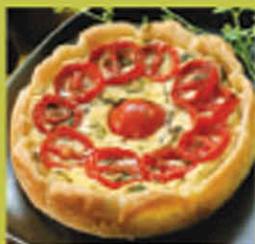
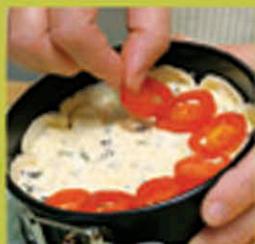
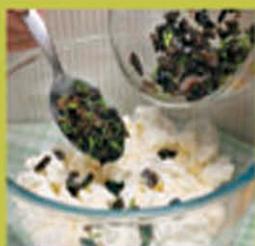


MINUTO X MINUTO

pane

e torte salate



GIUNTI DEMETRA

CUCINA

MINUTO PER MINUTO



pane e torte salate

 **GIUNTI** DEMETRA

Progetto grafico: Cinzia Chiari

Revisione, editing e impaginazione: Paola Agostini e Mariarosa Brizzi

Realizzazione editoriale a cura di: EDIMEDIA SAS, via Orcagna 66, Firenze

I testi sono tratti dai seguenti volumi, editi da Giunti:

Piatti unici di verdure, 2007; *Picnic. 100 ricette all'aperto*, 2006; *Il libro delle pizze, focacce e torte salate*, 2004; *Torte salate*, 2003; *Pomodoro. Tutte le ricette*, 2007; *Voglia di cucinare 2*, 2007; *Pesce, crostacei e frutti di mare*, 2006; *Torte salate e sformati di verdure*, 2010.

Tutte le immagini appartengono all'Archivio Giunti/© Giuliano Valsecchi, Firenze, a eccezione delle seguenti:

Archivio Giunti/© Giovanni Petronio, Firenze pp. 104, 115, 121.

Corbis: © Steve Lupton p. 8, © Roulier/Turiot/photocuisine p. 66, © Hall/photocuisine p. 86, © Viel/photocuisine p. 108.

© Stockfood/Olycom: pp. 6, 24.

© Monkey Business Images/Veer, p. 44.

L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

Si ringrazia lo chef de cuisine Carla Marchetti per la preparazione delle ricette fotografate da Giuliano Valsecchi.

www.giunti.it

© 2006, 2011 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese, 165 - 50139 Firenze - Italia
Via Dante, 4 - 20121 Milano - Italia

ISBN 9788844042066

Edizione digitale realizzata da Simplicissimus Book Farm srl

Prima edizione digitale 2010

Sommario

Per una buona riuscita

Cosa si deve saper fare

Gli ingredienti	9
L'attrezzatura	11
La temperatura dell'impasto	12
La cottura	12

Gli impasti di base

Impasto al latte	15
Impasto per cracker	16
Impasto per grissini	16
Pane con lievito naturale	16
Impasto per focaccia	18
Impasto per pane 1	18
Impasto per pane 2	20
Pasta brisée	20
Impasto per piadina	20
Pasta frolla salata	22
Pasta sfoglia	22

Il ricettario

Il pane

Pane carasau	27
Pane al papavero	27
Ciabatta	28
Chapati (pane indiano)	28

Pane austriaco al cumino	28
Pane all'avena	29
Tortillas	29
Freselle	29
Taralli	31
Cornetti ferraresi	32
Pane azzimo	32
Pane belga alla birra	32
Pane di mais	33
Pane di patate	33
Pane arabo di semolino	33
Pane toscano	34
Pitta	34
Pane pugliese	34
Rosette	36
Bagels	36
Pane siciliano	37
Pane tedesco di Linz	37
Pancarré	37
Baguette	38
Maggiolino	38
Ciriola	38
Brezel	41
Spaccatella di Bernalda	42
Pan di sorc	42
Pane di Genzano	42

