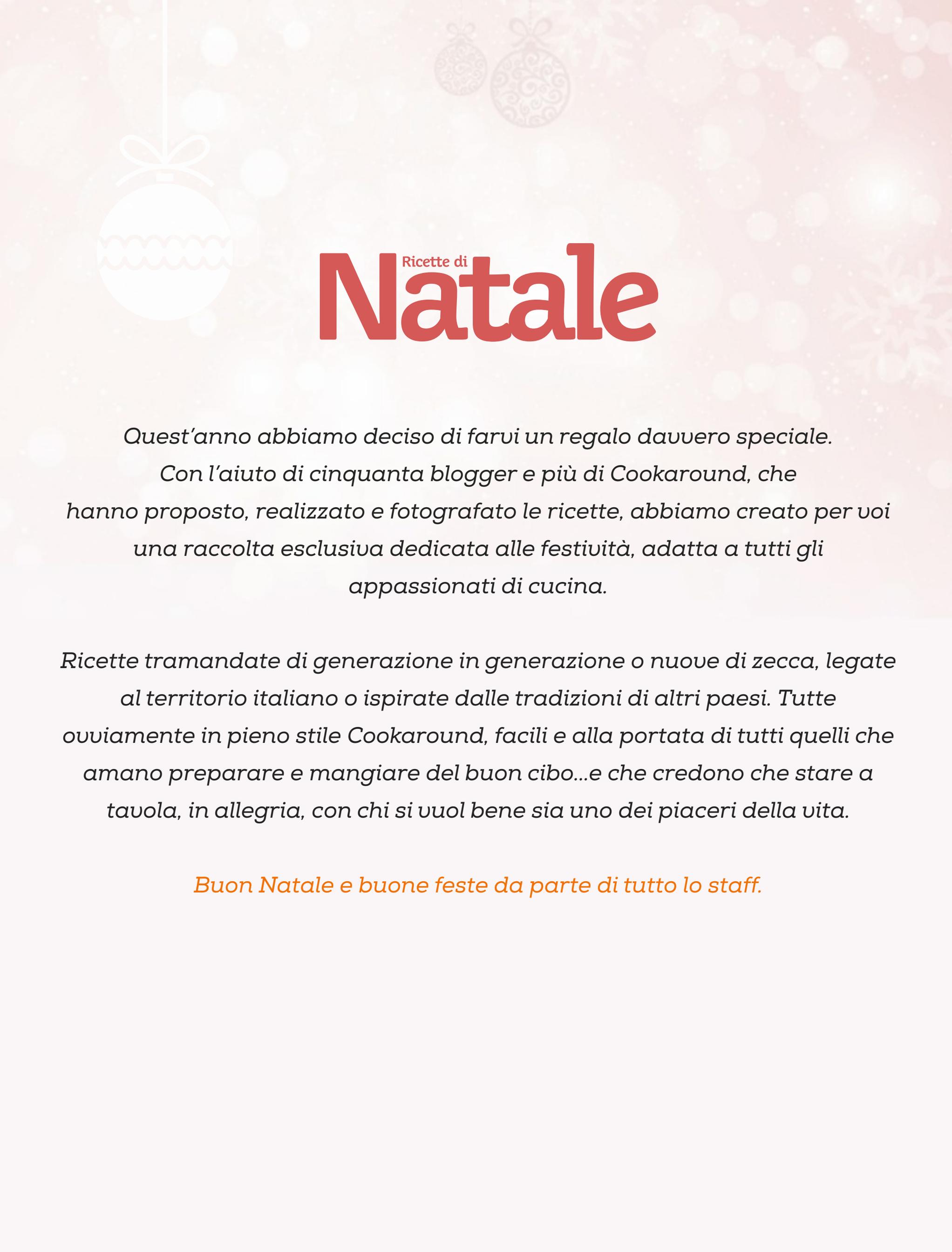


Ricette di Natale



*50 (e più)
idee salate
dei blogger
di Cookaround*

Cook
AROUND



Ricette di Natale

Quest'anno abbiamo deciso di farvi un regalo davvero speciale.

Con l'aiuto di cinquanta blogger e più di Cookaround, che hanno proposto, realizzato e fotografato le ricette, abbiamo creato per voi una raccolta esclusiva dedicata alle festività, adatta a tutti gli appassionati di cucina.

Ricette tramandate di generazione in generazione o nuove di zecca, legate al territorio italiano o ispirate dalle tradizioni di altri paesi. Tutte ovviamente in pieno stile Cookaround, facili e alla portata di tutti quelli che amano preparare e mangiare del buon cibo...e che credono che stare a tavola, in allegria, con chi si vuol bene sia uno dei piaceri della vita.

Buon Natale e buone feste da parte di tutto lo staff.

Indice

Ricette di
Natale

Antipasti

- 06 Capesante gratinate
- 09 Baci di dama al parmigiano
- 12 Panettone gastronomico
- 15 Éclair al salmone affumicato
- 18 Flan funghi e formaggio
- 21 Tronchetto salato farcito
- 25 Pannacotta al salmone
- 28 Pittule
- 31 Insalata di polpo
- 35 Profiteroles salati



Centro tavola

- 40 Cheesecake alle zucchine
- 44 Tatin di pomodori in agrodolce
- 47 Insalata di rinforzo
- 50 Corona di pan brioche farcita
- 54 Insalata russa

Primi

- 58 Pappardelle al ragù e funghi
- 63 Timballo alla genovese
- 67 Risotto zafferano e tartufo
- 70 Rotoli agli spinaci
- 73 Risotto al salmone e gamberetti
- 76 Passatelli in brodo
- 79 Zuppa alla Santè
- 82 Orecchiette alle cime di rape e mandorle



Cook
AROUND



- 85** Tortellini in brodo
- 89** Paccheri allo scorfano
- 92** Timballini di pasta al salmone
- 95** Ravioloni di farro ripieni di sgombro
- 98** Lasagne radicchio e castelmagno
- 101** Sformato di tagliolini
- 105** Spaghetti con le vongole
- 108** Cannelloni ragù e besciamella
- 111** Minestra di Natale
- 114** Spaghetti con gamberetti e pomodorini
- 117** Risotto con calamari e pesto di rucola
- 120** Taglierini alla crema di pinoli
- 123** Scialatielli ai frutti di mare
- 126** Anolini

Secondi

- 131** Faraona in casseruola
- 134** Cotechino in crosta
- 137** Stracotto di manzo e polenta grigliata
- 140** Lampuga al forno

- 143** Baccalà fritto
- 146** Pollo ripieno al tartufo nero
- 150** Pesce sciabola con cipolle di tropea
- 153** Salmone grigliato con salsa alla senape
- 156** Lonza di maiale ripiena
- 159** Pollo ripieno delle feste
- 163** Spiedini di pesce al cognac
- 166** Filetto di spigola in crosta
- 169** Arista alla toscana
- 172** Arista di maiale al latte
- 175** Bocconcini al tartufo
- 178** La sabrina
- 181** Salmone in crosta
- 184** Involtini di verza ripieni
- 187** Granfritto di gamberi e calamari allo zenzero
- 190** Rotolo di tacchino farcito



BLOG & Bloggers



Se volete conoscere
meglio tutti i Blogger
di Cookaround,
**abbiamo una
sorpresa per voi!**

Rimanete sintonizzati sul canale **YouTube**
di **Cookaround** e non solo potrete partecipare alla
crescita della Community, ma potrete anche usufruire
di contenuti esclusivi pensati per i food blogger.

Per essere sempre aggiornato sui nuovi video
e sui nuovi contenuti, **seguici su Facebook:**

<http://www.facebook.com/Cookaround>

Ricette di
Natale

Antipasti

Cook
AROUND

Antipasti



Ricette di
Natale



Capesante gratinate

Cook
AROUND

Capesante gratinate

Un antipasto molto saporito e allo stesso tempo delicato, elegante ed apprezzato da tutti. Presentato con le valve, arricchirà la vostra tavola natalizia.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 4/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 7-9 minuti

1 Amalgamate in una ciotola il pane e il grana grattugiati, l'aglio tritato finemente, il prezzemolo, il sale ed il pepe.

2 Preparate sulla placca del forno le valve vuote e adagiate su ciascuna una capasanta ben lavata ed asciugata.

3 Distribuite su ogni mollusco un paio di cucchiaini del preparato a base di pane.

4 Ungete con un filo d'olio e infornate, in forno già caldo, a 200°C per 5 minuti.

5 Passate poi alla funzione grill per un paio di minuti, ma questo dipende sempre dalla potenza del vostro forno.



Ingredienti

per 6 persone

- ★ 12 capesante
- ★ 3 cucchiaini di pane grattugiato
- ★ 3 cucchiaini di grana grattugiato
- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ prezzemolo q.b.
- ★ olio extra vergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

Capesante gratinate

5 Eventualmente continuate per un minuto o due fino ad ottenere una bella gratinatura dorata. Servite ben caldi.

Blogger

Nome: Cinzia

Blog: Cucinare chiacchierando

Città: Rossano Veneto (VI)

Età: 49 anni

Piatto preferito: tiramisù

Segni particolari: sensibile



Ricette di
Natale



Antipasti

Ricette di
Natale



Baci di dama al parmigiano

Cook
AROUND

Baci di dama al parmigiano

I baci di dama al parmigiano sono un antipasto sfizioso e scenografico, belli da presentare a tavola per il buffet delle feste. Pochi ingredienti e una facile esecuzione: successo garantito!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Riunite in un contenitore capiente il burro, il parmigiano grattugiato e la farina, amalgamate il composto e poi lavoratelo un poco con le mani.

2 Quando il composto avrà preso forza, formate delle palline della grandezza di una noce e passatele nei pistacchi che avrete tritato in precedenza.

3 Trasferite ogni pallina in uno stampo di silicone a forma di semisfera schiacciando leggermente l'impasto e infornate a 120°C per una ventina di minuti.



Ingredienti

per 6 persone

- ★ 60 g di burro a pomata
- ★ 60 g di farina
- ★ 50 g di parmigiano
- ★ 100 g di pistacchi
- ★ 300 g di caprino fresco
- ★ olio extra vergine d'oliva
- ★ erba cipollina
- ★ marmellata d'arance

Baci di dama al parmigiano

4 *Estraete con delicatezza le semisfere dallo stampo e lasciatele raffreddare.*

5 *Nel frattempo preparate la farcia nel seguente modo: in un contenitore riunite il caprino, l'erba cipollina sminuzzata e un filo d'olio. Amalgamate il tutto e poi, con l'aiuto di un sac à poche, farcite una delle due semisfere.*

6 *Spalmate un poco di marmellata di arance sulla base della crema al formaggio e chiudete con l'altra mezza sfera formando così il bacio di dama.*

7 *Servite i baci di dama disponendoli in piccoli pirottini di carta, oppure adagiati su una cialda di parmigiano.*



Blogger



Nome: Stefania Di Mauro

Blog: La cucina del cuore

Età: 44 anni

Città: Roma

Piatto preferito: gnocchi alla sorrentina

Segni particolari: ciclonica

Antipasti



Ricette di
Natale



Panettone gastronomico

Cook
AROUND

Panettone gastronomico

Il panettone gastronomico è un buonissimo pane farcito: semplice da impastare e facile da cuocere, sarà un vostro cavallo di battaglia. Un piatto immancabile nelle festività natalizie.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 4 ore

TEMPO DI COTTURA: 45 minuti

1 Riunite le due farine e lo zucchero in una ciotola capiente, fate quindi una buca in mezzo e versatevi dentro il lievito sciolto nel latte tiepido.

2 Cominciate a mescolare con una forchetta. Aggiungete il burro a temperatura ambiente, tagliato a pezzetti, il sale e le due uova, una alla volta. Mescolate bene tutti gli ingredienti e poi lavorate con le mani sulla tavola infarinata. Stendete l'impasto, schiacciandolo con i pugni, e poi richiudetelo su sé stesso.

3 Impastate così per una decina di minuti, fino a formare un panetto liscio e morbido. Rimettetelo nella ciotola e copritelo con un canovaccio pulito e asciutto; fatelo lievitare per un'ora. Trascorso il tempo, riprendete l'impasto lievitato e lavoratelo alcuni minuti sul tavolo infarinato.



Ingredienti

Per l'impasto:

- ★ 300 g di farina 00
- ★ 300 g di farina manitoba
- ★ 20 g di lievito di birra fresco
- ★ 250 ml di latte
- ★ 2 uova
- ★ 90 g di burro
- ★ 30 g di zucchero
- ★ un cucchiaino di sale fino

Panettone gastronomico

3 Formate una palla e mettetela dentro uno stampo di carta per panettoni. Copritelo bene e lasciatelo riposare per due ore. A questo punto il panettone gastronomico deve aver duplicato il suo volume. Spennellate con un pochino di latte e cuocete nel forno, già riscaldato a 180°C, per circa 45 minuti.

4 Quando il panettone è bello dorato in superficie, spegnete il forno, toglietelo e fatelo raffreddare completamente. Per questo è meglio prepararlo il giorno prima.

5 Affettatelo orizzontalmente in fette di circa 1 cm, quindi farcitele usando due fette alla volta, con maionese, prosciutto e formaggio. Oppure pomodoro e lattuga, tonno e carciofini, insomma come più vi piace, fino a completare con tutti gli ingredienti.

6 Conservatelo in frigorifero e tagliatelo in quarti verticalmente solo prima di servirlo.

Blogger

Nome: Claudia

Età: 40 anni

Città: Montegranaro (Fermo)

Blog: Cucina con Claudia

Piatto preferito: Paella

Segni particolari: Caparbietà

Ricette di
Natale



Per il ripieno (ingredienti a piacere):

- ★ maionese
- ★ prosciutto cotto
- ★ salame
- ★ mortadella
- ★ emmental
- ★ lattuga
- ★ pomodoro
- ★ tonno al naturale
- ★ carciofi sotto olio

Cook
AROUND

Antipasti

Ricette di
Natale



Eclair al salmone affumicato

Cook
AROUND

Éclair al salmone affumicato

L'éclair nasce come bigné dolce, ma se fatto nella versione salata si presta ad essere trasformato in un goloso finger food. E' molto veloce e semplice da preparare e questa versione con il salmone affumicato lo rende adatto ad aprire la cena della Vigilia o quella del cenone di Capodanno.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti

- 1** Tagliate il burro a pezzetti e portatelo ad ebollizione con l'acqua ed il sale. Appena l'acqua bolle, togliete dal fuoco e unite, in un sol colpo, tutta la farina setacciata.
- 2** Mescolate bene con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo. Rimettete sul fuoco ancora per qualche minuto mescolando continuamente in modo da far asciugare il composto, se necessario, quindi toglietelo e fate raffreddare.
- 3** Quando l'impasto sarà completamente freddo aggiungete un uovo alla volta e mescolate.



Ingredienti

per 10-12 éclair:

- ★ 175 ml d'acqua
- ★ 50 g di burro
- ★ 1/2 cucchiaino di sale fino
- ★ 2 uova
- ★ 175 g di farina 00
- ★ 100 g di salmone affumicato
- ★ 3 cucchiaini di formaggio morbido
- ★ una foglia di lattuga
- ★ semi di papavero q.b.
- ★ paprika dolce in polvere q.b.

Éclair al salmone affumicato

3 Nel frattempo preriscaldate il forno a 180°C, imburrate bene una teglia e ponete il composto nella sac à poche con un beccuccio da 1,5 cm di diametro. Formate gli éclair, spennellateli con un po' di uovo e con i rebbi di una forchetta create delle piccole incisioni.

4 Fate cuocere per circa 15 minuti, poi lasciate il forno socchiuso in modo da raffreddarli gradualmente.

5 Quando gli éclair saranno completamente freddi, tagliateli in due e farciteli con uno strato di formaggio morbido, insalata e salmone affumicato sul quale avrete spolverato i semi di papavero.

6 Chiudete gli éclairs, completate con un tocco di paprika dolce e disponeteli su un piatto da portata.

Blogger

Nome: Elisa

Blog: Cooking Time

Età: 28 anni

Città: Russi (RA)

Piatto preferito: cappelletti al ragù

Segni particolari: determinazione

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Antipasti

Ricette di
Natale



Flan funghi e formaggio

Cook
AROUND

Flan funghi e formaggio

Questa ricetta è l'ideale da servire come antipasto caldo, nei giorni di festa come Natale o Capodanno...e per tutti i giorni, divertitevi a cambiare le verdure!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 25 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 Senza portare ad ebollizione, scaldate sul fuoco il latte in una padella insieme alla noce moscata grattugiata, una macinata di pepe ed una presa di sale. Grattugiate il parmigiano e tagliate a piccoli dadini l'asiago, unite quindi i formaggi al latte caldo.

2 Mescolate senza smettere mai con una frusta, cuocendo a fiamma molto bassa per cinque, sei minuti, finché il formaggio si sarà sciolto del tutto.

3 Private del terriccio e lavate molto bene i funghi, tagliateli a pezzetti, conservandone qualcuno intero per la decorazione finale e cuoceteli per sette, otto minuti, in una padella con l'aglio sbucciato e schiacciato, un pizzico di sale ed una noce di burro.



Ingredienti

Per la salsa:

- ★ 250 g di latte intero fresco
- ★ 50 g di asiago
- ★ 20 g di parmigiano reggiano
- ★ noce moscata
- ★ sale
- ★ pepe

Flan funghi e formaggio

4 Riunite in un recipiente i funghi cotti e freddati con l'aglio, la ricotta, le uova, il parmigiano ed un pizzico di sale; frullate a crema con il frullatore ad immersione.

5 Imburrate ed infarinate i pirottini di alluminio e versatevi al loro interno la crema di funghi ottenuta.

6 Completate con un pezzetto di burro sulla superficie di ogni flan, disponeteli in una terrina con bordi alti in tre centimetri d'acqua e cuoceteli in forno a 180°C per 30-35 minuti.

7 Una volta che si saranno intiepiditi, trasferiteli con delicatezza su un piatto da portata, nappateli con la salsa all'asiago e decorate con qualche funghetto qua e là. Servite caldo e buon appetito!!!

Blogger

Nome: Daiana

Blog: Attimi di Dolcezza

Età: 33 anni

Città: Cuneo

Piatto preferito: penne ai frutti di mare

Segni particolari: dolcezza



Ricette di
Natale



Per i flan:

- ★ 250 g di funghi misti
- ★ 250 g di champignons
- ★ 300 g di ricotta
- ★ 70 g di parmigiano
- ★ 2 uova
- ★ 1/2 spicchio d'aglio
- ★ un pezzetto di burro
- ★ sale

Antipasti



Ricette di
Natale



Tronchetto salato farcito

Cook
AROUND

Tronchetto salato farcito

Il tronchetto salato farcito è un tipico piatto da mettere in tavola durante le feste natalizie, soprattutto per il cenone di Capodanno, la notte più magica dell'anno. Bello da vedere e gustoso da mangiare come antipasto, riempirà di atmosfera la vostra tavola!!!

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Per prima cosa preparate l'insalata russa che servirà per la farcitura: pelate le patate e le carote e tagliatele a dadini piccoli. Raccoglieteli in una ciotola ed unite anche i piselli surgelati.

2 Mettete a bollire dell'acqua in una pentola, salate ed aggiungete i dadini di patate, carote e piselli. Fate cuocere le verdure per una decina di minuti, quindi scolatele e lasciatele raffreddare nel colapasta in modo da farle asciugare bene.

3 Trasferite le verdure in una ciotola ed amalgamatele con la maionese.



Ingredienti

- ★ 350 g di patate
- ★ 150 g di carote già sbucciate
- ★ 150 g di piselli surgelati
- ★ 3 cucchiari di maionese
- ★ 250 g di formaggio spalmabile morbido
- ★ 150 g di prosciutto cotto
- ★ 2 confezioni di pane per tramezzini, fette rettangolari
- ★ sale

Tronchetto salato farcito

Ricette di
Natale

4 Su un piano di lavoro disponete quattro fette di pane per tramezzini, accavallandole tra loro dal lato più lungo. Passate il mattarello e schiacciate le fette in modo da farle attaccare tra loro e realizzare un unico strato.

5 Adagiate ora metà delle fette di prosciutto sul pancarré e versatevi sopra poco più della metà di insalata russa distribuendola uniformemente su tutta la superficie.
Avvolgete ora le fette in modo da formare un rotolo.

6 Chiudetelo ben stretto con la pellicola e riponetelo in frigorifero.
Nello stesso modo realizzate il rotolo più piccolo utilizzando solo tre fette di pane per tramezzini.

7 Trasferite anche questo in frigorifero per almeno un paio d'ore.
Potete anche preparare i rotoli la sera prima e conservarli in frigorifero tutta la notte.

8 Riprendete quindi dal frigorifero i rotoli e collocate il rotolo più grande al centro di un piatto da portata, tagliando le estremità in modo obliquo.



Cook
AROUND

Tronchetto salato farcito

9 Tagliate in due anche il rotolo piccolo e sistemate i due tronchetti accanto a quello grande.

10 Ora trasferite il formaggio spalmabile in una ciotola e lavoratelo con una forchetta per ammorbidirlo.

11 Stendetelo, quindi, con una spatola o un coltello ricoprendo uniformemente tutta la superficie del tronchetto.

12 Poi, con una forchetta, solcate leggermente tutta la superficie, riproducendo così le venature tipiche del legno.

Blogger

Nome: Imma

Blog: Paprika Dolce e Cannella

Età: 52 anni

Piatto preferito: tiramisù

Segni particolari: pazienza



Ricette di
Natale



Antipasti

Ricette di
Natale



Pannacotta al salmone

Cook
AROUND

Pannacotta al salmone

Un originale finger food per iniziare il pranzo di Natale. Bella da vedere, buona da mangiare, questa panna cotta al salmone si può preparare anche il giorno prima e decorarla poco prima di servirla.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Per prima cosa frullate il salmone affumicato con la panna. Versate il tutto in un pentolino e aggiungete l'agar agar.

2 Mettete il pentolino sul fuoco e portate a bollore mescolando con una frusta a mano. Spegnete al primo bollore.

3 Trasferite la panna cotta negli stampini di silicone e riponete in frigorifero a raffreddare per almeno due ore.



Ingredienti

per 15 porzioni

- ★ 250 ml di panna da montare non zuccherata
- ★ 80 g di salmone affumicato
- ★ 5 g di agar agar
- ★ semi di papavero
- ★ dadini di salmone affumicato

Pannacotta al salmone

4 Sformate delicatamente le panne cotte e decorate con dadini di salmone affumicato e semi di papavero.

Blogger

Nome: Valentina

Blog: A casa di Vale

Età: 33 anni

Città: Saint Christophe (Ao)

Piatto preferito: zuppa di funghi porcini

Segni particolari: curiosa



Ricette di
Natale



Antipasti

Ricette di
Natale



Pittule

Cook
AROUND

Pittule

Ricette di
Natale

Le pittule, dolci o salate, sono una tradizione delle feste natalizie.

Antipasto sfizioso, la versione farcita con tonno, baccalà o merluzzo è ancora più goloso!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore

TEMPO DI COTTURA: 1 ora 10 minuti

1 Lessate le patate con la buccia e lasciatele intiepidire. Dopodiché eliminate la buccia e schiacciatele con uno schiacciapatate in una ciotola.

2 In un'altra ciotola mescolate con una frusta gli ingredienti secchi (farina, semola rimacinata, zucchero e sale) per eliminare eventuali grumi.

3 Aggiungete le patate schiacciate e iniziate ad impastare. Sciogliete il lievito in poca acqua appena tiepida, attenzione a che non sia troppo calda e versate il tutto nell'impasto, poi aggiungete l'olio.

4 L'impasto necessiterà di altra acqua per poter essere manipolato, la quantità d'acqua da utilizzare dipenderà dall'umidità delle farine e dalle patate, quindi tenetene un po' da parte in un contenitore.



Ingredienti

- ★ 350 g di farina tipo 1
- ★ 150 g di farina di semola rimacinata
- ★ 250 g di patate
- ★ 50 g di olio extra vergine d'oliva
- ★ 12 g di lievito di birra fresco
- ★ 5 g di zucchero
- ★ 10 g di sale
- ★ 2 scatolette di tonno
- ★ acqua tiepida q.b.
- ★ olio di semi per friggere

Pittule

5 Coprite quindi con della pellicola e lasciate lievitare per circa due o tre ore a temperatura ambiente, in un luogo asciutto e mite, finché l'impasto sarà raddoppiato.

6 Portate l'olio a temperatura per friggere le pittule. Prelevate porzioni d'impasto con un cucchiaino o con le mani, allargatelo e inserite nel centro un pezzetto di tonno precedentemente scolato dall'olio di conserva. Richiudete l'impasto sul tonno.

7 Quando saranno cotte, scolatele e adagiatele su carta assorbente per qualche secondo prima di servirle ancora molto calde.

Blogger

Nome: Chiara

Blog: VanigliaBourbon

Età: 20 anni

Città: Villa Castelli (BR)

Piatto preferito: profiteroles

Segni particolari: determinazione



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Antipasti



Ricette di
Natale



Insalata di polpo

Cook
AROUND

Insalata di polpo

L'insalata di polpo è un antipasto fresco, molto gustoso e leggero a base di pesce e si accompagna benissimo con le patate lesse, ottimo per le feste si può preparare in anticipo e servire a temperatura ambiente.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 1 ora e 30 minuti

1 Iniziate dalla pulizia del polpo, eliminate gli occhi, il sacchetto d'inchiostro e l'osso, quindi sciacquatelo perfettamente.

2 Con un batticarne battete il polpo in modo che la carne diventi tenera. Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua.

3 Una volta giunta a bollore, prendete il polpo per la testa, immergete solo i tentacoli in acqua bollente pochi secondi poi fate risalire il polpo; ripetete quest'operazione tre volte.

4 In questo modo le carni inizieranno già ad ammorbidirsi; mettetelo da parte.



Ingredienti

- ★ 500 g di polpo
- ★ un limone grande
- ★ 2 carote
- ★ un rametto di prezzemolo fresco
- ★ una costa di sedano
- ★ olio extravergine di oliva
- ★ zenzero
- ★ uno spicchio di aglio (facoltativo)
- ★ sale
- ★ pepe

5 Riprendete la stessa pentola lavata e fatta freddare o un'altra di pari capienza e riempitela d'acqua con un cucchiaino di sale.

6 Tuffatevi, finalmente, il polpo e assicuratevi che sia sufficientemente coperto dall'acqua. Portate il tutto sul fuoco e fate lessare senza portare mai l'acqua a bollore.

7 L'acqua piano piano inizierà a colorarsi ed il polpo comincerà ad arricciarsi assumendo la forma di un fiore.

8 Quando l'acqua raggiungerà la temperatura giusta, ovvero quando fumerà senza bollire, coprite con un coperchio e togliete dal fuoco.

9 Lasciate cuocere e girate il polpo di tanto in tanto, non molto spesso e controllate la morbidezza con i rebbi di una forchetta. Il polpo dovrebbe cuocersi nel giro di un'ora e mezza.

10 Nel frattempo preparate il condimento del polpo: riunite in un'insalatiera l'olio, il succo di un limone filtrato, il prezzemolo lavato e tritato, il pepe, una grattugiata di zenzero e l'aglio sbucciato e affettato.



11 Aggiungete il sale alla fine, dopo aver controllato il sapore del polpo cotto.

Coprite la vostra marinatura con una pellicola e lasciate insaporire a parte.

12 Quando il polpo è ben tenero, scolatelo e trasferitelo su un tagliere, tagliate via la testa dal corpo, separate i tentacoli ed affettateli a dadini o a fettine.

13 Trasferite il polpo tagliato nell'insalatiera dove avete realizzato il condimento. Mescolate, correggete di sale, grattugiate ancora dello zenzero fresco ed aggiungete ancora del prezzemolo e del pepe.

14 Pulite le carote ed il sedano sfilacciandolo e tagliandolo a julienne, insaporite il tutto lasciandolo marinare per almeno un'ora.

Servite il polpo a temperatura ambiente.



Blogger

Nome: Valentina

Blog: Vavalina in cucina

Età: 35 anni

Città: Roma

Piatto preferito: lasagna

Segni particolari: paziente



Antipasti

Ricette di
Natale



Profiteroles salati

Cook
AROUND

Profiteroles salati

I profiteroles salati sono un antipasto sfizioso e insolito, davvero perfetto da mettere a tavola nei giorni di festa. Una torre di bigné soffici accoglie un ripieno saporito: una delizia per gli occhi e per il palato.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 45 minuti



1 *Preparate la pasta choux: portate a bollore l'acqua con il burro, lo zucchero ed il sale in un tegame. Aggiungete poi la farina setacciata, abbassate la fiamma e mescolate, con un cucchiaino di legno, finché il composto non si stacchi dalle pareti.*

2 *A questo punto spegnete il fuoco e lasciate raffreddare un paio di minuti. Ora unite le uova, una alla volta, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, finché non vengano assorbite del tutto.*

3 *Trasferite il composto in una sac à poche con beccuccio a stella e formate i bigné: sulla leccarda del forno, rivestita da un foglio di carta da forno versate dei piccoli mucchietti di pasta choux, distanziati tra loro qualche centimetro.*

Ingredienti

per 20 bigné

- ★ 125 g di farina 00
- ★ 125 g d'acqua
- ★ 100 g di burro
- ★ 4 uova da 55-58 g (pesate col guscio)
- ★ 3 g zucchero
- ★ 3 g di sale

Profiteroles salati

4 Cuoceteli in forno ventilato a 170-180°C per 20-25 minuti. Il forno ventilato è preferibile perché permette all'impasto di asciugare meglio in cottura sia fuori che all'interno; in caso di forno statico, cuocete a 190°-200° per 30-35 minuti.

5 Una volta cotti, lasciateli asciugare e raffreddare completamente, nel forno spento, socchiuso.

6 Mentre i profiteroles cuociono, preparate la farcia riunendo in una ciotola la ricotta, il mascarpone, la provoletta tagliata a dadini piccoli, le fette di prosciutto cotto e un pizzico di sale e mescolate per bene.

7 A questo punto dedicatevi alla crema al groviera che servirà a ricoprirli: in un tegame versate il burro e fatelo sciogliere a fuoco basso, poi unite la farina setacciata a pioggia e mescolate con la frusta.

8 Versate quindi il latte, aggiustate di sale e quando la crema sarà densa, aggiungete il groviera grattugiato. Lasciate sciogliere il formaggio, sempre mescolando con la frusta, e spegnete il fuoco.

Ricette di
Natale



Per il ripieno:

- ★ 500 g di ricotta
- ★ 500 g di mascarpone
- ★ un pizzico di sale
- ★ 200 g di prosciutto cotto
- ★ 300 g di provoletta.

Per la crema al groviera:

- ★ 200 ml di latte fresco intero
- ★ 20 g di farina 00
- ★ 20 g di burro
- ★ 80 g di groviera
- ★ sale

Profiteroles salati

9 A questo punto riprendete i bignè raffreddati completamente, create un piccolo foro nella parte piatta con un coltellino affilato e farciteli con la crema aiutandovi con le sac-à-poche.

10 Disponete i bignè a piramide, partendo dalla base ampia e decorate con la crema al groviera.

Blogger

Nome: Mariarosaria

Blog: le mie ricette Mary e monti

Età: 40

Città: Napoli

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: vulcanica



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Ricette di
Natale

Centro tavola

Cook
AROUND

Centro tavola



Ricette di
Natale



Cheesecake alle zucchine

Cook
AROUND

Cheesecake alle zucchine

Il Natale è alle porte e iniziano i preparativi per pranzi e cene. Se volete preparare qualcosa di diverso dal solito, ecco a voi questa cheesecake di Natale salata. Una base realizzata con fette biscottate e burro, un ripieno di formaggi e zucchine, per finire una copertura di coulis al pomodoro e una rifinitura di pistacchi. Ottima da servire fredda, si può preparare il giorno prima.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 60 minuti

TEMPO DI COTTURA: 35 minuti

1 *Dotatevi di una teglia tonda con bordi apribili e foderatela con carta forno.*

2 *Tritate le fette biscottate ed amalgamatele ai pistacchi precedentemente tritati e il burro fuso.*

3 *Formate la base avendo cura di creare anche il bordo. Riponete nel congelatore per 15 minuti circa, nel frattempo preriscaldate il forno a 180°C.*



Ingredienti

per una teglia di Ø 25 cm

Per la base:

- ★ 40 g di pistacchi tritati
- ★ 175 g di fette biscottate spezzettate
- ★ 100 g di burro

Per il coulis di pomodoro:

- ★ 5 g di olio extravergine d'oliva
- ★ 150 g di polpa di pomodoro a pezzi
- ★ sale

segue...

4 A questo punto potete dedicarvi al ripieno: in una casseruola cuocete le zucchine affettate con olio, prezzemolo e acqua per circa 30 minuti.

5 Una volta cotte, trasferitele nel boccale di un frullatore insieme alla ricotta, al formaggio spalmabile, al pecorino e frullate il tutto.

6 Aggiungete l'uovo e amalgamate tutti gli ingredienti sempre con l'aiuto del frullatore.

7 Trasferite il composto nello stampo e cuocetelo in forno a 180°C per 35 minuti circa.

8 Sfornate il cheesecake, lasciatelo freddare e riponete in frigorifero.

9 Dedicatevi, ora, al coulis. In una casseruola riunite la polpa di pomodoro, l'olio, lo zucchero ed il sale e cuocete per 20 minuti. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

10 Riunite nel boccale del frullatore la polpa di pomodoro cotta, l'acqua e la colla di pesce strizzata; frullate il tutto.



- ★ 75 g di acqua
- ★ un pizzico di zucchero
- ★ 3 g di colla di pesce

Per il ripieno:

- ★ 10 g di olio extravergine d'oliva
- ★ una zuccina a fette
- ★ 3 rametti di prezzemolo fresco
- ★ 10 g di acqua
- ★ 200 g di ricotta fresca
- ★ 125 g di formaggio fresco spalmabile
- ★ 40 g di pecorino grattugiato
- ★ un uovo

Cheesecake alle zucchine

11 Filtrate il frullato di pomodoro attraverso un colino a maglie fitte e versatelo sul cheesecake.

12 Riponete in frigorifero almeno per 3 ore e fate riposare a temperatura ambiente almeno un'ora prima di servire.

Blogger

Nome: Francesca Raffa

Età: 41 anni

Città: Roma

Piatto preferito: profiteroles

Segni particolari: determinata



Ricette di
Natale



Centro tavola

Ricette di
Natale



Tatin di pomodori in agrodolce

Cook
AROUND

Tatin di pomodori in agrodolce

Un must sulla tavola delle feste, la tatin di pomodorini in agrodolce! Formata da una base friabile di pasta brisée e pomodorini in agrodolce, conquisterà tutti, dai più grandi ai più piccini.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 Per la pasta brisée: riunite in una ciotola la farina, il sale e il pepe, aggiungete il burro freddo di frigorifero e con il calore delle dita, amalgamate.

2 Addizionate l'acqua fredda e impastate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo; coprite con della pellicola e riponete in frigorifero per circa 40 minuti.

3 Intanto lavate, asciugate e tagliate a metà i pomodorini. Riscaldete una padella con un filo d'olio e trasferite i pomodorini, uno alla volta, prestando attenzione a rivolgere la parte tagliata a contatto con la superficie rovente della padella.



Ingredienti

per una tatin da Ø 28 cm

Per la pasta brisée:

- ★ 250 g di farina debole 00
- ★ 125 g di burro freddo
- ★ 90 ml di acqua fredda
- ★ 5 g di sale
- ★ pepe (facoltativo)

Tatin di pomodori in agrodolce

4 Fate evaporare un po' la loro acqua di vegetazione e sfumate con l'aceto balsamico. Aggiungete lo zucchero di canna e lasciate cuocere a fuoco medio fino a far evaporare i liquidi.

5 Imburrate per bene lo stampo e ricoprite il fondo con i pomodorini messi l'uno accanto all'altro, sempre con il lato tagliato rivolto verso il basso: insaporite con dell'origano, quindi salate e pepate.

6 Trascorsi i 40 minuti di riposo, stendete la brisée a circa 2-3 mm tra due fogli di carta da forno. Successivamente adagiatela sui pomodorini e rifinite i bordi piegando su se stessa la pasta in eccesso.

7 Bucherellate con i rebbi di una forchetta la superficie della brisée e cuocete a 190°C per 30 minuti o fino a doratura. A cottura ultimata, rovesciate la tatin su un piatto e servite.

Blogger

Nome: Chiara

Blog: VanigliaBourbon

Età: 20 anni

Città: Villa Castelli, provincia di Brindisi

Piatto preferito: profiteroles

Segni particolari: determinata

Ricette di
Natale



Per il condimento:

- ★ 12-15 pomodorini
- ★ un filo d'olio
- ★ 2 cucchiari rasi di zucchero di canna
- ★ 3 cucchiari di aceto balsamico
- ★ 50 g di burro
- ★ origano
- ★ sale
- ★ pepe

Cook
AROUND

Centro tavola



Ricette di
Natale



Insalata di rinforzo

Cook
AROUND

Insalata di rinforzo

L'insalata di rinforzo è un classico centro tavola della cucina partenopea. In quasi tutte le case si fa per "devozione", perché è di buon augurio e non può mancare. Il fatto che sia di rinforzo, poi...è tutto un programma!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Lessate il cavolfiore intero in abbondante acqua salata. Il cavolfiore va lessato intero e molto al dente per far sì che non assorba troppa acqua e perché, successivamente, con l'aceto continui a "cuocere" anche durante il riposo.

2 Mentre il cavolfiore si raffredda, tagliare la papaccella piccante ed unitela alle acciughe, alla giardiniera sgocciolata e alle olive verdi.

3 Dividete il cavolfiore in fioretti ed aggiungetelo all'insalata. Salate e condite con l'olio extravergine d'oliva e abbondante aceto.



Ingredienti

- ★ un cavolfiore
- ★ un barattolo piccolo di giardiniera
- ★ una papaccella piccante
- ★ 150 g di olive verdi
- ★ un barattolino di acciughe
- ★ aceto bianco
- ★ olio extravergine di oliva
- ★ sale

Insalata di rinforzo

4 Lasciate riposare l'insalata di rinforzo per una notte in frigorifero prima di servirla.

Blogger

Nome: Clara

Blog: Pasta, patate e fantasia

Città: Napoli

Età: 42 anni

Piatto preferito: pizza frita

Segni particolari: accogliente



Ricette di
Natale



Centro tavola

Ricette di
Natale



Corona di pan brioches farcita

Cook
AROUND

Corona di pan brioches farcita

Durante le feste di Natale, oltre a preparare gustosi manicaretti, bisogna pensare anche ad addobbare la tavola con pietanze che dovranno dare la giusta atmosfera natalizia! Questa corona di pan brioche farcita, oltre ad essere molto saporita, darà alla vostra tavola quel tocco in più davvero speciale!!!