Pane arricchito e focacce

Grissini al malto	45
Crispeddi	45
Focaccia al formaggio	46

sommario

Focaccia ai ceci	46	<i>Torte salate ripiene</i>	
Pane al cumino	46	Torta di mare	67
Focaccine integrali	47	Torta di cipolle e mele	68
Pane allo zafferano	47	Torta pasqualina	68
Pane di soia	47	Torta delicata al taleggio	69
<i>Spirali ai sapori</i>	49	Torta rustica con funghi, brie e speck	69
Pane ai fiocchi d'avena	50	<i>Torta gamberi e mandorle</i>	71
Focaccine alla pancetta	50	Torta ai funghi	72
Pane alla salvia	50	Torta di peperoni	72
Cracker casalinghi	51	Torta dal cuore di ricotta	72
Pane integrale con crusca e noci	51	Torta con salmone e piselli	73
Focaccia di zucca	52	Torta di zucca gialla e bietole	73
Pane al pepe verde	52	Torta ai finocchi, pecorino e asiago	74
Pane ai semi di lino	52	Torta di zucchine in fiore	74
Focaccia alle acciughe	54	Torta di porri e speck	74
Pane con olive e capperi	54	Torta di luccio	76
Panini ai pomodori secchi	54	Torta di sfoglia alle bietole	76
Pane di semola	55	<i>Torta di cipolle e olive</i>	79
Pane alla carota	55	Torta di stoccafisso	80
Pane con zafferano e finocchietto	55	Torta ai carciofi	80
Focaccia cipolle e pomodorini	56	Torta fantasia	81
Focaccia ligure	56	Torta di champignon	81
Panini alle erbe miste e aglio	56	<i>Torta di patate e fagiolini</i>	83
Pane con le erbe	57	Torta di porri e pancetta	84
Pane con i 5 cereali	57	Torta di verza e cavolfiore	84
Pane alla cipolla	57	Torta di radicchio	85
<i>Pagnottelle farcite</i>	59	Erbazzone	85
Focaccia con patate e olive	60		
Pane con ricotta e noce moscata	60	<i>Crostate e quiche</i>	
Pane al parmigiano	60	Crostata di pomodori verdi	87
Panini allo speck	62	Quiche lorraine	87
Pane piccante al peperoncino	62	Quiche marinara con cipolle	88
Pane di segale	62	Crostata alla rucola e taleggio	88
Pane di grano saraceno	63	Crostata di funghi	88
Pane di miglio	63	Mini quiche piccanti ai pomodorini	89
Focaccia alle cipolle	63	Crostata al pesto e gamberetti	89
<i>Focaccia della nonna</i>	65	<i>Crostata di bietole</i>	91

sommario

Crostata di verza e fontina	92	Sfogliata fantasia	112
Quiche colorata al profumo d'estate	92	Sfogliata con fontina e groviera	112
Mini quiche con gli asparagi	94	Strudel ricotta, spinaci e uvetta	112
Crostata porri e scamorza	94	Strudel con formaggi, pinoli e uvetta	113
Crostata della fattoria	94	Strudel con spinaci e tofu	113
Crostata di zucca	95	Sfogliata di zucca, speck e fontina	113
Quiche delicata alle cipolle	95	Strudel gustoso del tagliabosco	114
Quiche delicata agli asparagi	96	Strudel con zucca e scamorza	114
Quiche di zucchine e gamberetti	96	<i>Sfogliata al salmone</i>	117
Crostata ricotta e pecorino	96	Strudel di carciofi	118
Quiche con i fiori di zucca	97	Strudel con verze e baccalà	118
Crostata di lenticchie	97	Sfogliata con funghi e gamberetti	118
<i>Quiche al caprino</i>	99	Strudel di anatra e verza	119
Crostata con code di scampi e funghi	100	Strudel ricotta, pomodori e salsiccia	119
Crostata con spinaci e salmone	100	Sfogliata al brie e fiori di zucca	120
Crostata cipolle e bacon	100	Sfogliata di Biancaneve	120
Quiche integrale	101	Strudel asparagi ed emmental	120
Crostata saporita di chiodini	101	Sfogliata con salsa di noci e funghi	122
<i>Crostata funghi e groviera</i>	103	Sfogliata alle punte di asparagi	122
Quiche marina di capesante	104	Strudel dell'orto	122
Crostata zucchine e salsiccia	104	Sfogliata ripiena alla francese	123
Quiche con i gamberetti	106	Strudel di patate	123
Crostata alla marinara	106	<i>Strudel di persico</i>	125
Crostata pomodori e olive nere	107	<i>Indice alfabetico delle ricette</i>	126
Crostata di erbe alla zucca gialla	107		
Quiche con verza, mele e scamorza	108		
Crostata ai broccoletti	108		
Crostata primavera	108		
Crostata di pollo al cerfoglio	109		
Crostata svizzera	109		

Strudel e sfogliate

Strudel di carote e patate	111
Sfogliata Pulcinella	111

Le ricette in corsivo sono spiegate con foto step-by-step.





Per una buona riuscita

La combinazione
di farina, lievito
e acqua è in grado
di creare quasi
un miracolo,
ma per ottenere
buoni risultati
è necessario
conoscere
alcune regole
fondamentali sia
per la lievitazione
sia per la cottura.



Cosa si deve saper fare

Uno sguardo preliminare alla farina, al lievito e al sale, ma anche agli ingredienti che a essi si affiancano (come il latte o il burro), consentirà la scelta corretta degli elementi di base che è una delle principali garanzie per la riuscita dell'impasto.

GLI INGREDIENTI

La farina

Triticum sativum è il nome scientifico del frumento comune generalmente conosciuto come grano tenero. *Triticum durum* è, invece, il grano duro. Oltre a questa prima distinzione bisogna tenerne presente una seconda relativa al grado di abburattamento (la percentuale di separazione della farina dalla crusca).

La composizione di una farina varia notevolmente in base al tipo di frumento da cui si ricava (su cui influiscono la natura del suolo e i trattamenti agricoli), e in base al processo di raffinazione cui è stata sottoposta la cariosside (crusca e cruschetto).

Quasi tutte le farine oggi in commercio sono prodotte con l'uso di mulini a cilindri, che consentono l'alta macinatura e l'abburattamento.

Per la legislazione italiana si definisce 00 la farina che ha subito abburattamento al 50%; farina 0 quella

abburattata al 72%; farina 1 quella all'80% e farina 2 quella all'85%. La farina integrale ha subito solo un primo processo di macinazione, senza ulteriori abburattamenti.

Il lievito

Il lievito è un fungo che, moltiplicandosi e producendo particolari enzimi, ha la funzione di provocare la fermentazione. In tal modo il prodotto che viene sottoposto a questo processo acquista leggerezza, digeribilità e facilità di assimilazione. Secco o fresco è, dunque, un microrganismo vivente. Lo si trova in commercio in blocchi di un colore giallo grigiastro, dall'odore vagamente dolciastro, oppure in granuli. La sua capacità di fermentazione raggiunge il massimo effetto a circa 35 °C. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto e consumato nel giro di qualche settimana, perché altrimenti la sua azione fermentante diminuisce.

Lievito naturale o pasta madre

100 g di farina, acqua, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di miele.

Impastate la farina, possibilmente macinata di recente (in ogni caso non più vecchia di 3-4 mesi) con un po' d'acqua fresca e aggiungete anche l'olio e il miele. Manipolate l'impasto affinché raggiunga una consistenza tale da non risultare appiccicoso. Date al composto la forma di una palla, riponetelo in una ciotola e copritelo con un panno pulito che manterrete costantemente umido per 48 ore. Trascorso questo tempo aggiungete 2-3 cucchiari d'acqua tiepida e tanta farina quanta ne sarà necessaria per ottenere una nuova pagnotta che abbia la stessa consistenza della precedente. Tenete coperto l'impasto per altre 48 ore con un canovaccio mantenuto costantemente umido, in un luogo tiepido e, soprattutto, al riparo da correnti d'aria. La temperatura stabile attorno ai 20 °C è una delle condizioni cui prestare maggiore attenzione, in quanto sbalzi anche minimi potrebbero compromettere il buon esito dell'operazione. A questo punto è pronto il "ceppo" di pasta sul quale ci si "attaccherà" con l'aggiunta di ingredienti freschi (nuova farina, acqua e sale) per iniziare a preparare il pane. Ricordatevi di staccare dal blocco dell'impasto finale del pane un pezzo che servirà come "base" per la panificazione successiva. Si conserva in un barattolo di vetro per circa 5-6 giorni.

come preparare il lievito naturale



Aggiungete al composto di farina e acqua l'olio e il miele.



Date al composto la forma di una palla e riponetelo in una ciotola.



Unite 2 cucchiari d'acqua e farina per ottenere una nuova pagnotta.

Latte e burro

Tra gli ingredienti che entrano spesso in gioco nella preparazione di un impasto, il latte e soprattutto un suo derivato, il burro, giocano un ruolo importante.