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore

TEMPO DI COTTURA: 45 minuti

1 In una ciotola sciogliete il lievito di birra e lo zucchero nel latte tiepido, poi aggiungete l'olio e l'acqua e mescolate bene. Versate le farine con il sale sul piano da lavoro e fate un buco al centro.

2 Versate all'interno, poco per volta, il composto di liquidi ed iniziate a mescolare prima con una forchetta e poi continuate ad impastare a mano (almeno per 5 minuti) fino ad ottenere un panetto di pasta liscio e non appiccicoso, aiutatevi anche con un altro poco di farina.



Ingredienti

- ★ 250 g di farina 00
- ★ 250 g di farina Manitoba
- ★ 150 g di acqua tiepida
- ★ 150 g di latte tiepido
- ★ 60 g di olio di semi
- ★ un cubetto di lievito di birra (o una bustina di lievito disidratato)
- ★ un cucchiaino raso di zucchero
- ★ un cucchiaino pieno di sale

Corona di pan brioche farcita

3 Ponete l'impasto in una ciotola leggermente infarinata, chiudete con della pellicola per alimenti e mettete in forno spento per un'ora o fino al raddoppio del suo volume, quindi riprendetelo e versatelo sul piano da lavoro.

4 Stendete l'impasto con il matterello e formate un rettangolo sottile. Cospargete il rettangolo con il prosciutto, la scamorza e il parmigiano grattugiato, lasciando libero un centimetro circa dal bordo.

5 Arrotolate l'impasto partendo dal lato più largo formando un rotolo. Tagliatelo a fette di circa 2 cm e sistematele in uno stampo a ciambella foderato con carta forno oppure oleato ed infarinato. Coprite lo stampo con un panno.

6 Accendete il forno a 50°C per pochi minuti e poi spegnete lasciando solo la luce del forno accesa, quindi riponetevi lo stampo con l'impasto fino a che questo sarà nuovamente cresciuto.

Ricette di
Natale



Per la farcitura:

- ★ 200 g di prosciutto cotto a dadini
- ★ 400 g di scamorza o provola asciutta tagliata a dadini
- ★ 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Per la lucidatura:

- ★ un tuorlo
- ★ un cucchiaino d'acqua

Corona di pan brioche farcita

7 Estratelo dal forno e spennellate la corona con il tuorlo di un uovo mescolato con un cucchiaino di acqua.

8 Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti.

Blogger

Nome: Imma

Blog: Paprika Dolce e Cannella

Età: 52 anni

Città: Napoli

Piatto preferito: Tiramisù

Segni particolari: pazienza



Ricette di
Natale



Centro tavola

Ricette di
Natale



Insalata russa

Cook
AROUND

Insalata russa

L'insalata russa è un antipasto che non passerà mai di moda e si prepara in ogni occasione in cui ci sia qualcosa da festeggiare. Esistono diversi modi di prepararla ma la base è semplicemente di patate, carote e piselli cotti a vapore o lessati.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero)

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Pulite bene le verdure e tagliatele a piccoli cubetti. Cuocete le verdure a vapore separatamente al dente: 10 minuti per le patate e 5 per le carote e piselli.

2 Fate freddare completamente le verdure. Sminuzzate anche il peperone in piccoli cubetti.

3 In una ciotola unite tutte le verdure cotte al dente e condite con la maionese



Ingredienti

- ★ 250 g di maionese (meglio se fatta a casa)
- ★ 250 g di carote
- ★ 400 g di patate
- ★ 250 g di piselli surgelati
- ★ un peperone rosso in agrodolce
- ★ capperi dissalati q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Corona di pan brioche farcita

4 Aggiustate di sale e pepe a piacere e ponete in frigorifero per un paio di ore prima di servirla.

5 Servitela decorando con qualche capperi dissalato.

Blogger

Nome: Vittoria Coga

Blog: cucinare con Vita

Età: 32 anni

Città: Trento

Piatto preferito: spaghetti al pomodoro

Segni particolari: paziente



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Ricette di
Natale

Primi

Cook
AROUND

Primi



Ricette di
Natale



Pappardelle al ragù e funghi

Cook
AROUND

Pappardelle al ragù e funghi

Deliziosa ricetta di pasta all'uovo con ragù casalingo. Un piatto alla portata di tutti che unisce i sapori tipici della tradizione emiliana con il profumo dei funghi.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 3 ore e mezzo

1 Per la pasta preparate la farina a fontana sul piano di lavoro, preferibilmente in legno e mettete al centro l'uovo ed un pizzico di sale fino.

2 Iniziate a lavorare l'impasto inglobando la farina a poco a poco servendovi di una forchetta, poi lavoratela con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed uniforme.

3 Lasciatela riposare per almeno 30 minuti avvolta in una pellicola. Trascorsi i 30 minuti di riposo iniziate a stendere la sfoglia (o con il mattarello o con la sfogliatrice). Qualunque sia il metodo di stesura che si vuole usare partite sempre con il mattarello.



Ingredienti

Per la pasta:

- ★ 4 uova
- ★ 400 g di farina 00 di grano tenero
- ★ un pizzico di sale

Per il ragù ai funghi:

- ★ un barattolo di pomodori pelati o di polpa di pomodoro
- ★ 650 g di macinato misto di maiale e manzo (fatto macinare grosso)
- ★ 3 salsicce

segue...

4 Se usate la sfogliatrice passate la pasta prima da spessori più grossi diminuendo gradualmente fino ad arrivare a quello desiderato ricordandosi di infarinare superficialmente la pasta affinché non si attacchi ai rulli della sfogliatrice. Usando subito uno spessore troppo sottile la sfoglia si romperebbe.

5 Infarinate spesso la pasta anche se usate il mattarello. Stendete la sfoglia su un telaio o su un canovaccio. Attendete almeno 15 minuti prima di procedere al taglio delle pappardelle.

6 Arrotolate la sfoglia dopo averla ben infarinata. A questo punto prendete un coltello a lama liscia ed affettate il rotolo come fosse un salame a fette di larghezza di 1-1,5 cm.

7 Srotolate le fette e se la pasta era stata correttamente infarinata, avrete le vostre pappardelle. Stendete la pasta su un asse di legno o su di un ripiano infarinato in attesa della cottura.

8 Nel frattempo preparate il ragù con i funghi: mettete in ammollo i porcini secchi e pulite il misto di funghi dagli eventuali residui di terra.



- ★ una carota
- ★ una costa di sedano
- ★ una cipolla bianca o dorata
- ★ noce moscata q.b.
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ 200 g di misto funghi
- ★ 20 g di porcini secchi
- ★ pisellini freschi o surgelati (facoltativi)
- ★ un bicchiere di vino bianco
- ★ sale fino q.b.
- ★ sale grosso q.b.
- ★ pepe nero macinato q.b.
- ★ grana o parmigiano grattugiato q.b.

9 Su un tagliere realizzate un trito grossolano di carota, sedano e cipolla. Fate rosolare le verdure in olio extravergine d'oliva in una pentola capiente.

10 Aggiungete il macinato e la pasta delle tre salsicce, insaporite con la noce moscata, il sale e il pepe e fate rosolare bene.

11 Successivamente, sfumate con il vino bianco a fiamma vivace per far evaporare la parte alcolica.

12 Aggiungete i funghi (sia i porcini che il misto), il pomodoro ed abbondante acqua. Lasciate cuocere a fuoco lento per tre ore. Aggiungete altra acqua se il sugo si dovesse asciugare prima delle tre ore.

13 Via via che il sugo si restringe, assaggiate per rendervi conto se c'è bisogno di correggere di sale, pepe e noce moscata. Il sugo, una volta pronto, non deve risultare liquido.

14 Ora ultimate la preparazione: riunite in una padella molto capiente il ragù e i pisellini a piacere e fate cuocere per qualche minuto.



Pappardelle al ragù e funghi

15 Lessate le pappardelle per 2-3 minuti in abbondante acqua salata.

16 Scolate le pappardelle tenendo da parte un po' di acqua di cottura e trasferitele nel sugo. Spadellate mantecando con del grana o del parmigiano se piace.

17 Se il sugo fosse troppo asciutto, ammorbiditelo con un po' di acqua di cottura della pasta messa da parte. Servite le pappardelle ancora fumanti.

Ricette di
Natale



Blogger



Nome: Maslova

Blog: Il blog di Masly

Età: 34

Piatto preferito: ossibuchi con risotto alla milanese

Città: Ferrara

Segni particolari: determinata

Primi

Ricette di
Natale



Timballo alla genovese

Cook
AROUND

Timballo alla genovese

La genovese è un sugo tipico della tradizione campana, si ottiene dalla cottura lentissima di cipolle e carne, necessita di gran cura e termina quando il sugo in cottura diventa denso e di colore marroncino. Il procedimento per la preparazione del sugo è un po' lungo, ma vale la pena provarlo e presentare a tavola ai vostri ospiti qualcosa di veramente speciale e unico nel suo genere.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore

TEMPO DI COTTURA: 2 ore e 20 minuti

1 *Fate rosolare in olio extravergine d'oliva, in un tegame alto preferibilmente di coccio, il trito di sedano e carota e la carne, in modo tale che questa ceda un po' dei suoi liquidi. Sfumate con un po' di vino bianco e lasciate andare a fuoco moderato per qualche minuto.*



Ingredienti

Per la genovese:

- ★ 1 ½ kg di manzo (primo taglio o lacerto) in un unico pezzo
- ★ 2 ½ kg di cipolle ramate
- ★ un gambo piccolo di sedano
- ★ una carota media
- ★ un bicchiere di vino bianco
- ★ pomodori pelati
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ acqua q.b.
- ★ sale

Timballo alla genovese

4 Coprite la carne con le cipolle che avrete precedentemente tagliato finemente, aggiungete un po' d'acqua, in quantità sufficiente a raggiungere il livello delle cipolle senza coprirle, il sale e poco pomodoro, giusto quanto serve per colorare il sugo.

5 Coprite e fate cuocere a fuoco basso mescolando di tanto in tanto, fino a che il sugo non inizi a diventare più denso, a quel punto dovrete prestare più attenzione alla cottura, proprio come si fa con il ragù.

6 La cottura della genovese è difficile da stabilire, i tempi sono lunghi e può variare dalla due alle tre ore. Per aiutarvi a capire se la genovese è cotta, dovrete osservare la consistenza del sugo che dovrà essere denso e le cipolle dovranno assumere un colore ambrato.

7 Trascorso il tempo di cottura avrete ottenuto un sugo denso, quasi cremoso e di colore marroncino. Tagliate a fette grandi la carne: se risulta asciutta vuol dire che è cotta alla perfezione, perché tutto il sapore è nel sugo.

8 La carne sarà servita come seconda portata, tagliata a fette e condita con il sugo della genovese.

Ricette di
Natale



Per il timballo:

- ★ 500 g di pappardelle o fettuccine
- ★ 150 g di parmigiano grattugiato
- ★ 200 g di provola affumicata
- ★ 200 g di prosciutto cotto
- ★ pepe (facoltativo)

Timballo alla genovese

9 Portate a bollore l'acqua per la pasta, cuocete la pasta al dente, scolatela e trasferitela in un recipiente. Tagliate a pezzettini piccoli la provola e il prosciutto cotto.

10 Procedete alla composizione del timballo: realizzate in una teglia antiaderente uno strato di pasta, conditela con abbondante sugo. Aggiungete la provola, il prosciutto, il formaggio grattugiato e un po' di pepe se piace. Continuate fino ad esaurimento della pasta e infornate a 180°C per 20 minuti.

11 Cotto il timballo, lasciatelo riposare per qualche minuto, poi capovolgetelo sul piatto di portata, condite la superficie con un altro po' di sugo e servite.

Il consiglio:

Potete gustare il sugo alla genovese anche come condimento in un piatto di pasta che servirete aggiungendo parmigiano e pepe a piacere.

Blogger

Nome: Stefania,

Blog: La cucina del cuore,

Città: Roma

Età: 44 anni

Piatto preferito: gnocchi alla sorrentina

Segni particolari: ciclonica

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi



Ricette di
Natale



Risotto zafferano e tartufo

Cook
AROUND

Risotto zafferano e tartufo

Un risotto profumatissimo e dal sapore deciso. Il segreto per cucinarlo bene? Tenete il fuoco basso e aggiungete lo zafferano solo verso la fine, per non perderne il sapore durante la cottura.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 25 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Fate imbiondire la cipolla tritata nell'olio in una pentola bassa e larga. Aggiungete il riso e fatelo tostare. La tostatura verrà eseguita a fuoco vivace, tra i 40 secondi e il minuto.

2 Durante la tostatura aggiungete sale e pepe: è l'unico momento, infatti, in cui riuscirete a dare gusto al riso. Sfumate con il vino bianco.

3 Aggiungete il brodo vegetale fino a coprire il riso. Aggiungerete altro brodo ogni qual volta il risotto si dovesse asciugare. Evitate di mescolare troppo.



Ingredienti

- ★ 350 g di riso carnaroli
- ★ una cipolla
- ★ 1 l di brodo vegetale
- ★ 2 cucchiaini di olio di oliva
- ★ un bicchiere di vino bianco secco
- ★ 2 bustine di zafferano
- ★ un pizzico di pistilli di zafferano
- ★ tartufo (a piacere, bianco o nero)
- ★ parmigiano reggiano
- ★ 2 cucchiaini di burro
- ★ sale
- ★ pepe

Risotto zafferano e tartufo

4 Cuocete per circa 20 minuti controllando spesso il grado di cottura per evitare di scuocere il risotto.

5 Quando mancano 5 minuti alla fine della cottura, aggiungete le bustine di zafferano e i pistilli.

6 Una volta cotto lasciate riposare il risotto per 30 secondi fuori dal fuoco. Poi mantecatelo con burro freddo da frigorifero e formaggio grattugiato.

7 Servite con lamelle di tartufo bianco in quantità a piacere.

Blogger

Nome: Giusy

Blog: BluMirtillo

Età: 45 anni

Luogo: Venezia

Piatto preferito: risotto allo zafferano

Qualità: perseveranza



Ricette di
Natale



Primi

Ricette di
Natale



Rotoli agli spinaci

Cook
AROUND

Rotoli agli spinaci

Delizioso rotolo di ricotta e spinaci, fatto con pasta fresca all'uovo. Molto semplice ma buonissimo che ricorda i sapori dell'infanzia: piatto tipico familiare e alle feste non può mai mancare.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 Sulla spianatoia mettete la farina, fate un buco nel centro della fontana e versate le uova, l'olio di oliva, il sale fino e cominciate a impastare. Aggiungete alcune cucchiainate di acqua tiepida per aiutarvi a lavorare meglio e impastate. Se è necessario potete aggiungere un altro pochino di farina.

2 Impastate bene fino ad ottenere un composto leggero e morbido. Copritelo con un canovaccio pulito e lasciatelo riposare sul tavolo.

3 Intanto lavate sotto l'acqua corrente gli spinaci freschi quindi cuoceteli in una pentola con poca acqua e sale per circa 15 minuti con coperchio. Quando sono cotti, scolateli e strizzateli bene, eliminando tutto il liquido in eccesso.



Ingredienti

Per la pasta:

- ★ 500 g di farina 00
- ★ 4 uova
- ★ 3 cucchiaini di olio di oliva
- ★ un cucchiaino di sale fino
- ★ qualche cucchiaino di acqua tiepida

Rotoli agli spinaci

4 Tritateli e trasferiteli in una ciotola. Aggiungete la ricotta setacciata, un uovo e il formaggio grattugiato. Mescolate tutto con una forchetta. Condite con un pizzico di sale e un pochino di noce moscata.

5 Riprendete la pasta, dividetela in due pezzi uguali, infarinate la tavola e con il mattarello di legno stendetela bene, che sia fine ma che non si spezzi. Con ogni pezzo realizzerete un rotolo. Distribuite il ripieno in modo omogeneo su entrambe le sfoglie tirate, quindi arrotolate delicatamente.

6 Una volta realizzati i rotoli, trasferiteli in canovacci puliti chiudendoli su se stessi. Fissate le estremità dei canovacci con due nastri a mo' di caramella. Lessate i due rotoli in un abbondante acqua bollente salata per circa 30 minuti.

7 Verificate il grado di cottura scolando un rotolo, se è cotto scolate anche il secondo. Affettate i rotoli ad uno spessore di circa 1 cm e servite su di uno specchio di passata di pomodoro tiepida.

Blogger

Nome: Claudia R. Pesci

Blog: Cucina con Claudia

Età: 44 anni

Città: Montegranaro (Fm)

Piatto preferito: lasagna

Segni particolari: ottimista

Ricette di
Natale



Per il ripieno:

- ★ 1 kg di spinaci
- ★ 300 g di ricotta
- ★ 3 cucchiari di parmigiano grattugiato
- ★ un uovo
- ★ noce moscata
- ★ sale

Per servire:

- ★ passata di pomodoro tiepida

Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Risotto al salmone e gamberetti

Cook
AROUND

Risotto al salmone e gamberetti

Il risotto con salmone gamberetti e granella di pistacchi è un primo piatto che ben si addice alla cena della Vigilia o per il pranzo di Natale a base di pesce.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 15 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti più il tempo del riso

1 Tritate lo scalogno, tagliate a listarelle il salmone e preparate il brodo.

In una padella fate scaldare l'olio con 30 g di burro e metà dello scalogno che lascerete appassire a fuoco moderato. Aggiungete il salmone, alzate la fiamma e fatelo rosolare per un paio di minuti.

2 Prelevate il salmone dalla padella e mettetelo da parte al caldo.

Fate scaldare il resto dell'olio con lo scalogno rimasto, aggiungete il riso e fatelo tostare fino a che diventi traslucido.

3 Sfumate con il vino e non appena questo sarà evaporato, versate il brodo e lasciate cuocere per cinque minuti.



Ingredienti

- ★ 350 g di riso carnaroli
- ★ 100 g di salmone affumicato
- ★ 150 g di gamberetti già puliti
- ★ 1 scalogno
- ★ 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ★ 40 g di burro
- ★ 1 l di brodo vegetale
- ★ ½ bicchiere di vino bianco
- ★ 3 cucchiaini di granella di pistacchi
- ★ prezzemolo
- ★ limone grattugiato
- ★ sale
- ★ pepe

Risotto al salmone e gamberetti

4 Aggiungete il brodo via via che il risotto s'asciuga. Qualche minuto prima del termine della cottura, incorporate il salmone, regolate di sale, aggiungete anche i gamberetti che dovranno cuocere non più di un minuto.

5 Spegnete il fuoco e mantecate con il burro rimasto. Incorporate un cucchiaio di granella di pistacchio e il pepe a piacere.

6 Servite spolverando il piatto con la granella di pistacchi, del prezzolo tritato e limone grattugiato, se gradito.



Blogger

Nome: Rita

Blog: Dituttoedipiù

Città: Castel san Pietro romano (RM)

Età: 56 anni

Piatto preferito: cacio pepe

Segni particolari: affidabile



Primi



Ricette di
Natale



Passatelli in brodo

Cook
AROUND

Passatelli in brodo

I passatelli in brodo sono una ricetta regionale romagnola, si prestano a piccole e grandi occasioni. Sono molto semplici da preparare e si presentano in diverse lunghezze a seconda dello strumento utilizzato per realizzarli.

Sono ottimi sia in brodo, come da tradizione, ma anche asciutti.

DIFFICOLTA': 2/5

REPERIBILITA' ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE 10 minuti + 1 ora di riposo della pasta

TEMPO DI COTTURA: 45 minuti

1 Riunite in una pentola le verdure per il brodo lavate e tagliate a tocchetti. Aggiungete i due pezzi di carne e un litro di acqua circa.

2 Coprite con il coperchio, mettete sul fuoco e portate a bollore. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 30-40 minuti.

3 Riunite in una ciotola capiente il pangrattato, il parmigiano, le uova e la noce moscata. Impastate tutti gli ingredienti in modo da ottenere un panetto morbido ma sodo. Lasciate riposare l'impasto almeno un'ora prima di utilizzarlo.



Ingredienti

Per i passatelli:

- ★ 3 uova
- ★ 150 g di parmigiano reggiano grattugiato
- ★ 150 g di pangrattato
- ★ noce moscata q.b.

Per il brodo:

- ★ una carota
- ★ una patata
- ★ una cipolla
- ★ una coscia di cappone
- ★ un midollo con carne

Passatelli in brodo

4 *Passate l'impasto con l'aiuto dell'apposito ferro o dello schiaccia patate realizzando dei bisciolotti che taglierete e lascerete cadere direttamente nel brodo bollente precedentemente filtrato.*

5 *Fate cuocere i passatelli nel brodo fino a quando non saliranno in superficie. Servite i passatelli in brodo ben caldi, aggiungendo eventualmente un po' di parmigiano grattugiato.*

Blogger

Nome: Elisa

Blog: Cooking Time

Età: 28 anni

Città: Russi (RA)

Piatto preferito: cappelletti al ragù

Segni particolari: determinata



Ricette di
Natale



Primi

Ricette di
Natale



Zuppa alla Santè

Cook
AROUND

Zuppa alla Santè

La zuppa alla Santè è un piatto molisano tipico delle feste natalizie: la base è un brodo di gallina, arricchito da polpettine di manzo, uova sode e bietole o scarola. La zuppa alla Santè è una di quelle ricette che si tramanda da centinaia di anni da madre in figlia, che sa di Natale e di famiglia.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 4 ore e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 4 ore

1 Tagliate a pezzi la gallina, rimuovete eventuali piumette residue, fiammeggiate, lavatela e trasferitela in una pentola con 4 l di acqua fredda. Quando inizierà a bollire, si formerà della schiuma che eliminerete con una schiumarola, salate, coprite in parte con un coperchio e abbassando al minimo la fiamma, lasciate sobbollire per 3 ore.

2 Per le polpettine riunite in una ciotola il macinato, l'uovo, il parmigiano, il pane sbriciolato, il sale, uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati, amalgamate bene e formate delle polpettine grandi quanto una nocciolina.



Ingredienti

per 6 persone

- ★ 1/2 gallina (600 g circa)
- ★ 3 uova
- ★ 250 g di scarola o bietola
- ★ sale

Per servire:

- ★ crostini di pane

Per le polpettine:

- ★ 250 g di macinato di manzo
- ★ 150 g di pane raffermo
- ★ un uovo
- ★ 50 g di parmigiano grattugiato
- ★ 1/2 spicchio d'aglio
- ★ prezzemolo
- ★ sale

Zuppa alla Santè

3 *Rassodate tre uova in un pentolino: copritele d'acqua fredda e fatele cuocere per 8 minuti dal momento in cui spicca il bollore. Trasferite il pentolino sotto l'acqua corrente fredda per bloccare la cottura, sbucciatele e tagliatele a dadini.*

4 *Lavate accuratamente la verdura sotto l'acqua corrente fredda e riducetela in pezzi piccoli. Quando il brodo sarà cotto, toglietelo dal fornello. Prelevate la carne di gallina, ricavate la polpa e tagliatela a pezzettini.*

5 *Portate nuovamente a bollore il brodo, aggiungete le polpettine, la verdura, le uova sode e la carne di gallina e fate cuocere a fiamma molto bassa, con il coperchio, per un'ora. Servite la zuppa alla Santè da sola o accompagnata da crostini di pane.*

Blogger

Nome Gilda

Blog: Donnepasticcione

Età: 41 anni

Città: Venafro (IS)

Piatto preferito: zuppa alla santè

Segni particolari: socievole



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Orecchiette alle cime di rapa e mandorle

Cook
AROUND

Orecchiette alle cime di rapa e mandorle

Le orecchiette con le cime di rapa sono un piatto conosciutissimo in tutta Italia, tipiche della Puglia, si preparano durante le feste invernali e durante tutto il periodo in cui le rape sono presenti sul mercato. Nel nostro caso l'aggiunta di mandorle dà quella consistenza che le rende ancora più piacevoli e gustose.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 Pulite le rape togliendo le foglie esterne più dure e riducendole in cimette.

Lavate più volte finché l'acqua non risulterà priva di qualsiasi traccia di terra.

Lessatele in abbondante acqua salata, scolatele e nella stessa acqua, fate cuocere le orecchiette integrali.

2 Nel frattempo, in un padellino a parte, fate imbiondire uno spicchio d'aglio bello grosso tagliato in due in un giro d'olio extravergine, aggiungete il peperoncino e le alici.



Ingredienti

- ★ 350 g di orecchiette secche integrali
- ★ 1 kg di cime di rapa
- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ 4 alici o acciughe sott'olio
- ★ un peperoncino fresco
- ★ 50 g di mandorle tostate

Orecchiette alle cime di rapa e mandorle

3 Fate sciogliere le alici nell'olio schiacciandole con un cucchiaino di legno, a fiamma media così da evitare di bruciare l'olio e l'aglio. Tritate le mandorle grossolanamente con un coltello.

4 Scolate la pasta al dente e aggiungete le cime di rapa e il condimento di aglio e peperoncino.

5 Mentre mantecate la pasta, fate tostare le mandorle nello stesso padellino dove avete aromatizzato l'olio, a fuoco dolce; unitele alla pasta. Servite subito le orecchiette ben calde.

Blogger

Nome: Manuela

Blog: Una mamma in padella

Età: 35 anni

Città: Milano

Segni particolari: precisione



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi



Ricette di
Natale



Tortellini in brodo

Cook
AROUND

Tortellini in brodo

Il tipico primo piatto che non manca mai a Natale sulle tavole delle famiglie emiliane, questi sono i "Tortellini in brodo" realizzati come tradizione vuole, rigorosamente con brodo di carne.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 5 minuti

1 Per la pasta all'uovo riunite nella ciotola dell'impastatrice con il gancio a foglia le uova, il sale e l'olio, azionate e aggiungete poco alla volta la farina setacciata precedentemente.

2 Quando gli ingredienti si saranno amalgamati bene e il vostro impasto si staccherà dalle pareti potete spegnere.

3 Lavorate velocemente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e formate un panetto, dopodiché avvolgetelo in un canovaccio umido e lasciatelo riposare in frigorifero.

4 Quando acquistate la carne per la realizzazione del ripieno fatela tritare dal vostro macellaio di fiducia.



Ingredienti

Per la sfoglia:

- ★ 4 uova
- ★ 400 g di farina 00
- ★ 4 piccole prese di sale
- ★ un cucchiaino di olio extravergine d'oliva

5 In padella fate sciogliere a fiamma bassa il burro, aggiungete poi la polpa di vitello, la lonza di maiale e la salsiccia privata del budello, lasciate cuocere per pochi minuti sminuzzando con una forchetta. Dopodiché con una schiumarola trasferitela in una ciotola.

6 Nel mixer tritate il prosciutto crudo e la mortadella, unite i salumi alla carne e quando questa si sarà raffreddata, aggiungete l'uovo, il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata e un po' di sale. Amalgamate bene il tutto, coprite la terrina con pellicola trasparente e riponete in frigorifero.

7 Riprendete la pasta all'uovo e aiutandovi con la sfogliatrice cominciate a stenderla fino ad ottenere uno spessore sottile.

8 Con un tagliapasta formate dei quadrati di 4 cm. Ponete al centro di ciascun quadrato un po' di ripieno, piegate a triangolo chiudendo bene tutt'intorno. Infine, piegate il triangolo attorno al dito riunendo le due estremità formando così il tortellino. Procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.



Per il ripieno:

- ★ 70 g di polpa di vitello
- ★ 70 g di lonza di maiale
- ★ 50 g di salsiccia di maiale
- ★ 30 g di prosciutto crudo
- ★ 30 g di mortadella
- ★ 50 g di parmigiano grattugiato
- ★ un uovo
- ★ 10 g di burro
- ★ noce moscata
- ★ sale

Per la cottura:

- ★ brodo di carne

Tortellini in brodo

9 Immergete i tortellini nel brodo di carne portato a bollore, il tempo di cottura è di 4/5 minuti. Serviteli immediatamente.

Blogger

Nome: Ivana

Blog: Menta e peperoncino

Età: 38 anni

Piatto preferito: cioccolato

Segni particolari: creativa.



Ricette di
Natale



Primi

Ricette di
Natale



Paccheri allo scorfano

Cook
AROUND

Paccheri allo scorfano

I paccheri allo scorfano, la ricetta di un primo piatto di mare veramente speciale. Lo scorfano è un pesce di fondo dalla carne molto pregiata ed è anche molto versatile, ottimo utilizzato nelle zuppe e fumetti, molto delicato con la pasta.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 minuti

TEMPO DI COTTURA: 35 minuti



Ingredienti

- ★ 500 g di paccheri
- ★ 1 scorfano grande (circa 1 kg pulito)
- ★ 80 g di olio extravergine d'oliva
- ★ uno spicchio di aglio
- ★ una cipollina
- ★ un peperoncino
- ★ sale q.b.
- ★ prezzemolo tritato q.b.
- ★ 300 g di pomodorini
- ★ un bicchiere di vino bianco secco
- ★ un bicchiere di acqua

1 Pulite lo scorfano, evisceratelo e squamatelo. In una casseruola dai bordi alti fate rosolare l'aglio e la cipolla a pezzettini con olio e peperoncino.

2 Unite lo scorfano, irroratelo con il vino ed il bicchiere d'acqua. Fate cuocere il pesce con il coperchio a fiamma moderata per circa 10 minuti per lato. In questo modo si creerà una sorta di brodetto nel quale il pesce rilascerà tutto il suo sapore.

3 A questo punto togliete il pesce dalla casseruola e mettetelo da parte.

Paccheri allo scorfano

4 Aggiungete al sughetto i pomodorini, coprite con il coperchio e fate cuocere circa una decina di minuti, giusto il tempo che si disfacciano.

5 Nel frattempo pulite lo scorfano, dividetelo in due filetti grandi, dei quali uno lo sminuzzerete e lo unirete ai pomodorini nel sugo. L'altro filetto lo potrete servire anche a parte.

6 Continuate la cottura giusto cinque minuti; regolate di sale. Lessate i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente, trasferiteli nel tegame con il sugo e mantecate bene aggiungendo abbondante prezzemolo tritato.

Ricette di
Natale



Blogger

Nome: Antonella

Blog: La cucina di Reginé

Età: 44 anni

Città: Napoli

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: tenacia



Primi

Ricette di
Natale



Timballini di pasta al salmone

Cook
AROUND

Timballini di pasta al salmone

I timballini di pasta al salmone sono un'idea molto carina e sfiziosa da proporre ai nostri ospiti, un modo diverso di presentare un primo piatto di pesce molto, molto semplice, ma di grande effetto.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti

1 Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata per la pasta. Nel frattempo preparate la besciamella: fate fondere il burro, aggiungete la farina setacciata e man mano il latte. Fate bollire mescolando continuamente fino a far addensare la besciamella. Insaporite la besciamella con il parmigiano, regolate di sale ed aromatizzate con la noce moscata.

2 In un tegame, fate fondere una noce di burro con la cipollina tritata e non appena la cipollina tende a colorarsi, aggiungete il salmone sminuzzato, avendo cura di conservarne una fetta per la decorazione finale.



Ingredienti

- ★ 200 g di pasta tipo sedanini rigati
- ★ 150 g di salmone affumicato
- ★ una noce di burro
- ★ una cipollina piccola

Per la besciamella:

- ★ 300 ml di latte
- ★ 30 g di burro
- ★ 35 g di farina
- ★ una manciata generosa di parmigiano
- ★ prezzemolo tritato q.b.
- ★ noce moscata
- ★ sale

Timballini di pasta al salmone

3 Fate cuocere giusto un paio di minuti, quindi, spegnete la fiamma. Non appena la pasta è al dente, scolatela e fatela insaporire nel tegame con il salmone. Aggiungete a questo punto parte della besciamella, quel tanto che basta a far amalgamare la pasta.

4 Mettete un coppapasta da 8 cm di diametro e alto 4,5 cm al centro di ogni piatto e riempiteli fino all'orlo con la pasta, schiacciate molto bene con un mestolo.

5 Sfilate i coppapasta ed i timballini sono pronti. Guarnite con la besciamella calda, prezzemolo tritato e roselline di salmone ottenute tagliando la fetta conservata in quattro pezzi ed arrotolando ciascuna stringendo la base e allargando la parte superiore.

6 Mantenete i timballini al caldo fino al momento di servirli, se preferite conservandoli nel forno leggermente caldo.

Blogger

Nome: Antonella

Blog: La cucina di Reginé

Età: 44 anni

Città: Napoli

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: tenacia

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Ravioloni di farro ripieni di sgombro

Cook
AROUND

Ravioloni di farro ripieni di sgombro

Questi ravioloni al farro sono una vera prelibatezza. La farina di farro rende saporita e ruvida la pasta che racchiude un ripieno di mascarpone e sgombro. Il tocco finale è dato dalla crema di rucola e pinoli.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 4/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Versate in una ciotola le due farine, rompete l'uovo e aggiungete il sale. Impastate versando a poco a poco l'acqua in modo da ottenere un impasto omogeneo e abbastanza sodo.

2 Create delle sfoglie non troppo sottili e con l'aiuto di un bicchiere o di un coppapasta ricavate dei dischi.

3 Al centro di ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno che otterrete amalgamando il mascarpone con lo sgombro sgocciolato e sbriciolato. Aggiustate di sale.



Ingredienti

per 10 ravioloni

Per l'impasto:

- ★ 150 g di farina di farro
- ★ 150 g di farina 0
- ★ un uovo
- ★ acqua q.b.
- ★ sale

Per il ripieno:

- ★ 250 g di mascarpone
- ★ 250 g di sgombro sott'olio
- ★ sale q.b.

Ravioloni di farro ripieni di sgombro

4 Chiudete a mezzaluna i ravioloni sigillando bene i bordi per evitare che si aprano in cottura.

5 Mentre fate bollire l'acqua per i ravioloni, preparate il condimento. Versate nel bicchiere del frullatore ad immersione la rucola, il parmigiano, i pinoli e un pizzico di sale.

6 Versate a filo l'olio e frullate fino ad ottenere una crema. Se la crema dovesse risultare un po' densa allungatela con dell'acqua di cottura dei ravioloni.

7 Immergete i ravioloni nell'acqua e una volta cotti, conditeli con la crema di rucola. Serviteli ben caldi.

Blogger

Nome: Valentina

Blog: A casa di Vale

Età: 33 anni

Città: Saint Christophe (Ao)

Piatto preferito: zuppa di funghi porcini

Segni particolari: curiosità



Ricette di
Natale



Per la crema di rucola:

- ★ una manciata generosa di rucola
- ★ 50 g di pinoli
- ★ 50 g di parmigiano
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale

Primi

Ricette di
Natale



Lasagne radicchio e castelmagno

Cook
AROUND

Lasagne radicchio e castelmagno

Un piatto sicuramente ricco e dai sapori decisi, perfetto per i giorni di festa con la ricchezza data dal radicchio rosso, il lardo ed il castelmagno. La preparazione è veloce e semplice per un grande risultato.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 10 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 Lavate il radicchio e tagliatelo a spicchi sottili. Prendete una teglia da forno, versatevi due cucchiari d'olio, aggiungete il radicchio, coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno per mezz'ora a 180°C.

2 Riducete il lardo a dadini e fatelo rosolare in una padella con un rametto di rosmarino tritato.

3 Togliete il radicchio dal forno, unitelo in padella con il lardo, salate e pepate e fate saltare per un paio di minuti per amalgamare bene i sapori.



Ingredienti

per 6 persone

- ★ 250 g di pasta fresca per lasagne
- ★ 1 kg di radicchio rosso
- ★ 200 g di lardo
- ★ 10 g di castelmagno
- ★ rosmarino
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ noce moscata
- ★ pane grattugiato
- ★ qualche fiocchetto di burro
- ★ sale
- ★ pepe

Lasagne radicchio e castelmagno

4 Nel frattempo preparate la besciamella: fondete in una casseruola il burro, unite la farina mescolando con una frusta, aggiungete il latte caldo e portate a cottura sempre mescolando finché non si sarà addensata. Insaporite con sale e noce moscata.

5 Una volta pronta, togliete la besciamella dal fuoco e aggiungetevi 40 g di castelmagno grattugiato. Prendete una pirofila da forno, distribuite sul fondo qualche fiocchetto di burro e iniziate a comporre le lasagne alternando strati di pasta con il radicchio, la besciamella e il castelmagno rimasto grattugiato, fino ad esaurimento degli ingredienti.

6 Infornate a 180°C per circa mezz'ora. Sfornate le lasagne, fatele riposare per cinque minuti, quindi servitele ancora ben calde.

Blogger

Nome: Carla

Blog: InCucinaConCarla

Età: 44 anni

Città: Milano

Piatto preferito: spaghetti aglio olio e peperoncino

Segni particolari: curiosa

Ricette di
Natale



Per la besciamella:

- ★ 40 g di castelmagno
- ★ 50 g di burro
- ★ 50 g di farina
- ★ 500 ml di latte
- ★ noce moscata
- ★ sale

Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Sformato di tagliolini

Cook
AROUND

Sformato di tagliolini

Lo sformato di tagliolini è un piatto favoloso, tramandato di generazione in generazione. Può considerarsi un piatto unico, vista la ricchezza dei suoi ingredienti! Il procedimento è complesso, ma partendo per tempo, tutto sarà più semplice.

DIFFICOLTÀ: 4/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 2 ore

1 Il giorno prima preparate le polpettine: impastate il macinato con il formaggio, il pangrattato e l'uovo. Aggiustate di sale. Cuocete le polpettine in forno a 180°C per 10 minuti.

2 Soffriggete i piselli con la pancetta e la cipolla in padella con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

3 Cuocete, quindi, il girello: mettetelo in una pentola a bordi alti con mezzo bicchiere d'acqua, una noce di burro, una noce di margarina e un giro d'olio extravergine. Salatelo adeguatamente e cuocetelo per circa un'ora rigirando spesso.



Ingredienti

- ★ 500 g di tagliolini all'uovo
- ★ 500 g di fiordilatte
- ★ 3 uova
- ★ 250 ml di latte
- ★ 100 g di burro
- ★ abbondante parmigiano grattugiato
- ★ pangrattato q.b.
- ★ sale

Sformato di tagliolini

4 Una volta cotta la carne, togliete il fondo di cottura e conservartelo in frigorifero. Potrete usare la carne per realizzare un ottimo vitello tonnato.

5 Sbattete le uova con sale, parmigiano e latte e utilizzate il composto per condire la pasta. Unite anche il sugo della carne e 100 g di burro, rimescolate il tutto con attenzione.

6 Ungete la pirofila e spolverate con pangrattato. Tagliate il fiordilatte a fettine sottili. Cominciate a comporre lo sformato con uno strato di pasta, il parmigiano, le polpette, i piselli e il fiordilatte; continuate fino a chiudere con i tagliolini spolverizzati di pangrattato e fiocchetti di burro. Infornate a 200°C per 40 minuti.