Negli impasti viene utilizzato il latte vaccino, sottoposto a trattamenti diversi come, per esempio, l'omogeneizzazione (che rende i globuli di grasso omogenei per dimensioni rompendo gli agglomerati più grossi), e la pastorizzazione (che elimina la presenza di germi patogeni).

Il burro, che deve essere composto almeno per l'82% di sostanza grassa e per il 12% circa di acqua, si ottiene dalla lavorazione della panna. Se la panna viene pastorizzata e fermentata, si ottiene burro di cremeria; se la panna viene centrifugata, si ottiene burro di centrifuga. Il burro di affioramento viene invece ottenuto da panna di affioramento; quello di siero, povero di grassi, ha origine dalle panne ottenute per centrifugazione del siero di latte, residuo della caseificazione.

Il burro diventa ingrediente fondamentale nella produzione di paste frolle e sfoglie. Viene a volte sostituito dallo strutto, dalle margarine vegetali, oppure dall'olio.

Il sale

Il sapore salato degli impasti è determinato dalla presenza di cloruro di sodio, che si presenta in forma cristallina e può avere origini diverse. In commercio, infatti, è possibile trovare sale marino, sale proveniente da acque sotterranee e sale di mi-

niera o salgemma. Il 90% del sale consumato in Italia è sale marino. Nella lavorazione del pane questo ingrediente viene impiegato in una percentuale che varia dall'1 al 2%, anche se esistono in commercio dei pani regionali che ne sono assolutamente privi.

Il sale – che deve essere ben sciolto in acqua calda prima di essere incorporato nella massa – ha le proprietà di aumentare la plasticità della pasta, di migliorarne il sapore, di allungare i tempi di conservabilità e di rallentare la velocità del processo fermentativo.

L'ATTREZZATURA

La preparazione del pane, delle focacce e delle torte salate non richiede l'impiego di particolari attrezzature e di solito i pochi utensili indispensabili sono presenti in qualunque cucina.

Può essere utile una **caraffa graduata** per misurare l'acqua, e una **bilancia** per pesare farina e altri ingredienti; mentre è indispensabile un **comodo piano da lavoro**: una spianatoia di legno o un piano di marmo.

Su di esso si amalgamano gli ingredienti dell'impasto che successivamente si tira, con un matterello, dopo l'eventuale lievitazione.

È utile anche una **spatolina** con la quale pulire il piano da lavoro dalle incrostazioni di farina, che di solito si formano al termine della lavorazione degli impasti.

La cottura delle focacce e delle torte salate avviene preferibilmente in

teglie rotonde, quella del pane gli stampi rettangolari dai bordi alti. Per quanto riguarda la preparazione dei condimenti, si richiede ovviamente una normale attrezzatura da cucina: taglieri, coltelli, tegami di vari formati, mestoli.

LA TEMPERATURA DELL'IMPASTO

La temperatura dei diversi ingredienti che compongono un impasto condiziona notevolmente la qualità del prodotto finito.

Gli esperti sono in genere concordi nel sottolineare che la temperatura ideale degli ingredienti per un normale impasto che non preveda l'uso del lievito si aggira intorno ai 20 °C (18-21 °C), ed è molto importante che l'uno non sia troppo freddo,

perché potrebbe condizionare la temperatura dell'altro. Vale allora la pena di seguire un primo suggerimento: tenete per qualche ora gli ingredienti in uno stesso luogo in modo che tutti possano raggiungere la medesima temperatura.

La temperatura ottimale per lavorare e far riposare al meglio gli impasti contenenti lievito si aggira invece intorno ai 25 °C.

LA COTTURA

La valutazione dei tempi di cottura e della temperatura del forno, importante quanto e ancor più di quella dell'impasto, dovrà essere valutata in base a numerosi elementi: le dimensioni del prodotto da cuocere e la sua forma; la composizione dell'impasto; il tipo di

alcuni attrezzi aiutacuoca



Una bilancia sarà necessaria per pesare la farina.



Con il bicchiere dosatore si misurano i liquidi.



Gli stampi a cassetta servono per cuocere il pane.