7 Lasciate riposare a forno spento per almeno un'ora. Servite caldo scaldandolo in forno, se necessario.

Blogger

Nome: Simona Mondelli

Età: 47 anni

Blog: In cucina ci pensa Simo

Piatto preferito: brioche salata

Segni particolari: curiosa



Ricette di
Natale



Per il fondo di cottura della carne:

- ★ 1 kg di girello
- ★ 1/2 bicchiere d'acqua
- ★ una noce di burro
- ★ una noce di margarina
- ★ olio extravergine d'oliva

Per le polpette:

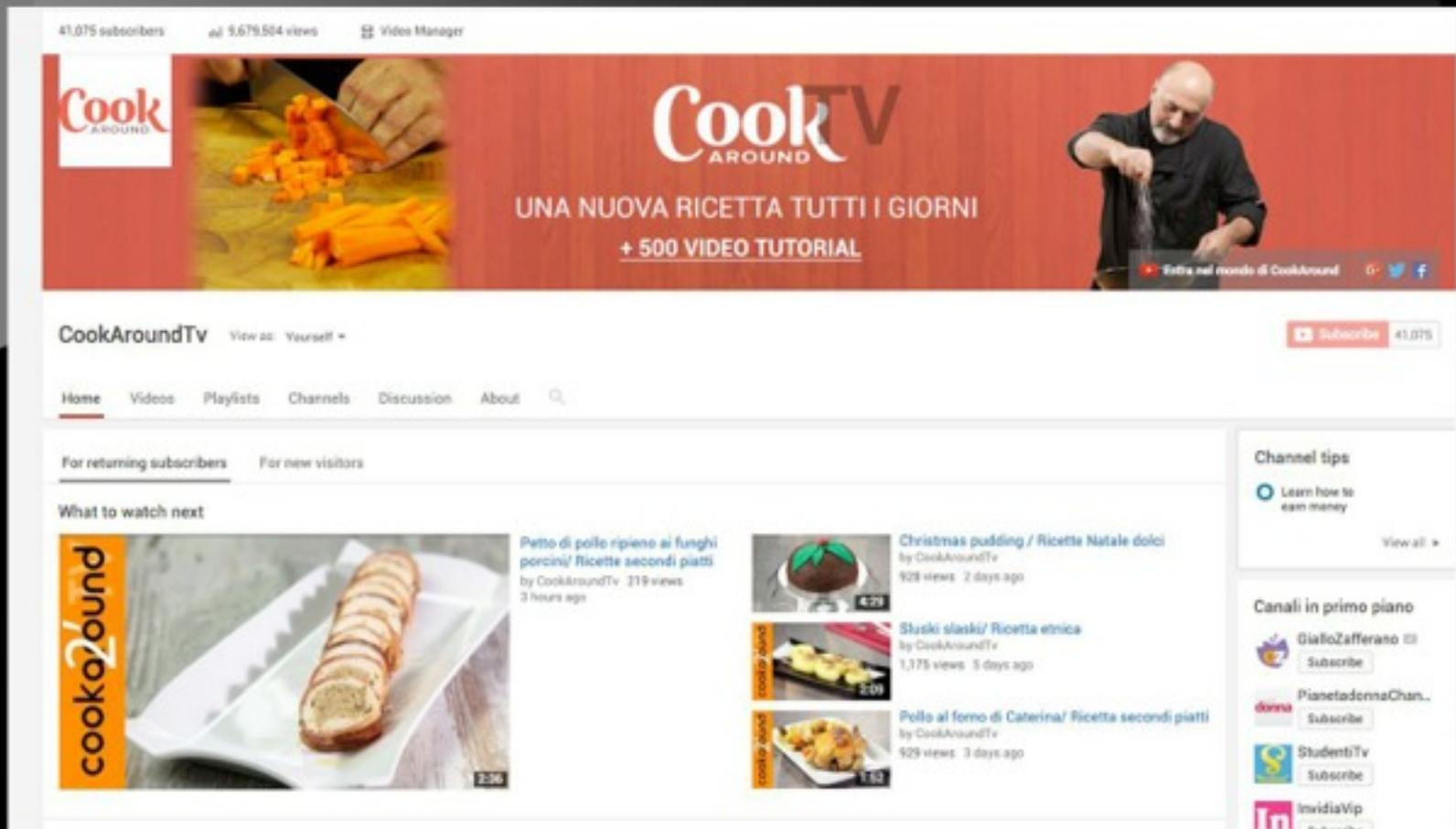
- ★ 300 g di macinato
- ★ un uovo
- ★ pane raffermo q.b.
- ★ formaggio q.b.
- ★ sale

Per i piselli:

- ★ 400 g di piselli surgelati
- ★ pancetta q.b.
- ★ 1/4 di cipolla.
- ★ olio extravergine d'oliva

Cook
AROUND

Nella cucina di Cookaround c'è sempre una *nuova ricetta* da scoprire!



**Ogni giorno ricette veloci e facili da replicare,
ma anche tutorial passo passo.**

Puoi scegliere tra più di 500 piatti originali e gustosi: antipasti, primi, secondi, dolci e specialità della cucina italiana ed internazionale che aggiungeranno stile e fantasia ai tuoi piatti.



Iscriviti al canale YouTube e comincia a scaldare i fornelli!

<http://www.youtube.com/Cookaroundtv>

Primi

Ricette di
Natale



Spaghetti con le vongole

Cook
AROUND

Spaghetti con le vongole

Gli spaghetti con le vongole sono un classico della cucina italiana, soprattutto nei giorni di festa!

Piacciono praticamente a tutti e il loro sapore è inconfondibile, con questa ricetta farete un figurone!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20-25 minuti

1 Tenete a bagno le vongole in acqua salata per almeno due ore, quindi lavatele molto bene.

2 Fate rosolare in un tegame uno spicchio d'aglio con un po' di prezzemolo. Aggiungete le vongole, coprite con un coperchio e lasciatele aprire.

3 Mettete da parte le vongole e filtrate il liquido. Nello stesso tegame versate il restante olio, peperoncino, l'aglio tritato finissimo e un'altro po' di prezzemolo.



Ingredienti

per 6 persone

- ★ 500 g di spaghetti
- ★ 1 kg di vongole veraci
- ★ 3 spicchi d'aglio
- ★ 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ★ un bel mazzetto di prezzemolo
- ★ 100 ml di vino bianco secco
- ★ peperoncino piccante
- ★ sale

Spaghetti con le vongole

4 Non appena l'aglio inizia a imbriondirsi, aggiungete le vongole già aperte, sfumatele con il vino e il liquido di cottura filtrato. Mettete da parte metà delle vongole una volta insaporite.

5 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e trasferiteli nel tegame con le vongole dove termineranno la loro cottura.

6 Servite gli spaghetti con le vongole aggiungendo del prezzemolo tritato e le vongole tenute da parte.

Blogger

Nome: Giusy Lombardo

Città: Trapani

Blog: La cucina di Peppina

Età: 55

Città: Trapani

Piatto preferito: lasagne di crepes

Segni particolari: pasticciona

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Cannelloni ragù e besciamella

Cook
AROUND

Cannelloni ragù e besciamella

Un po' di anni fa erano molto gettonati... poi sono caduti nel dimenticatoio...sono stati sostituiti dalle più pratiche lasagne. Perché non riproporli quest'anno per le prossime feste?? Con la sfoglia fatta in casa, un buon ragù e tanta..tanta besciamella!!

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 *Preparate un battuto con le verdure e fatele soffriggere con 4 cucchiari d'olio, aggiungete la carne e fatela rosolare bene, salate, pepate ed insaporite con una grattata di noce moscata.*

2 *Sfumate con il vino e fatelo evaporare. Cuocete per 15 minuti poi unite la passata, portate a bollore e continuate la cottura a fiamma bassissima per un'ora.*

3 *Impastate le uova con la farina ed un pizzico di sale, realizzate una palla e fatela riposare sotto una ciotola per 15 minuti.*

Pag. 109



Ingredienti

per 12 cannelloni

Per la pasta:

- ★ 100 g di farina 00
- ★ 100 g di farina di semola rimacinata
- ★ 2 uova
- ★ un pizzico di sale

Per la besciamella:

- ★ 1 l di latte
- ★ 50 g di farina 00
- ★ una noce di burro
- ★ noce moscata
- ★ sale
- ★ pepe

Cannelloni ragù e besciamella

4 *Preparate la besciamella facendo tostare la farina nel burro, aggiungete il latte caldo e mescolate portando la salsa ad ebollizione. Salate, pepate ed aromatizzate con una grattata di noce moscata.*

5 *Lasciate addensare la besciamella fino a raggiungere la consistenza desiderata. Trascorso il tempo di riposo della pasta, tirate una sfoglia con la macchinetta sfogliatrice detta nonna papera, distribuite il ragù tiepido e formate il cannellone.*

6 *Coprite il fondo di una teglia con la besciamella, allineatevi i cannelloni e ricopriteli con altra besciamella. Versate sopra il resto del ragù e spolverate con il parmigiano.*

7 *Infornate a 180°C per circa 30 minuti, fate riposare cinque minuti prima di servire.*

Blogger

Nome: Florinda

Nome blog: Paste & Pasticci...con Flò

Età: 56 anni

Città: Palermo

Piatto preferito: pasta alla norma

Segni particolari: instancabile

Ricette di
Natale



Per il ragù:

- ★ una carota
- ★ una cipolla
- ★ una costa di sedano
- ★ 650 g di carne di vitello macinata
- ★ 700 ml di passata di pomodoro
- ★ 1/2 bicchiere di vino rosso
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ 50 g di parmigiano reggiano
- ★ noce moscata
- ★ pepe
- ★ sale

Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Minestra di Natale

Cook
AROUND

Minestra di Natale

Questa ricetta è sinonimo di Natale. Non c'è un Natale in cui manchi la minestra; la nonna la preparava e poi ha tramandato la ricetta alla mia mamma che tutt'oggi la prepara. Un insieme di verdure in un condimento di gallina ruspante e rigorosamente presa dal contadino. Occorre prepararla la sera prima quindi la Vigilia, così che si insaporisca per bene.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore e mezza

TEMPO DI COTTURA: 3 ore per la gallina, 20 minuti per la verdura

1 Ponete la gallina o il pollo in acqua e sale per eliminare il sangue in eccesso e lasciatela così per almeno un'ora.

2 Naturalmente se è intera dovrà essere privata delle interiora, ma non del collo e della testa e nemmeno delle zampe.

3 Trasferite la gallina in una pentola piena d'acqua, almeno 3 litri, dopo averla lavata. Fate cuocere per almeno 3 ore a pentola coperta, in modo da non far evaporare troppo il brodo.



Ingredienti

- ★ 5 Kg di verdura mista per la minestra (borragine, cicoria, scarola piccola)
- ★ 1 gallina o un pollo del contadino di almeno 3-4 kg, dalla pelle gialla e piena di grasso
- ★ 150 g di formaggio pecorino romano
- ★ sale

Minestra di Natale

4 Nel frattempo pulite e lavate la verdura e lessatela in abbondante acqua.

Scolate la verdura e schiacciatela fino a farle perdere tutta l'acqua in eccesso.

5 Quando il brodo è pronto, rimuovete la gallina ormai cotta a puntino dalla pentola.

6 Ripassate la gallina al forno con una noce di burro così da poterla servire e gustare come secondo piatto. Nella pentola del brodo, aggiungete le verdure lessate e fate cuocere per almeno un'ora.

7 Trascorso questo tempo, aggiungete alla pentola una parte del pecorino romano tagliato a pezzi. Conservate un po' di formaggio da poter aggiungere nel piatto finale.

8 Quando il formaggio sarà quasi del tutto sciolto, la minestra di Natale è pronta.

Blogger

Nome: Maria Rosaria

Blog: Cucina Casareccia

Città: Arezzo (Toscana)

Età: 43 anni

Piatto preferito: salsicce e friarielli

Segni particolari: testarda

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Spaghetti con gamberetti e pomodorini

Cook
AROUND

Spaghetti con gamberetti e pomodorini

Un primo piatto di mare, ricco di profumi e sapori, adatto per i vostri menù natalizi.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti



Ingredienti

- ★ 300 g di spaghetti
- ★ 500 g gamberetti
- ★ 30-35 pomodorini
- ★ ½ bicchiere di vino bianco
- ★ prezzemolo tritato
- ★ 2 spicchi d'aglio
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

1 Pulite e lavate i gamberetti lasciandone qualcuno con il guscio per la decorazione del piatto, tamponateli con della carta assorbente.

2 Lavate e tagliate a metà i pomodorini. In un tegame con 3-4 cucchiari di olio extravergine d'oliva, fate rosolare brevemente l'aglio, quindi versate i gamberetti e fateli cuocere per 2-3 minuti, sfumando col vino bianco.

3 Toglieteli dal tegame e metteteli da parte al caldo.

Spaghetti con gamberetti e pomodorini

4 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Trasferite i gamberetti nel sughetto di pomodorini e fateli insaporire giusto il tempo di cottura degli spaghetti.

5 Scolate la pasta e versatela nel sughetto, spadellate in modo da farla insaporire spolverizzando con del prezzemolo tritato e del pepe.

6 Impiattate decorando con i gamberetti messi da parte e con un'altra macinata di pepe.



Blogger



Nome: Stefy

Nome blog: Vorrei diventare una brava cuoca

Età: 42 anni

Città: Brindisi

Piatto preferito: spaghetti con pancetta, peperoncino e pomodorini

Segni particolari: riflessiva

Primi

Ricette di
Natale



Risotto con calamari e pesto di rucola

Cook
AROUND

Risotto con calamari e pesto di rucola

Un meraviglioso risotto con calamari e pesto di rucola per stupire i vostri ospiti durante le feste natalizie.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 50 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 *Preparate il pesto di rucola: spuntate e lavate la rucola, poi tamponatela con carta assorbente.*

2 *Nel bicchiere del frullatore riunite la rucola, il formaggio grattugiato, le lamelle di mandorle, il sale e un giro d'olio extravergine d'oliva.*

3 *Frullate e aggiungete a filo un altro po' di olio fino ad ottenere la densità desiderata. Pulite i calamari staccando i tentacoli dalle sacche, estraete le interiora, eliminate la pelle esterna e tagliatele a rondelle con l'aiuto di forbici da cucina.*



Ingredienti

- ★ 300 g di riso carnaroli
- ★ 9-10 calamari medi
- ★ 2 l di brodo vegetale
- ★ un bicchiere di vino bianco
- ★ cipolla tritata q.b.
- ★ una noce di burro
- ★ un mazzetto di rucola
- ★ 2 cucchiari di mandorle a lamelle
- ★ 2 cucchiari di formaggio grattugiato
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale

Risotto con calamari e pesto di rucola

4 Per quanto riguarda le teste, eliminate il dente centrale, sciacquate il tutto sotto acqua corrente, fate sgocciolare e tamponate con un panno carta.

5 Fate soffriggere brevemente in una pentola la cipolla tritata, aggiungete i calamari e fate cuocere per pochi minuti. Unite il riso e fatelo tostare, quindi versate il vino bianco da far sfumare a fuoco vivace.

6 Continuate la cottura versando man mano dei mestoli di brodo caldo, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

7 A fine cottura aggiungete il pesto di rucola, amalgamate, togliete dalla fiamma e mantecate con una noce di burro. Servite il risotto ben caldo.

Blogger

Nome: Stefy

Nome blog: Vorrei diventare una brava cuoca

Età: 42 anni

Città: Brindisi

Piatto preferito: spaghetti con pancetta, peperoncino e pomodorini

Segni particolari: riflessiva

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Primi

Ricette di
Natale



Taglierini alla crema di pinoli

Cook
AROUND

Taglierini alla crema di pinoli

Un primo piatto molto delicato ma appetitoso, semplice da fare, che stupirà e piacerà a grandi e piccini. Data la velocità di preparazione della ricetta potrete realizzarla davanti ai vostri ospiti e gustarlo insieme a loro.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 5 minuti

1 Per preparare i taglierini, impastate la farina con le uova, l'olio e l'acqua fino ad ottenere una bella palla compatta. Mettete a riposare l'impasto avvolto nella pellicola per almeno 30 minuti.

2 Prelevate porzioni d'impasto e stendete le sfoglie con il matterello o con la sfogliatrice fino a raggiungere uno spessore di circa 2 mm (penultima tacca della sfogliatrice).

3 Spolverate le sfoglie di semola, arrotolatele su se stesse dalla parte del lato corto.



Ingredienti

Per i taglierini:

- ★ 500 g di farina 00
- ★ 250 g di acqua circa
- ★ 4 uova
- ★ un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

Taglierini alla crema di pinoli

4 Ricavate i taglierini dello spessore desiderato affettando i rotoli di sfoglia. Preparate la crema di pinoli riunendo in un frullatore, o in un mixer, i pinoli, la maggiorana e l'aglio.

5 Aggiungete la panna, il parmigiano e aiutatevi con il latte per regolare la densità della crema.

6 Portate l'acqua ad ebollizione, salate adeguatamente e tuffatevi la pasta. Scolatela al dente lasciandola più umida e conditela con la crema di pinoli.

7 Impiattate e decorate ciascun piatto con dei pinoli precedentemente tostati.

Blogger

Nome: Claudia

Blog: Zampine in cucina

Età: 52 anni

Città: Genova

Piatto preferito: lasagne al forno

Segni particolari: determinazione



Ricette di
Natale



Per la crema di pinoli:

- ★ 100 g di pinoli italiani
- ★ 30 g di parmigiano
- ★ 200 g di panna da cucina
- ★ un pezzettino d'aglio
- ★ qualche foglia di maggiorana
- ★ 1/2 tazza di latte
- ★ sale

Primi

Ricette di
Natale



Scialatielli ai frutti di mare

Cook
AROUND

Scialatielli ai frutti di mare

Gli scialatielli ai frutti di mare sono un classico delle feste. Un primo lussuoso, profumato, dai colori intensi che non potrà mancare sulle vostre tavole.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Per prima cosa passate i frutti di mare sotto l'acqua corrente, facendoli saltare in un colapasta in modo da far espellere eventuale sabbia. Pulite le valve delle cozze da eventuali impurità e rimuovete il bisso.

2 Mettete una pentola colma di acqua salata sul fuoco e portate a bollore, quindi tuffatevi la pasta.

3 Fate aprire i frutti di mare prescelti senza alcun condimento in una pentola chiusa con un coperchio.

4 Fate scaldare un abbondante giro d'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato.



Ingredienti

- ★ 400 g di scialatielli di Gragnano
- ★ 1 kg di frutti di mare misti (telline, fasolare, vongole, tartufi, lupini, cozze)
- ★ 10 pomodorini
- ★ olio extravergine di oliva
- ★ prezzemolo
- ★ aglio
- ★ sale

Scialatielli ai frutti di mare

5 Quando l'aglio è ben rosolato, eliminatelo e aggiungete i pomodorini tagliati a metà. Fate cuocere due o tre minuti e regolate di sale.

6 Aggiungete i mitili e fateli aprire coprendo con un coperchio. Quando saranno cotti, filtrate il liquido di cottura ed unitelo al sugo insieme ai frutti di mare.

7 Scolate la pasta due minuti prima della cottura, conservando un paio di mestoli di acqua, trasferitela nella padella dove ci sono i frutti di mare e portate a cottura.

8 Impiattate spolverando con del prezzemolo fresco tritato e servite caldo.



Blogger



Nome: Francesca

Blog: Con un poco di zucchero

Età: 36 anni

Città: Napoli

Segni particolari: caparbia

Primi

Ricette di
Natale



Anolini

Cook
AROUND

Anolini

Ricette di
Natale

Gli anolini sono uno dei piatti tipici di Piacenza, ne esistono molte varianti e le ricette cambiano anche da famiglia a famiglia: c'è chi li fa solo con i formaggi, chi solo di carne, chi di carne e formaggio. Le dosi riportate servono per sfamare un reggimento! Potete preparare tanti anolini che vi basteranno per sei mesi!

DIFFICOLTA': 3/5

REPERIBILITA' ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA TOTALE: 12 ore 5 minuti

1 *Preparate lo stracotto con carne di manzo molto magra, ad esempio il girello va benissimo, petto di pollo, lonza di maiale e salsiccia.*

2 *Cuocete le carni in acqua bollente non salata (per queste dosi servono circa circa 4 litri di acqua, se le diminuite, dovete far in modo che le carni siano sempre coperte) con uno spicchio d'aglio, una cipolla piccola, un pezzetto di sedano ed una piccola carota. Fate cuocere a fuoco molto basso.*

3 *Potete aggiungere nell'acqua 4-5 granelli di pepe nero a piacere, una foglia di alloro ed un piccolo rametto di rosmarino per insaporire ancora di più le carni che formeranno il ripieno.*

Pag. 127



Ingredienti

Per la pasta:

- ★ 27 tuorli
- ★ 14 uova intere
- ★ 2 kg di farina
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.

Cook
AROUND

4 Cuocete per almeno 12 ore, anche in due giorni, ponendo un piatto di ceramica sulla pentola come se fosse un coperchio, nel quale metterete un bicchiere di vino rosso che dovrà asciugarsi.

5 Preparate la pasta impastando le farina con le uova, i tuorli ed un goccio di olio extravergine. Mettetela da parte a riposare una mezz'oretta.

6 Quando la carne sarà cotta, togliete le verdure dal liquido e filtratelo. Macinate finemente le carni e aggiungetevi il prosciutto crudo e la mortadella tritati finemente.

7 Scottate il pan grattato bagnandolo con il liquido bollente della carne che avrete precedentemente filtrato e sgrassato ed aggiungetevi il trito fine di carni.

8 Quando il composto sarà freddo aggiungete i formaggi, gli albumi ed un uovo per volta fino a quando il ripieno risulterà ben sodo.

9 A piacere si può aggiungere noce moscata ed eventualmente aggiustare di sale.



Per il ripieno:

- ★ 600 g di tacchino o petto di pollo
- ★ 800 g di lonza di maiale
- ★ 800 g di girello di manzo
- ★ 150 g di salsiccia
- ★ 1 kg di pangrattato
- ★ 3 kg di formaggio (di 3 forme differenti)
- ★ 200 g di prosciutto crudo
- ★ 200 g di mortadella
- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ una piccola cipolla
- ★ un pezzetto di sedano
- ★ una piccola carota
- ★ 10 uova intere
- ★ 14 albumi

Anolini

10 Stendete la pasta a sfoglia sottile (fino al n°7 della sfogliatrice, ovvero il più sottile) e formate dei lunghi e sottili cilindri con il ripieno. Questo trucco vi aiuterà a mettere lo stesso quantitativo di ripieno in ogni anolino.

11 Una volta stesa la sfoglia, dividete i cilindri di ripieno in tanti pezzettini uguali e poneteli uno in fila all'altro distanziati tra loro di qualche cm, ripiegate la pasta per ricoprire il ripieno e tagliate con il tipico tagliapasta dentellato.

Gli anolini si mangiano in brodo, ovviamente "di terza" che è quello delle grandi occasioni e viene preparato con la bollitura di 3 tipi di carne differenti.

Blogger

Nome: Giulia Golino

Blog: Giulia Cook Eat Love

Età: 30

Città: Piacenza

piatto preferito: biscotti di pasta frolla

Segni particolari: positività



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Ricette di
Natale

Secondi

Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Faraona in casseruola

Cook
AROUND

Faraona in casseruola

Ecco un secondo da preparare per le feste natalizie. Gustoso, facile e non richiede troppa attenzione. Inoltre la faraona è molto gustosa e magra il che non guasta. Cromatica per un effetto assicurato. Che festa sarebbe senza i profumi, i colori ed i sapori che rallegrano la tavola?

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 35 minuti

- 1 Scegliete una faraona bella e grossa e fatela tagliare a pezzi.
- 2 Pulite la faraona togliendo le eventuali piume residue e fiammeggiando tutti i pezzi, lavateli e fateli asciugare.
- 3 Intanto in una casseruola capiente versate un filo d'olio, sbucciate l'aglio, tagliatelo in piccolissimi pezzi e fatelo soffriggere, infarinate i pezzi di faraona e trasferiteli in pentola con l'aglio tritato.
- 4 Fate rosolare i pezzi di faraona e quando saranno ben arrostiti, toglieteli dalla pentola e conservateli al caldo.



Ingredienti

- ★ una faraona
- ★ 2 filetti d'acciuga
- ★ 4 pomodori
- ★ 100 g di olive verdi denocciate
- ★ 100 g di olive nere denocciate
- ★ uno spicchio di aglio
- ★ 2 fette di limone
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ farina q.b.
- ★ sale

Faraona in casseruola

5 Unite al fondo di cottura in pentola le acciughe tritate, i pomodori a pezzettini e le olive.

6 Aggiungete anche una tazzina d'acqua. Fate cuocere a fuoco lento per pochi minuti, quindi aggiungete nuovamente i pezzi di faraona.

7 Continuate la cottura a fuoco lento girando i pezzi di tanto in tanto. Poco prima di servire la faraona aggiungete le fette di limone, girate ancora i pezzi e serviteli caldi.

Ricette di
Natale



Blogger

Nome: Vincenzina

Blog: Pane & Tulipani

Età: 63 anni

Città: Brugherio

Piatto preferito: primi piatti ed i fritti croccanti

Segni particolari: timorosa



Secondi

Ricette di
Natale



Cotechino in crosta

Cook
AROUND

Cotechino in crosta

Il cotechino in crosta è una ricetta molto sfiziosa e scenografica da preparare per il cenone di San Silvestro. Il cotechino e lenticchie in crosta sarà apprezzato dai vostri ospiti perché la sua copertura croccante racchiude un cuore di cotechino e lenticchie saporito e morbido.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 120 minuti

TEMPO DI COTTURA: 60 minuti

1 In una pentola cuocete con abbondante acqua, inizialmente fredda, il cotechino a fuoco medio-basso per circa un'ora e a termine cottura, lasciatelo raffreddare nell'acqua di cottura.

2 Soffriggete in pochissimo olio extravergine la cipolla e la carota tritate finemente dopodiché aggiungete le lenticchie e tre mestoli di brodo vegetale preparato precedentemente e fate cuocere per circa 15 minuti.

3 Stendete la pasta sfoglia, allargandola con un mattarello, distribuite nel centro le lenticchie e ponete sopra il cotechino intero.



Ingredienti

- ★ un cotechino
- ★ 300 g di lenticchie già lessate
- ★ una carota
- ★ brodo vegetale q.b.
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ una cipolla

Per la copertura:

- ★ un rotolo di pasta sfoglia pronta
- ★ un tuorlo

Cotechino in crosta

- 4 Con un coltello praticate delle incisioni sulla pasta sfoglia ricavandone delle strisce che andrete ad intrecciare sul cotechino.
- 5 Sigilliate bene i bordi e con la pasta sfoglia rimasta, create delle decorazioni che posizionerete sopra il cotechino in crosta.
- 6 Spennellate con il tuorlo sbattuto ed infornate a 180°C per circa 25 minuti.
- 7 Servite il cotechino e lenticchie in crosta tiepido e tagliato a fette spesse.

Ricette di
Natale



Blogger

Nome: Cristina

Blog: Ricette tipiche italiane

Età: 51 anni

Città: Albano laziale

Piatto preferito: gnocchi al sugo

Segni particolari: estroversa



Secondi



Ricette di
Natale



Stracotto di manzo e polenta grigliata

Cook
AROUND

Stracotto di manzo e polenta grigliata

Un grande classico come secondo piatto per le vostre feste natalizie. Ricetta semplice ma molto gustosa e con una facile reperibilità degli ingredienti necessari.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 Salate e pepate la carne. Tritate grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla.

2 Fate scaldare in una casseruola capiente l'olio, le erbe aromatiche e lo spicchio d'aglio in camicia. Aggiungete la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.

3 Rimuovete l'aglio appena imbiondisce. Quando la carne è ben rosolata togliete le erbe aromatiche e mettete le verdure tritate in precedenza. Lasciate cuocere un paio di minuti poi sfumate con il vino rosso assicurandosi di far evaporare tutto l'alcool.



Ingredienti

- ★ 1,2 kg di polpa di manzo (preferibilmente di campanello e di girello)
- ★ una carota
- ★ una costa di sedano
- ★ una cipolla
- ★ erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro)
- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ un barattolo di polpa di pomodoro
- ★ un bicchiere di vino rosso
- ★ 8 fette di polenta di mais
- ★ pepe nero macinato
- ★ sale

Stracotto di manzo e polenta grigliata

4 A questo punto aggiungete il pomodoro e coprite con acqua. Fate cuocere a fuoco lento per 2 ½ - 3 ore. Durante la cottura si formerà un sughetto che mano a mano diventerà sempre più denso.

5 Via via che il sugo si addensa, assaggiatelo per capire se è necessario correggerlo di sale e pepe. Aggiungete ancora acqua qualora il fondo di cottura s'asciugasse troppo e la carne non fosse ancora pronta.

6 Dopo il tempo di cottura indicato la carne sarà talmente morbida che sarà possibile tagliarla con la forchetta. Affettate la carne, impiattatela nappandola con il sugo di cottura e servitela accompagnata da due fette di polenta grigliata.

Il consiglio:

Se servite il piatto il giorno seguente, sarà ancora più buono!

Blogger

Nome: Maslova Lepri

Blog: il blog di masly

Età: 34

Piatto preferito: ossibuchi con risotto alla milanese

Città: ferrara

Segni particolari: determinata

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Lampuga al forno

Cook
AROUND

Lampuga al forno

Ottima, tenera e succulenta, la lampuga può trasformarsi nella regina dei pesci da portare a tavola. La cottura al forno vi aiuterà a renderla speciale.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30-35 minuti

1 Sbucciate, lavate e lessate le patate in acqua salata. Scolatele ed asciugatele. Lavate i pesci che avete fatto pulire e tagliare in tranci dal pescivendolo. Asciugateli con carta assorbente.

2 Dotatevi di una teglia sufficientemente grande da poter accogliere il pesce. Foderate la teglia con la carta forno in modo tale che questa fuoriesca abbondantemente dalla teglia. La parte di carta forno in eccesso servirà per ricoprire il pesce.

3 Ungete la carta forno, disponete i tranci di pesce e distribuite le patatine già cotte tagliate a metà per il lungo, i pomodorini lavati e tagliati a metà, le olive, i capperi, l'aglio a fettine, il sale, il pepe, l'origano ed abbondante olio d'oliva.



Ingredienti

per 6 persone

- ★ 2 lampughe (o caponi) di circa 800 g ciascuno
- ★ 20 patate piccole
- ★ 20 pomodorini ciliegini
- ★ 100 g di olive nere snocciolate
- ★ 2 cucchiaini di capperi dissalati
- ★ 3 spicchi d'aglio
- ★ olio d'oliva
- ★ origano q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Lampuga al forno

4 Coprite il tutto con la carta forno che sborda dalla teglia, questo servirà per mantenere il pesce umido e morbido. Infornate a 180°C per 25 minuti.

5 Servite i pesci appena sfornati accompagnandoli con il fondo di cottura di patate e pomodorini.

Blogger

Nome: Giusy

Età: 55

Blog: La cucina di Peppina

Città: Trapani

Piatto preferito: Lasagne di crepes

Segni particolari: Pasticciona (per me è una qualità)



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Baccalà fritto

Cook
AROUND

Baccalà fritto

*Il baccalà pastellato e fritto è
immancabile nella vigilia di Natale.
Sebbene sia un tipico secondo piatto
Laziale, la sua preparazione si è diffusa
in tutto il Paese.*

*Preparare il baccalà pastellato e fritto
non richiede molto tempo, è semplice e
veloce e piace a grandi e bambini.*

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Dissalate il baccalà immergendolo
nell'acqua per circa 48 ore ricordandovi
di cambiare l'acqua ogni 8 ore.

2 Successivamente lavate il baccalà sotto
l'acqua, scolatelo e tagliatelo a strisce
non molto grandi.

3 Preparate una pastella mescolando in
una ciotola abbastanza capiente la
farina, il sale, il pepe, il lievito e un po'
d'acqua per volta, fino ad ottenere un
composto omogeneo e fluido.



Ingredienti

- ★ 500 g di baccalà
- ★ 200 g di farina 00
- ★ un bicchiere d'acqua gassata
fredda
- ★ 10 g di lievito per dolci o
cremor tartaro
- ★ olio d'oliva o di semi
d'arachide per friggere
- ★ sale
- ★ pepe

Baccalà fritto

3 In una pentola scaldate l'olio, poi, immergete i filettini di baccalà nella pastella rigirandoli bene affinché ne vengano ricoperti in modo omogeneo.

4 Friggeteli nell'olio bollente per qualche minuto facendoli dorare su entrambi i lati. Appoggiateli sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e serviteli ancora caldi.

Blogger

Nome: Melania

Blog: Lacilieginasulcupcake

Età: 32 anni

Città: Crotone

Piatto prefrito: baccalà pastellato e fritto

Segni particolari: determinazione



Ricette di
Natale



Secondi



Ricette di
Natale



Pollo ripieno al tartufo nero

Cook
AROUND

Pollo ripieno al tartufo nero

Il pollo ripieno è un secondo classico delle festività natalizie, qui reso ancora più saporito e profumato dall'uso nella farcitura del tartufo nero. Accompagnatelo con patate novelle al forno o con patate duchesse.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Lavate il pollo, tagliate il collo e spuntate l'estremità delle ali. Incidete longitudinalmente la pelle al centro del petto e staccatela dalla polpa in modo da ottenere due falde che devono restare integre.

2 Disossate il petto ed eliminate le ossa dello sterno aiutandovi con il trinciapolli. Salate e pepate il pollo sia all'esterno sia all'interno e mettetelo da parte.

3 Bagnate la mollica nel latte, affettate circa un terzo del tartufo a lamelle sottili dopo averlo ben ripulito dai residui terrosi e mettete anch'esso da parte.



Ingredienti

- ★ un polletto da 1.5 kg
- ★ un tartufo nero da 50 g
- ★ un uovo intero
- ★ 50 g di mortadella Bologna
- ★ 30 g di mollica di pane rafferma
- ★ ½ bicchiere di latte
- ★ pangrattato, se necessario
- ★ 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- ★ un bicchiere di vino bianco
- ★ 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

Pollo ripieno al tartufo nero

4 Battete a coltello il petto fino a ottenere una tartare molto fine. Trasferitela in una terrina e aggiungete l'uovo, la mollica strizzata, la mortadella tritata finemente, i tre cucchiari di parmigiano e tutto il tartufo rimanente dopo averlo grattugiato.

5 Amalgamate bene e se il ripieno fosse troppo morbido, aggiustate di consistenza con il pangrattato. Salate alla fine.

6 Riprendete il pollo, posatelo sul piano di lavoro dal lato del dorso e farcite. Accostate al centro i due lembi di pelle interponendo tra uno e l'altro le fettine di tartufo tenute da parte.

7 Cucite i lembi di pelle con spago da cucina. Legate le ali e i fusi in modo che restino ben aderenti al corpo del volatile e non si aprano in cottura.

8 Trasferite il pollo così parato in una teglia e infornate a 180°C bagnando inizialmente con l'olio e vino bianco poi con il fondo di cottura che si andrà via via formando.

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Pollo ripieno al tartufo nero

9 Dopo 30 minuti circa giratelo e lasciatelo cuocere altri 30 minuti. Alzate la temperatura del forno a 200°C e accendete la ventilazione negli ultimi 10 minuti di cottura in modo che la pelle diventi croccante.

10 Sfornate e lasciate rassodare una decina di minuti a temperatura ambiente, poi tagliatelo in quarti e servite accompagnando con patate al forno o patate duchesse.

Blogger

Nome: Paolo Rossi

Blog: Un dentista ai fornelli

Età: 60

Città: Catania

Piatto preferito: stinco di maiale al forno con patate

Segni particolari: perseveranza

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Pesce sciabola con cipolle di Tropea

Cook
AROUND

Pesce sciabola con cipolle di Tropea

Il pesce sciabola o spatola ha carni bianche, morbide, piuttosto magre, dal sapore non troppo intenso ma molto gradevoli che si accostano bene alle falde di cipolle rosse in agrodolce lasciate appena croccanti.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 *Preparate le cipolle, tagliatele in 4 spicchi e sfaldatele. Versate quattro cucchiari d'olio in padella, unite le falde di cipolla, salate e fatele stufare lentamente fino ad ammorbidirle ma lasciandole croccanti.*

2 *Giunti a questo punto, alzate la fiamma, fate prendere calore e sfumate con il mezzo bicchiere d'aceto in cui avrete sciolto il cucchiario di zucchero. Date un'ultima aggiustata di sale, se necessario.*



Ingredienti

- ★ 8 filetti di pesce sciabola
- ★ 800 g di cipolla rossa di Tropea
- ★ un cucchiario di zucchero
- ★ ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- ★ 5 cucchiari di olio d'oliva
- ★ un uovo intero
- ★ un grosso ciuffo di prezzemolo
- ★ uno spicchio aglio
- ★ pane grattugiato q.b.
- ★ 6 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
- ★ sale q.b

Pesce sciabola con cipolle di Tropea

3 Mentre le cipolle cuociono, sbattete l'uovo e tenetelo da parte. Schiacciate l'aglio con lo spremi aglio, tritate il prezzemolo e mescolateli al pangrattato.

4 Salate i filetti di spatola poi passateli nell'uovo e panateli. Posateli su una placchetta rivestita di carta forno, ungeteli con i due cucchiaini d'olio rimanenti e infornate a 200°C per 10-15 minuti.

5 Se fanno fatica a gratinare portate verso l'alto la placca e accendete il grill per gli ultimi 5 minuti.

6 Posate i filetti sul letto di cipolla rossa e lasciateli insaporire per un paio d'ore, infine servitene due a testa con le falde di cipolla in agrodolce per contorno.