Modificazioni della pasta lievitata in fase di cottura	
Temperatura	Modificazioni
3 °C	Massima attività dei saccaromiceti; aumento del volume.
45-50 °C	Inattivazione dei lieviti.
60 °C	Intensa attività enzimatica con sviluppo di gas.
70-80 °C	Evaporazione dell'acqua.
90 °C	Aumento del volume del gas per dilatazione termica; coagulazione dei colloidi glucidici e proteici.
100 °C	Intensa evaporazione in superficie che provoca lo sviluppo della crosta; fine dello sviluppo interno del pane.
120-140 °C	Colorazione della crosta a causa della formazione delle destrine.
150 °C	Caramellizzazione degli zuccheri e formazione degli aromi caratteristici del pane.

forno e le sue dimensioni; il grado di umidità del forno stesso.

Una prima importante considerazione: la temperatura di un forno, pur caldo, tende a diminuire quando al suo interno viene messa una massa voluminosa che ha una temperatura più bassa.

Quando si introduce nel forno un elevato quantitativo di impasto, è necessario, almeno in fase iniziale, alzare la temperatura perché nel giro di pochi minuti si riequilibri quella occorrente; dopo qualche minuto sarà, però, altrettanto necessario abbassare la temperatura per evitare che si bruci.

È dunque evidente che maggiore è la massa di ciò che si cuoce, più elevato sarà il tempo di permanenza nel forno stesso.

La temperatura di un forno, inoltre, deve essere valutata in base alla presenza di umidità. I forni tecnologicamente avanzati non presentano problemi, ma è bene ricordare che un forno molto pieno, in genere, ha un grado di umidità sufficiente che deriva proprio dall'evaporazione dell'acqua presente negli alimenti; quando invece il forno è quasi vuoto è a volte necessario intervenire, inserendo al suo interno una ciotola con un po' d'acqua.



Gli impasti di base

Impasto al latte

250 g di farina 0, 15 g di lievito, 1 dl di latte, 2,5 dl d'acqua, un pizzico di sale.

Per ottenere un impasto particolarmente adatto a focacce, panini e torte salate morbide e fragranti vale la pena di preparare un impasto arricchito, nel quale una buona parte dell'acqua venga sostituita dal latte. Utilizzate del latte fresco, pastorizzato e possibilmente intero, leggermente tiepido (40 °C). In una ciotola sbriciolate il lievito di birra fresco e diluitelo con poco latte misto a un paio di cucchiaini d'acqua tiepida; lasciatelo riposare in modo che compaia sulla superficie una leggera schiuma.

Nel frattempo versate a fontana sulla spianatoia la farina già miscelata con il sale. Nell'incavo versate il lievito ormai pronto; coprite con poca farina e aggiungete il latte e l'acqua rimanenti, sempre a temperatura ambiente. Impastate a lungo gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Copritelo con un panno e lasciatelo lievitare per 2 ore, o comunque fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato. Rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per qualche minuto. L'impasto ora è pronto per l'uso al quale lo avete destinato.

Una variante particolarmente gustosa di quest'impasto prevede l'uso di yogurt in sostituzione di una parte del latte. Un'altra variante, particolarmente gradita a chi fa della scelta vegetariana una condizione da rispettare con rigore, prevede l'utilizzo di latte di soia in sostituzione di quello vaccino. Sarà opportuno valutare il giusto dosaggio dopo qualche tentativo sperimentale, tenendo presente che il latte di soia è leggermente dolciastro, ma contiene gli stessi principi attivi del latte vaccino. Aumentando il quantitativo di latte di soia e quello di lievito sarà possibile, inoltre, ottenere un impasto al latte di tipo integrale: basterà sostituire una parte della farina di frumento tipo 00 con farina integrale, senza mai superare tuttavia la percentuale del 50%. Impasti al latte ottenuti miscelando farine di miglio,

di segale, di soia o d'orzo, assieme a farina di frumento, daranno origine a focacce saporite da aromatizzare eventualmente con semi di finocchio, di cumino, oppure di papavero.

Impasto per cracker

80 g di farina 00, 100 g di fiocchi d'avena, 50 g di fiocchi d'orzo, 20 g di lievito di birra, 1,5 dl d'acqua, 2 cucchiaini di cumino in polvere, 4 cucchiaini di semi di lino macinati, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale. Mescolate gli ingredienti asciutti, fate la fontana, mettete al centro l'olio e lavorate aggiungendo l'acqua tiepida (in cui avrete preventivamente sciolto il lievito) fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Fate riposare il composto per almeno 2 ore, quindi stendetelo in maniera sottile e uniforme sulla placca coperta di carta da forno. A questo punto, con un coltello, ritagliate la sfoglia in pezzi della forma desiderata e bucherellatela.