Blogger

Nome: Paolo Rossi

Blog: Un dentista ai fornelli

Età: 60

Città: Catania

Piatto preferito: stinco di maiale al forno con patate

Segni particolari: perseveranza



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Salmonе grigliato con salsa alla senape

Cook
AROUND

Salmone grigliato con salsa alla senape

Questa ricetta è molto semplice, il salmone viene cotto alla piastra ed arricchito da una salsa leggera alla senape davvero deliziosa.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

- 1** *Salate leggermente il salmone. Adagiatelo sulla piastra ben calda, facendolo cuocere prima da un lato e poi dall'altro.*
- 2** *Amalgamate in una ciotola lo yogurt e la senape.*
- 3** *Aggiungete il succo di limone, un pizzico di sale e un filo d'olio, per ultimo aggiungete il cipollotto sminuzzato e mescolate bene.*



Ingredienti

- ★ 4 tranci di salmone
- ★ un vasetto di yogurt bianco al naturale
- ★ 2 cucchiaini di senape
- ★ un cucchiaino di succo di limone
- ★ un cipollotto o erba cipollina
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ prezzemolo tritato a piacere
- ★ sale

Salmone grigliato con salsa alla senape

4 *Servite i tranci di salmone accompagnati dalla salsa di senape e un po' di prezzemolo tritato.*

Blogger

Nome: Cristina

Blog: In cucina con Pagnottina

Età: 35 anni

Città: Bergamo

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: empatia



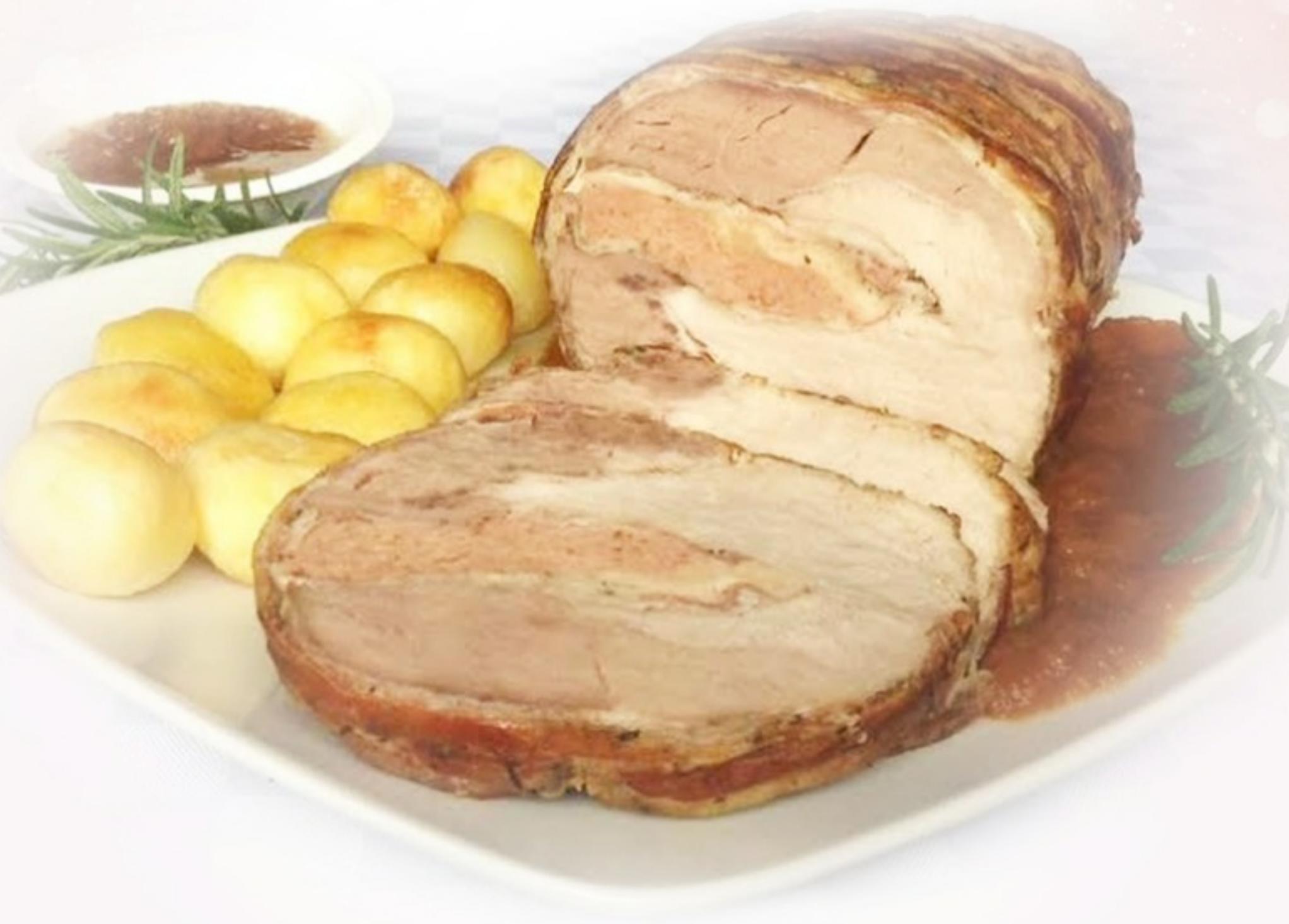
Ricette di
Natale



Secondi



Ricette di
Natale



Lonza di maiale ripiena

Cook
AROUND

Lonza di maiale ripiena

La lonza di maiale ripiena costituisce un ottimo piatto forte da presentare su una delle tavole più importanti dell'anno: la tavola di Natale. Servitela ben calda accompagnata da gustose patate al forno.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 50 minuti

TEMPO DI COTTURA: 1 ora 40 minuti



Ingredienti

- ★ 800 g di lonza di maiale in un pezzo
- ★ 200 g di pancetta
- ★ 20 g di parmigiano grattugiato
- ★ 170 g di salsiccia
- ★ 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ★ un bicchiere di brodo di carne
- ★ un cucchiaio di farina
- ★ un rametto di rosmarino
- ★ 50 g burro
- ★ sale

1 Mettete a marinare la lonza, in un contenitore sufficientemente capiente, insieme a tre cucchiaini d'olio extravergine ed il rametto di rosmarino sfogliato.

2 Riponete il tutto in frigorifero, ben coperto con della pellicola trasparente, per circa 30 minuti.

3 Cucinate le salsicce in padella, quindi tritatele più finemente con il mixer. Riprendete la carne e tagliatela a libro, farcitela all'interno con fettine di pancetta, le salsicce ed infine il parmigiano grattugiato.

Lonza di maiale ripiena

4 Chiudetela, avvolgetela completamente con la pancetta, aggiungete le foglioline di rosmarino e cominciate a sigillarla con lo spago alimentare formando degli occhielli.

5 In una pentola capiente fate sciogliere il burro aggiungendo 2 cucchiaini d'olio, poi adagiate la carne facendola rosolare in tutti i lati, dopodiché versate il brodo, coprite con un coperchio e lasciate cucinare a fiamma dolce per 90 minuti, di tanto in tanto girate la vostra carne per ottenere una cottura uniforme.

6 Togliete la carne, privatela dello spago, tagliatela a fette non troppo sottili e adagiatele in un bel piatto da portata. Filtrate il brodo rimasto versandolo in una padella, aggiungete la farina, mescolate bene e in questo modo otterrete la riduzione del brodo che verserete sulle fettine di carne.

Blogger

Nome: Ivana

Blog: Menta e peperoncino

Età: 38 anni

Città: provincia di Ferrara

Piatto preferito: cioccolato

Segni particolari: creativa



Ricette di
Natale

Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Pollo ripieno delle feste

Cook
AROUND

Pollo ripieno delle feste

Il pollo ripieno delle feste è un piatto speciale per coccolare i nostri ospiti. Sembra difficile ma non lo è poi così tanto, resterete stupefatti dal suo sapore e colore così come i vostri commensali, inoltre si può preparare il giorno prima e cuocere all'ultimo, e durante le feste, si sa, avvantaggiarsi è sempre un'ottima cosa!

DIFFICOLTÀ: 4/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 45/50 minuti

1 Per prima cosa procuratevi un buon coltello, ago, spago da cucina e una sac à poche.

2 Per disossare il pollo spezzate ed eliminate le punte delle ali, incidete il busto lungo lo sterno staccando il petto da tutti e due i lati, spezzate le cosce dalla rotula e incidetele per metà facendo attenzione a non staccarle dal busto, estraete tutte le ossa delicatamente fino a lasciare solo quelle delle ali e della parte bassa delle cosce in modo che resti bello in forma.



Ingredienti

per 8 persone

- ★ un pollo da 2 kg
- ★ 1 kg di patate
- ★ 400 g di petto di pollo
- ★ 150 g di pane in cassetta
- ★ 60 g di albume
- ★ 100 g di parmigiano grattugiato
- ★ 150 g di panna fresca
- ★ 4 carote medie
- ★ 200 g di piselli sgocciolati
- ★ 200 g di prosciutto cotto a cubetti

Pollo ripieno delle feste

3 Se non avete dimestichezza con il disosso potete chiederlo al vostro macellaio di fiducia che vi accontenterà sicuramente.

4 Riunite in un frullatore o un mixer o in un cutter il petto di pollo fatto a dadini, il pane spezzettato, l'albume, gli aghi di rosmarino, il parmigiano e abbondante sale e pepe.

5 Tritate fino a sminuzzare tutto molto finemente, solo a questo punto aggiungete la panna e frullate fino ad avere un composto liscio e cremoso.

Prestate attenzione ad utilizzare tutti gli ingredienti ben freddi in modo tale che non si surriscaldino tritandoli.

6 Nel frattempo sbollentate le carote, tagliatele a pezzetti e unitele ai piselli e ai cubetti di prosciutto cotto, unite tutto alla farcia di pollo mescolando stavolta a mano in una ciotola per far in modo che i pezzetti colorati restino ben evidenti.

7 Trasferite il composto in un sac à poche ed utilizzatelo per farcire dapprima la parte alta delle cosce, quindi il centro. Cucite, ora, il dorso con lo spago da cucina fissando i lembi di pelle, che sono quelli più resistenti e riempite dal fondo con il restante composto, il pollo riprenderà forma.



- ★ salsa di soia q.b.
- ★ un cucchiaino di curcuma
- ★ 750 ml di brodo vegetale salato
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ rosmarino
- ★ sale
- ★ pepe

Pollo ripieno delle feste

8 A questo punto cucite fino a chiuderlo completamente, cucite in posizione anche le cosce e le ali in modo che dopo la cottura restino più belle da vedere. Trasferite il pollo farcito in una pirofila unta con un giro d'olio, salate e pepate la superficie del volatile e spennellatelo con la salsa di soia che darà colore, sapore e croccantezza alla pelle.

9 Preriscaldare il forno a 200°C e infornate per 15 minuti, abbassate, quindi, la temperatura a 180°C gradi e proseguite la cottura per altri 30-35 minuti. Se disponete di un termometro sfornate quando la temperatura al cuore avrà raggiunto i 64°C.

10 Nel frattempo tagliate le patate a spicchi e fatele bollire nel brodo vegetale a cui avrete aggiunto la curcuma, per circa 15 minuti o fino a che saranno morbide ma ancora sode. Servite il pollo in un bel vassoio spennellandolo con il sughetto di cottura che lo renderà lucido e accompagnato dalle patate; buone feste!

Blogger

Nome: Marianna Noascone

Blog: Aria Fritta

Età: 34 anni

Città: Napoli

Piatto preferito: basta sia dolce

Segni particolari: vulcanica



Ricette di
Natale

Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Spiedini di pesce al cognac

Cook
AROUND

Spiedini di pesce al cognac

Questi spiedini di pesce al cognac fanno davvero festa! Eleganti e gustosi arricchiranno senz'altro la vostra tavola. Il loro sapore poi conquisterà i vostri ospiti, che chiederanno il bis!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti

1 In una pentola larga fate appassire lo scalogno ben pulito ed affettato in un filo d'olio.

2 Aggiungete il bicchiere di cognac facendo attenzione perché potrebbe incendiarsi.

3 Cuocete a fuoco basso per 5 minuti e comunque finché non si restringe della metà del suo volume iniziale.

4 Aggiungete quindi la panna, i due tipi di pepe e aggiustate di sale.



Ingredienti

- ★ 4 spiedini di pesce a vostra scelta
- ★ un bicchiere di cognac
- ★ uno scalogno
- ★ 2 cucchiari di panna vegetale
- ★ pepe nero in grani q.b.
- ★ pepe rosa in grani q.b.
- ★ olio extravergine di oliva q.b.
- ★ sale

Pardulas

5 Scaldate una bistecchiera, passatela con un filo d'olio e allineatevi gli spiedini. Cucinateli per il tempo necessario, così come sono, senza alcuna aggiunta.

6 Un minuto prima della fine della cottura, spostateli nella pentola con la riduzione e terminate la cottura. Servite gli spiedini ancora ben caldi.

Blogger

Nome: Giusy

Blog: BluMirtillo

Età: 45 anni

Città: Venezia

Piatto preferito: risotto allo zafferano

Segni particolari: perseveranza



Ricette di
Natale



Secondi

Ricette di
Natale



Filetto di spigola in crosta

Cook
AROUND

Filetto di spigola in crosta

Il filetto di spigola in crosta costituisce un secondo molto semplice da preparare, ma molto saporito e bello da servire. Basta un po' di pasta sfoglia per rendere un semplice filetto di spigola un perfetto secondo piatto natalizio.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Tagliate a cubetti le patate e le carote e lessatele insieme ai piselli in acqua salata. Scolate le verdure e lasciatele raffreddare.

2 Stendete i rotoli di pasta sfoglia e dividete ogni sfoglia in due rettangoli. Avvolgete ogni filetto in un pezzo di pasta sfoglia e richiudete bene tutti i lati. Decorate la superficie come più vi piace e spennellate con un po' di tuorlo sbattuto.



Ingredienti

Per la spigola:

- ★ 4 filetti di spigola
- ★ 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolari
- ★ un tuorlo

Per l'insalata russa:

- ★ 3 patate
- ★ 3 carote
- ★ 2 bicchieri di piselli congelati
- ★ 3 cucchiari di maionese
- ★ sale

Filetto di spigola in crosta

3 Infornate i filetti per circa 20 minuti a 180°C ed intanto condite le verdure con la maionese.

4 Quando il filetto di spigola sarà pronto, servitelo accompagnandolo con l'insalata russa.

Blogger

Nome: Clara

Blog: Pasta, patate e fantasia

Città: Napoli

Età: 42 anni

Piatto preferito: pizza frita

Segni particolari: accogliente



Ricette di
Natale



Secondi

Ricette di
Natale



Arista alla toscana

Cook
AROUND

Arista alla toscana

L'arista alla toscana: un secondo di carne che si prepara in modo semplice e veloce; è ottima servita anche fredda tagliata a fette sottili ricoperta da sughi vari.

In Toscana molti la guarniscono con la composta di cipolle. Ottima da servire per le feste di Natale o Capodanno perché può essere preparata molto in anticipo.

Una cosa a cui dovrete prestare attenzione è la cottura che non dovrà essere particolarmente lunga, ma giusta per ottenere la carne rosata al centro.



DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 1 ora e 45 minuti

1 Quando acquistate l'arista potete comprare anche quella già legata. Se invece comprate il quadrello allora spuntate le ossa.

2 Steccate l'arista con l'aglio tagliato a fettine e ciuffetti di rosmarino, per far ciò dovrete praticare delle incisioni profonde con un coltello affilato nelle quali farete penetrare il condimento.

Ingredienti

- ★ 1 kg di arista di maiale (oppure un pezzo di quadrello)
- ★ 2 spicchi d'aglio
- ★ rametti di rosmarino
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

Arista alla toscana

3 *Condite esternamente la carne con sale e pepe e legatela per farle mantenere la forma durante la cottura.*

4 *Dourete eseguire ugualmente la steccatura anche con l'arista già legata, opererete scansando la legatura. Ungete una teglia con un po' d'olio, trasferitevi l'arista, cospargetela ancora con un po' d'olio versato a filo e passatela in forno alla temperatura di 220°C per circa 20 minuti.*

5 *Quando la superficie è ben dorata, abbassate un poco la temperatura e fate cuocere la carne ancora per un'ora e un quarto circa, rigirandola di tanto in tanto. Sfornatela, affettatela, disponetela su un piatto da portata e servitela. E' ottima sia gustata calda che fredda.*

Blogger

Nome: Maria Rosaria

Residenza: Arezzo (Toscana)

Blog: Cucina Casareccia

Età: 43 anni

Piatto preferito: salsicce e friarielli

Segni particolari: testarda



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



Arista di maiale al latte

Cook
AROUND

Arista di maiale al latte

L'arista di maiale è un taglio di carne che ben si presta ad essere preparato per un pranzo importante o per le occasioni speciali, quindi perfetto per le feste di Natale. La cottura nel latte la rende, inoltre, molto morbida e delicata.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 1 ora e 50 minuti

1 Legate la carne, massaggiatela con il sale, il burro e gli aromi per arrostiti. Inserite i rametti di rosmarino nella legatura e avvolgetela in un foglio di alluminio. Infornate a 180°C per 30-40 minuti.

2 Rimuovete, successivamente, l'alluminio ed aggiungete il latte, un pizzico di sale e continuate la cottura ancora per un'ora e un quarto.

3 Per il contorno mettete a soffriggere la cipolla tritata in un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete le carote tagliate a dadini, i piselli e per ultimo i funghi.



Ingredienti

- ★ 1 kg di arista di maiale in un pezzo
- ★ aromi per arrostiti q.b.
- ★ alcuni rametti di rosmarino
- ★ una grossa noce di burro
- ★ 1 l di latte
- ★ un cucchiaino di farina 00
- ★ sale

Arista di maiale al latte

4 Aggiungete dell'acqua calda e aggiustate di sale e pepe.

Portate a cottura aggiungendo ancora acqua calda quando è necessario.

5 Trascorso il tempo di cottura, sfornate l'arista, avvolgetela nuovamente nella stagnola e fatela riposare per 30 minuti. Nel frattempo setacciate il fondo di cottura per poi farlo addensare sul fuoco con un cucchiaino di farina.

6 Tagliate a fette sottili la carne, nappatela con la salsa al latte ed accompagnate con il contorno di verdure.

Blogger

Nome: Florinda

Blog: Paste & Pasticci...con Flò

Età: 56 anni

Città: Palermo

Piatto preferito: pasta alla norma

Segni particolari: instancabile



Ricette di
Natale



Per il contorno:

- ★ 2 cipolle
- ★ 2 carote
- ★ 300 g di funghi (anche surgelati)
- ★ 300 g di piselli surgelati
- ★ olio extravergine di oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Secondi

Ricette di
Natale



Bocconcini al tartufo

Cook
AROUND

Bocconcini al tartufo

Questa è una ricetta che viene tramandata da generazioni. Questa è la versione più ricca che prevede l'aggiunta del tartufo.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 90 minuti

TEMPO DI COTTURA: 80 minuti

1 Versate l'olio in una padella e fatevi soffriggere lo spicchio d'aglio per qualche minuto.

2 Aggiungete la carne, la salvia, il rosmarino, il sale ed il peperoncino ed alzate la fiamma.

3 Non appena la carne si sarà rosolata uniformemente, circa 10 minuti, sfumate con il vino bianco.

4 Lasciate che il vino evapori completamente, quindi abbassate la fiamma e coprite con un coperchio dopo aver aggiunto poca acqua per evitare che la carne si attacchi.



Ingredienti

5 persone

- ★ 1,5 kg di spezzatino d'agnello
- ★ 100 g di tartufo grattugiato
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ ½ bicchiere di vino bianco
- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ rosmarino
- ★ salvia
- ★ peperoncino
- ★ sale

Bocconcini al tartufo

4 I bocconcini dovranno cuocere per circa un'ora, aggiungendo via via altra acqua quando necessario.

5 Quando la carne sarà morbida da spezzarsi con il cucchiaio di legno assaggiate ed aggiustate di sale.

6 Scaldate circa 4 cucchiai d'olio in un pentolino, aggiungete il tartufo grattugiato e 2 pizzichi di sale. Spegnete appena avrà preso calore, l'olio non dovrà bollire.