Impasto per grissini

400 g di farina 0, 20 g di lievito di birra, 2 dl di latte, olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Impastate la farina già mescolata al sale con il lievito sciolto nel latte tiepido, unendo un po' d'olio a piacere (più ne utilizzerete – ma sempre senza esagerare – più i grissini risulteranno friabili). Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare 30-40 minuti, quindi rimpastate delicatamente. Suddividete l'impasto in tanti piccoli pezzi che modellerete in cannelli lunghi e sottili rotolandoli tra i palmi delle mani; tagliateli poi della lunghezza desiderata. Disponete i grissini sulla placca del forno leggermente unta d'olio e cuoceteli per 15 minuti circa a 200 °C, finché non saranno dorati e croccanti.

Pane con lievito naturale

1,3 kg di farina 0, lievito naturale, 4 dl d'acqua, 1 cucchiaio di sale.

Preparate due giorni prima il lievito naturale seguendo le indicazioni fornite a p. 10 e lasciate lievitare per 48 ore. Aggiungete alla pagnottella 1,5 dl d'acqua tiepida e 300 g di farina, lavorate il nuovo impasto e poi lasciatelo gonfiare, sempre coperto da un panno umido, in una terrina per 4 ore circa, al riparo da correnti d'aria. Nel frattempo fate sciogliere 1 cucchiaio di sale in 2,5 dl d'acqua tiepida, mescolando. Incorporate poi tutto il liquido alla pasta tenuta a riposo unitamente a 1 kg di farina che aggiungerete poco alla volta. Lavorate l'impasto circa 15 minuti, dategli la forma di una pagnotta e lasciatelo riposare per altre 2 ore. Al termine del tempo di riposo il pane sarà pronto per la cottura.

come fare l'impasto per grissini



Impastate la farina già mescolata al sale con il lievito sciolto nel latte tiepido, unendo un po' d'olio a piacere.



Suddividete l'impasto in tanti piccoli pezzi che modellerete in cannelli lunghi e sottili rotolandoli tra i palmi delle mani.



Tagliate i grissini della lunghezza che preferite.



Disponete i grissini sulla placca del forno leggermente unta d'olio.

Impasto per focaccia

350 g di farina, 15 g di lievito di birra fresco, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere d'acqua circa, un pizzico di sale.

Stemperate anzitutto il lievito in poca acqua tiepida, quindi unetelo delicatamente alla farina disposta a fontana su una spianatoia, assieme all'olio e al sale. Impastate a lungo aggiungendo ancora dell'acqua tiepida fino a ottenere un impasto morbido ed elastico, a cui darete una forma a palla. Mettetelo a lievitare, in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore, coperto da un canovaccio umido.

Quando avrà raddoppiato il suo volume, prendete due terzi della pasta, lavoratela nuovamente, ricavatene una sfoglia, aiutandovi con un mattarello infarinato, e stendetela all'interno di una teglia bassa e leggermente infarinata oppure, se lo preferite, direttamente, sulla placca del forno. Bucherellatela con i rebbi di una fochetta, quindi adagiatevi il ripieno prescelto e ricoprite con la restante pasta, tirata in sfoglia sottile e bucherellatela. Unite, pizzicottando i bordi, le due sfoglie in modo da evitare che il ripieno fuoriesca. Spalmate sulla superficie un po' d'olio. A questo punto l'impasto è pronto per essere infornato.

Alcune ricette prevedono che le focacce vengano preparate amalgamando aromi o altri ingredienti – olive, rosmarino, prosciutto ecc. – direttamente nell'impasto, il quale verrà poi trasferito in una teglia unta d'olio in attesa di un'ultima lievitazione (che dovrà prolungarsi per 30 minuti circa) prima di essere infornato.

Impasto per pane 1

Per ogni kg di farina manitoba (ricca di glutine) servono 50 g di lievito di birra, 5 dl circa d'acqua, 20 g di sale (2 cucchiaini colmi).

Mettete sulla spianatoia 100 g di farina, opportunamente setacciata, e fate un incavo al centro in cui sbriciolare tutto il lievito. Aggiungete 2 dl d'acqua a temperatura ambiente. Mescolate energicamente gli ingredienti fino a ottenere una palla elastica e omogenea. Spolverizzatela con un po' di farina, copritela con un tovagliolo e mettetela a riposare in luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiata di volume.

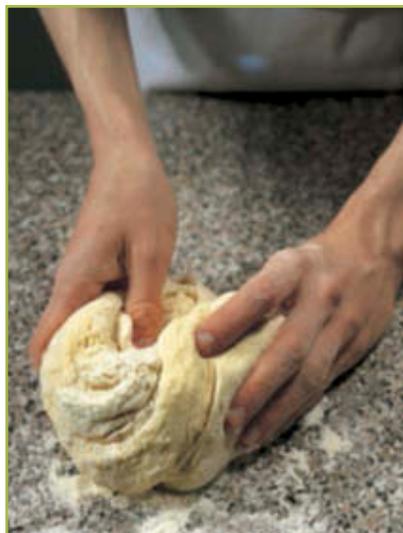
Amalgamate questo primo impasto con la rimanente farina, nella quale sia stato già incorporato il sale, e mescolate aggiungendo anche 3 dl d'acqua. Lavorate a lungo e con vigore il composto su una spianatoia fino a quando questo non si presenti ben omogeneo ed elastico.

Coprite l'impasto ottenuto con un telo e mettetelo a riposare in un luogo caldo, assicurandovi che non vi siano eventuali correnti d'aria, e lasciatelo lievitare per almeno 2 ore, oppure fino a quando avrà raddoppiato di volume.

come fare l'impasto per focaccia



Stemperate il lievito di birra fresco in un po' di acqua tiepida.



Lavorate la farina con il lievito, l'olio e il sale, e aggiungete altra acqua tiepida.



Con un matterello infarinato, ricavate dalla pasta una sfoglia.



Con una forchetta bucherellate la superficie della pasta prima di infornarla.

Impasto per pane 2

Per ogni kg di farina manitoba (ricca di glutine) servono 50 g di lievito di birra, 5 dl circa d'acqua, 20 g di sale (2 cucchiaini colmi).

Fate sciogliere il lievito, che dev'essere fresco e sbriciolarsi facilmente, in poca acqua leggermente tiepida, amalgamando il tutto; lasciate riposare il liquido così ottenuto fino a quando non si formerà sulla sua superficie una schiuma soffice. Aggiungete al liquido ancora circa 4 dl d'acqua e amalgamatelo. Setacciate la farina nella quale sia stato già unito il sale sopra una spianatoia, fate un buco al centro e versate il liquido facendo in modo che non fuoriesca. Lavorate gli ingredienti impastando almeno per 15 minuti con vigore, fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Mettetelo in un recipiente, copritelo con un panno e lasciatelo lievitare fino a quando il suo volume non sia raddoppiato (2 ore almeno). Dividetelo in pezzi a piacere e lasciate completare il processo di fermentazione prima di mettere in forno.

Pasta brisée

500 g di farina 00, 250 g di burro, 2 cucchiai d'acqua fredda di frigo, un pizzico di sale.

Tagliate il burro a tocchetti e lasciatelo a temperatura ambiente per pochi minuti perché si ammorbidisca. Setacciate la farina mescolandola con una presa di sale e disponetela a fontana sulla spianatoia. Ricavate un incavo centrale e al suo interno mettete il burro. Impastate velocemente con la punta delle dita per unire la farina al burro, in modo da ottenere delle briciole. Aggiungete 2 cucchiai d'acqua fredda, così da avere una pasta morbida e liscia, lavorandola il meno possibile.

Date alla pasta la forma di un panetto, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare in frigorifero sino al momento di usarla per realizzare torte salate.

Impasto per piadina

500 g di farina 00, 50 g di strutto, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di latte, 1 pizzico di bicarbonato, acqua q.b.

Impastate la farina, il sale, lo strutto, il latte e il bicarbonato (si può usare l'olio di semi per renderla più leggera) aiutandovi con l'acqua necessaria a ottenere un impasto piuttosto consistente.

Dopo aver manipolato la massa per circa 10 minuti, suddividetela in pezzi grossi come uova e stendeteli in dischi sottili. Man mano che preparate le piadine, disponetele l'una sull'altra, infarinandole e proteggendole con un tovagliolo.

come fare l'impasto per pane 2



Fate sciogliere il lievito, che dev'essere fresco e sbriciolarsi facilmente, in poca acqua leggermente tiepida.



Lavorate a lungo gli ingredienti fino a ottenere un impasto particolarmente omogeneo ed elastico.