7 Versate il tartufo sopra l'agnello, mescolate bene il tutto in modo da insaporire bene la carne e impiattate subito.

Blogger

Nome: Emanuela Vici

Blog: La maga in cucina

Età: 31 anni

Città: Montefranco TR

Piatto preferito: focaccia

Segni particolari: multitasking



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Secondi

Ricette di
Natale



La sabrina

Cook
AROUND

La sabrina

Ricette di
Natale

La sabrina : così si chiama il pezzo di carne che serve per realizzarla qui a Genova. E' un piatto molto ricco che può essere preparato in anticipo in modo da tagliarla bene per servirla al massimo della bontà.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 55 minuti



Ingredienti

- ★ una sabrina da 1 kg
- ★ 5 uova
- ★ 200 g di bietole o spinaci bolliti
- ★ 200 g di prosciutto cotto
- ★ 200 g di formaggio tipo edamer
- ★ una cipolla
- ★ una carota
- ★ un bicchiere di vino bianco
- ★ 60 g di parmigiano
- ★ olio extra vergine d'oliva
- ★ maggiorana
- ★ rosmarino
- ★ sale
- ★ pepe

1 *Preparate una frittata con le uova, il parmigiano, il sale, il pepe ed unite le bietole. Utilizzate una padella piuttosto ampia così da realizzare una frittata piuttosto sottile.*

2 *Aprite la sabrina, battetela con il batticarne, appoggiate sopra la frittata fredda, copritela con le fette di prosciutto e ultimate con uno strato di fette di formaggio.*

3 *Arrotolate la sabrina su se stessa, legatela bene con lo spago come se fosse un arrosto.*

4 *Pulite e tritate la cipolla e la carota, scaldare una padella larga, versate un giro di olio, quindi fate soffriggere le verdure insieme alla maggiorana e al rosmarino, se piace.*

La sabrina

5 Aggiungete la carne e fatela rosolare su tutti i lati, sfumate con vino bianco, quindi coprite con un coperchio e fate cuocere per una ventina di minuti.

6 Successivamente scoprite la pentola e continuate la cottura per altri 25 - 30 minuti. Se preferite, cuocete la sabrina nella seconda parte in forno a 180°C.

7 Terminate la cottura, mettete da parte e fate raffreddare la sabrina in modo da poterla affettare senza perdere tutto il formaggio.

8 Con l'aiuto di un frullatore a immersione frullate tutto il fondo di cottura, aggiungete del vino bianco ed un pizzico di amido di mais per addensare il sughetto ottenendo una bella salsa d'accompagnamento.

Blogger

Nome: Claudia

Blog: Zampine in cucina

Età: 52 anni

Città: Genova

Piatto preferito: lasagne al forno

Segni particolari: determinazione

Ricette di
Natale



Per la salsa:

- ★ un goccio di vino bianco
- ★ un pizzico di amido di mais

Secondi

Ricette di
Natale



Salmon in crosta

Cook
AROUND

Salmone in crosta

Il salmone in crosta è quello che ci vuole sulle nostre tavole nei giorni di festa. Perché se si tratta di giorni magici e d'attesa, anche un secondo piatto può cavalcare quest'onda ed essere una piacevole sorpresa!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 20 minuti

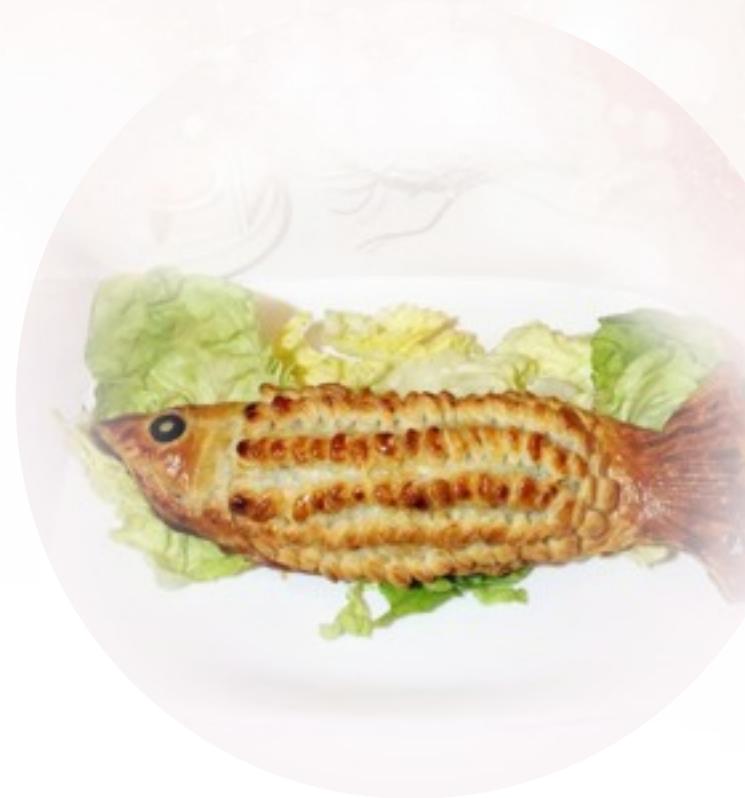
TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 Scaldate un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva in padella insieme ad uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato.

2 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite gli spinaci già lavati, insaporiteli con del sale e lasciateli cuocere coperti.

3 Dopo 3-4 minuti, rimuovete lo spicchio d'aglio, scoperchiate la padella ed aggiungete i pinoli tostati; mescolate, togliete dal fuoco e lasciate freddare.

4 Nel frattempo pulite il salmone: eliminate le lisce, con l'aiuto di una pinzetta e la pelle, con l'ausilio di un coltello affilato.



Ingredienti

- ★ una confezione di pasta sfoglia pronta
- ★ un filetto di salmone
- ★ 250 g di spinaci freschi
- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ un cucchiaio di pinoli tostati
- ★ un tuorlo per spennellare
- ★ olive nere denocciolate per guarnire
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale

Salmone in crosta

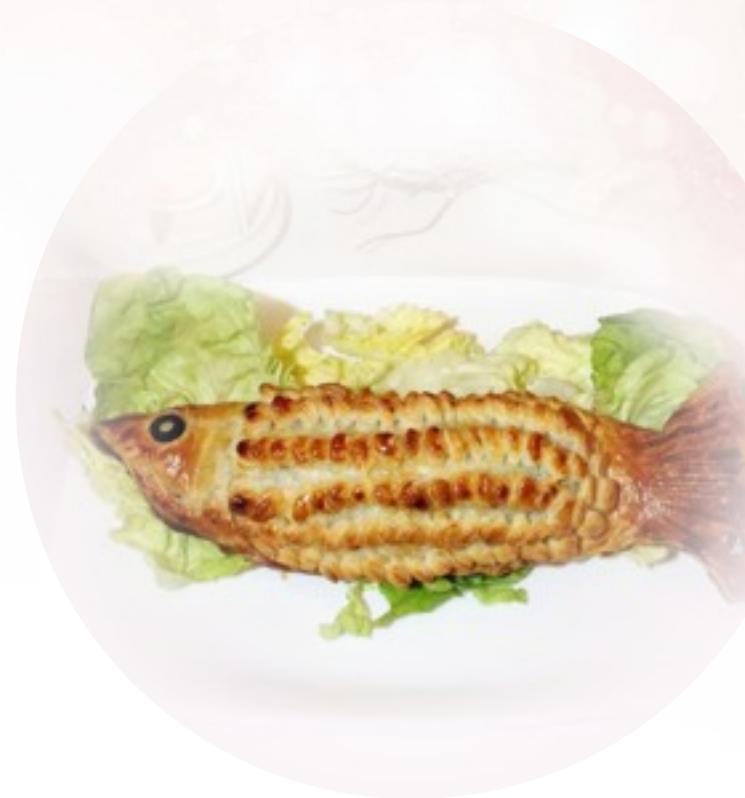
Ricette di
Natale

5 Stendete il foglio di pasta sfoglia, mettetene da parte un pezzo per la guarnizione. Trasferite la sfoglia su una leccarda rivestita di carta da forno. Bucherellatela per non farla gonfiare con i rebbi di una forchetta.

6 Chiudete la pasta sfoglia a semicerchio, cercando di dare la forma di un pesce. Con un anellino d'acciaio di qualsiasi tipo, va bene anche il tappo di una bottiglia, create tanti piccoli cerchi di pasta sfoglia che andrete a posizionare sul pesce a mo' di squame utilizzando il tuorlo d'uovo come fosse colla.

7 Con il dorso di un coltello disegnate le linee della pinna e del collo del pesce. Tagliate, infine, un'oliva denocciolata per ricavare un cerchietto nero che andrà a riprodurre l'occhio del pesce.

8 Infornate in forno già caldo, a 180°C per circa 30 minuti, finché la sfoglia non sia ben dorata.



Blogger



Nome: Mariarosaria

Nome del blog: le mie ricette Mary e monti

Età: 40

Luogo: Napoli

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: vulcanica

Secondi

Ricette di
Natale



Involtini di verza ripieni

Cook
AROUND

Involtini di verza ripieni

*Un secondo piatto invernale e natalizio
che non manca mai sulla nostra tavola.*

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 *Preparate le foglie di verza scegliendo
quelle più grandi, lavatele e mettetele a
bollire in abbondante acqua per 5 minuti.*

2 *Scolatele e fatele asciugare su uno
strofinaccio pulito. Preparate, quindi, il
ripieno: riunite in una ciotola la carne, le
uova, il pane ammollato nel latte, il
formaggio grattugiato, il sale ed il pepe.*

3 *Aprite le foglie di verza e poggiate su
ciascuna una bella presa di ripieno.
Richiudete le foglie formando degli involtini.*

4 *Poggiate e sistemate man mano gli
involtini in una pirofila, spolverateli con
parmigiano grattugiato, pangrattato ed un
filo d'olio d'oliva.*



Ingredienti

- ★ 8 foglie di verza
- ★ 300 g di carne macinata
- ★ 50 g di parmigiano grattugiato
- ★ 2 uova
- ★ latte q.b.
- ★ 3 fette di pane bianco o 2 panini
- ★ olio d'oliva
- ★ un cucchiaio di pangrattato
- ★ sale
- ★ pepe

Involtini di verza ripieni

5 Aggiungete mezzo bicchiere di acqua, salate e cuocete gli involtini in forno per 30 minuti a 180°C o finché non si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Serviteli ben caldi.

Blogger

Nome: Vittoria Coga

Blog: cucinare con Vita

Età: 32 anni

Città: Trento

Piatto preferito: spaghetti al pomodoro

Segni particolari: paziente



Ricette di
Natale



Secondi



Ricette di
Natale



Granfritto di gamberi e calamari allo zenzero

Cook
AROUND

Granfritto di gamberi e calamari allo zenzero

La frittura di gamberi e calamari durante le feste non può davvero mancare. Piace davvero a tutti, se fatta ad arte risulta anche leggera. Il tocco dello zenzero le dà una marcia in più.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Per prima cosa lavate i calamari eliminate le viscere e tagliateli a rondelle.

2 Passate, quindi, ai gamberi ai quali eliminerete il carapace solo del corpo, lasciando integra la testa. Eliminate il filo nero sul dorso e sciacquate tutto sotto abbondante acqua corrente.

3 In un piatto fate un mix di farina 00, farina di riso e zenzero grattugiato. Mescolate con una forchetta.



Ingredienti

- ★ 2 calamari
- ★ 500 g di gamberi
- ★ farina 00 q.b.
- ★ farina di riso q.b.
- ★ zenzero fresco
- ★ olio per friggere q.b.
- ★ sale

Granfritto di gamberi e calamari allo zenzero

4 In due padelle versate dell'olio e portatelo a temperatura. E' pronto quando, immergendo uno stecchino di legno, sulla superficie si formeranno delle bollicine.

5 Nel frattempo infarinate i gamberi e i calamari. Quindi friggete i calamari in una padella e i gamberi nell'altra.

6 Scolate il fritto e posatelo su un foglio di carta assorbente per pochi istanti. Trasferitelo in un piatto da portata e salatelo. Servite caldissimo.



Blogger

Nome: Francesca

Blog: Con un poco di zucchero

Età: 36 anni

Città: Napoli

Segni particolari: caparbietà



Secondi

Ricette di
Natale



Rotolo di tacchino farcito

Cook
AROUND

Rotolo di tacchino farcito

Il rotolo di tacchino farcito è un secondo molto gustoso, è bello da presentare a tavola per il pranzo di Natale. Facile da fare e successo garantito.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 55 minuti

1 Per prima cosa preparate la frittata, sbattendo le uova con il prezzemolo, il parmigiano, il sale e il pepe e fatela cuocere in una padellina unta con poco olio da ambo le parti.

2 A parte, in una ciotola, sbriciolate il panino che abbiamo tenuto a bagno nel latte, unite il prosciutto cotto e i funghi trifolati con olio e aglio. Completate con il pecorino ed amalgamate il tutto.

3 Prendete la fesa di tacchino aperta (magari dal vostro macellaio), adagiate la frittata e poi versate il composto di pane, funghi e prosciutto cotto. Arrotolate la carne e legatela con lo spago da cucina.



Ingredienti

★ 1 kg di fesa di tacchino aperta

Per la frittata:

★ 2 uova

★ un cucchiaio di prezzemolo tritato

★ un bicchiere di latte

★ 30 g di parmigiano

Rotolo di tacchino farcito

4 Sotto lo spago infilate un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia, salate e pepate.

5 Adagiate la carne in una pirofila con dell'olio extravergine d'oliva infornate a forno già caldo a 180°C per 55 minuti. Servite la carne tagliata a fette e irroratela con il fondo di cottura.

Blogger

Nome: Gloria

Blog: Sweet home Kitchen

Età: 44 anni

Città: Ancona

Piatto preferito: rotolo di tacchino farcito

Segni particolari: sincerità



Ricette di
Natale



Per la farcia:

- ★ uno spicchio d'aglio
- ★ 100 g di funghi trifolati
- ★ 100 g di prosciutto cotto a cubetti
- ★ un panino raffermo ammollato nel latte
- ★ 50 g di pecorino grattugiato
- ★ olio extra vergine d'oliva q.b.
- ★ erbe aromatiche (timo, rosmarino, salvia)
- ★ sale
- ★ pepe

SEGUICI SUI SOCIAL



Cookaround Cucina e Ricette

<https://www.facebook.com/Cookaround/>

Cookaround Forum

<https://www.facebook.com/ForumCookaround/>

Cookaround Solo Dolci

<https://www.facebook.com/CookaroundSoloDolci/>

I blog di Cookaround

<https://www.facebook.com/cookablog/>



<https://twitter.com/cookaround>



<https://it.pinterest.com/cookaworld/>

**E tu cosa aspetti ad aprire
un blog su Cookaround?**

Se ti piace cucinare e condividere con gli altri ciò che fai,
entra a far parte della squadra!

<http://blog.cookaround.com/community/>

Si ringrazia:

Riscopri il gusto della pasta fatta in casa

Con **Philips Pasta Maker** combini ingredienti freschi e genuini, **per creare ogni volta il piatto che desideri**. Non solo pasta all'uovo, ma anche paste a base di farina integrale e senza glutine o insaporite con succhi di verdura. Grazie ai **programmi automatici per impastare ed estrarre**, puoi dare sfogo alla tua voglia di cucinare e preparare in pochi minuti la tua pasta fresca. Giusto il tempo che serve per far bollire l'acqua!

innovation  you



Avance Collection
Pasta Maker



PHILIPS



L'ORO DI GRAGNANO, LA PASTA COME QUELLA DI UNA VOLTA

La produzione dei maccheroni a Gragnano risale alla fine del XVI secolo, con i primi pastifici a conduzione familiare. Verso la metà del XVII secolo, la piccola cittadina dei Monti Lattari diventa famosa per la produzione della pasta. È con la passione e la dedizione di quegli albori che abbiamo deciso di farvi rivivere una storia. L'abbiamo ereditata e vogliamo farla anche vostra, attraverso un gusto, senza alterarne i contenuti. Senza cambiare la storia. L'Anima di Grano è una giovane azienda che nasce dalla volontà di unire la modernità e l'innovazione al rispetto dell'antica tradizione della pasta di Gragnano. Le nostre semole sono ottenute da miscele accuratamente selezionate e i metodi di produzione richiamano quelli della tradizione gragnanese: trafilatura al bronzo, la pasta è ruvida al punto giusto e il condimento si amalgama meglio, essiccazione lenta a bassa temperatura (max 48°C), che conferisce al prodotto una buona consistenza e un indiscutibile sapore. Trasformiamo la semola per offrire un'ampia gamma di formati speciali, particolarmente riconosciuti e apprezzati dai gourmet. Produciamo con due marchi: "L'Oro di Gragnano" certificato IGP e "L'Anima di Grano biologica" certificato bio. La certificazione dà al consumatore la certezza di avere acquistato un prodotto tracciabile "dalla terra alla tavola" e dalle proprietà organolettiche e nutrizionali eccellenti.

L'ANIMA DI GRANO PASTIFICIO
di F. Sorrentino & C. sas
VIA DON LUIGI RUSSO, 30
GRAGNANO (NA)

SEDE OPERATIVA
VIA NUOVA S. LEONE 53
GRAGNANO (NA)
TEL +39 0818795350

info@orodigragnano.eu
www.orodigragnano.eu
www.animadigrano.com

LA CUCINA BIOLOGICA E NATURALE



La salute del corpo parte dall'alimentazione

Noi siamo quello che mangiamo e nutrirsi con cibi biologici significa scegliere uno stile di vita sano, equilibrato ed attento a prediligere un cibo di qualità e senza OGM e additivi aggiunti. Prendersi cura di sé e della propria famiglia scegliendo alimenti e integratori bio per l'alimentazione e il benessere, sono le basi per uno **stile di vita responsabile** e **consapevole**. Preferire cibi magri, ricchi di **vitamine, fibre, proteine vegetali** e **sali minerali** contribuirà alla cura della propria persona.

Cerreto preserva il **sapore** e le **caratteristiche nutritive originarie** di ciascun alimento, coniugando gusto, salute e semplicità per portare sulle tavole alimenti di prima qualità accuratamente selezionati.

Di seguito, i nostri prodotti da agricoltura biologica:

- Cereali
- Legumi
- Zuppe e minestrone
- Risotti
- Gastronomia ed insaporitori
- Erbe e spezie
- Semi
- Tisane



I SEMI: PICCOLI MA RICCHI DI SOSTANZE NUTRITIVE



Semi di zucca, lino, chia: è proprio vero che le dimensioni non contano, infatti i semi contengono un'elevata quantità di nutrienti che difficilmente possiamo ritrovare in altri alimenti. Ognuno ha le sue caratteristiche specifiche che ci offrono un motivo in più per inserirli nella nostra alimentazione quotidiana. Sono ricchi di **vitamine, minerali, proteine, fibre vegetali, acidi grassi essenziali ed enzimi** per aiutare e difendere l'organismo prevenendone molte malattie.

I semi vengono utilizzati nella preparazione dei dolci per donare maggior gusto e croccantezza. Possono essere utilizzati in **torte, plumcake, cupacake, biscotti, muesli, muffin e budini.**

Da qualche anno ormai sono tornati a far parte del nostro regime alimentare, complice la riscoperta di tutte le loro proprietà benefiche e del fantasioso utilizzo che se ne può fare.

- **Semi di zucca**
- **Semi di lino**
- **Semi di girasole decorticati**
- **Semi di chia**
- **Semi di sesamo**
- **Semi di papavero**
- **Semi di canapa decorticata**
- **Mix di semi**





**Questo Natale regala un piacere unico
con le Specialità Dolciarie Babbi:**
*inimitabili, piccoli piaceri quotidiani che ti
faranno vivere un'esperienza indimenticabile
fin dal primo assaggio.*



Seguici su www.babbi.it



#ilovebabbi

Ricette di Natale

50 (e più) idee salate dei blogger di Cookaround

**DIRETTORE
RESPONSABILE
EDITORIALE**

Luca Pappagallo

**PROGETTAZIONE
GRAFICA**

Boris Orlovich

REDAZIONE

Silvia Trenti

Alessandra Biferale

Francesca Pace



Cook
AROUND