Mettetelo in un recipiente, copritelo con un panno e lasciatelo lievitare.



Dividetelo in pezzi e, a fermentazione completata, mettetelo in forno.

Pasta frolla salata

200 g di farina, 100 g di burro, 1 uovo, un pizzico di sale.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e versate nel mezzo il burro a pezzetti, un pizzico di sale e il tuorlo. Impastate bene con la punta delle dita, unendo, se necessario, poca acqua fredda, fatene una palla e mettetela a riposare per circa 1 ora in un luogo fresco, ricoperta da un canovaccio. Quindi tiratela non troppo sottile e disponetela in una tortiera unta d'olio o di burro per procedere con la ricetta desiderata.

Pasta sfoglia

200 g di farina, 200 g di burro, 1 uovo, un pizzico di sale.

Per preparare la pasta sfoglia dovrete utilizzare attrezzi freddi e acqua gelata. Impastate la farina e un pizzico di sale con 1 tazza d'acqua gelata fino a ottenere un impasto sodo che farete riposare, coperto da un canovaccio, in un luogo buio e fresco. Con le dita bagnate lavorate il burro fino a ottenere la stessa consistenza della pasta, poi dategli una forma rettangolare. Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato e al centro disponetevi il burro. Ripiegate la pasta sul burro a mo' di pacchetto e premetela leggermente con il matterello, così che il burro si incorpori, poi lasciate riposare per 5 minuti. Dedicatevi ora alla lavorazione della pasta, ovvero a realizzare i famosi "giri" che servono per donare alla pasta sfoglia la caratteristica struttura a "foglietti" sovrapposti. Tenete a disposizione della farina in modo da infarinare quando necessario il piano di lavoro e il matterello.

Stendete la pasta in maniera da formare un rettangolo sottile di circa 1 cm di spessore, ripiegate in tre in forma di un quadrato e stendetela di nuovo, dopo averle fatto fare un giro su se stessa, poi ripiegate ancora una volta in tre e sistematala a riposare per circa 15 minuti al fresco in frigorifero. Ripetete le stesse operazioni descritte, sempre osservando il periodo di riposo, per altre tre volte (i "giri" devono essere otto).

A questo punto la pasta sfoglia sarà pronta per essere utilizzata.

ricordate che

Avvolta nella pellicola trasparente la pasta sfoglia si conserva perfettamente in frigorifero per 3-4 giorni. Poiché il frigo assorbe un certo quantitativo di umidità, è meglio, prima di utilizzarla, sottoporla a un altro "giro" sulla spianatoia infarinata. L'impasto si può conservare nel freezer per diverse settimane, avvolto sempre nella pellicola trasparente. Scongelatelo almeno 24 ore prima dell'uso.

come fare la pasta sfoglia



Impastate la farina con un pizzico di sale e dell'acqua gelata.



Con le dita bagnate lavorate il burro e dategli una forma rettangolare.



Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato, e al centro mettete il burro.



Ripiegate la pasta sul burro e premetela con il matterello, per incorporare il burro.



Stendete la pasta aiutandovi con il matterello, e ripiegate la più volte in tre, a quadrato.



Dopo ogni "giro", lasciate riposare la pasta per circa 15 minuti al fresco in frigorifero.





Il ricettario

Non solo pane,
declinato in molte
varianti, da quelle
regionali a quelle
etniche, ma anche
focacce, pizze,
torte salate:
tante ricette
per arricchire
in modo semplice
e gustoso
le nostre tavole.



Il pane

◀ Pane carasau

500 g di farina di grano duro, 500 g di semola di grano duro, 10 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di sale grosso, acqua.

In due differenti contenitori, sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e il sale in 1/2 l d'acqua, anch'essa tiepida. Unite il lievito alla farina, quindi impastate il tutto con l'acqua salata fino a ottenere una pasta morbida, umida ma ben amalgamata. Formate con l'impasto delle pagnotte di circa 8 cm di diametro e lasciatele lievitare per circa 4 ore in luogo asciutto. Spianate le pagnotte con il matterello, tenendole costantemente spolverate di farina perché non si attacchino, fino a ottenere dei dischi di circa 2-3 mm di spessore e 40 cm di diametro.

Passate a cuocere le sfoglie in forno ben caldo (almeno 250 °C) e, quando si gonfieranno, staccate con cura lo strato superiore da quello inferiore.

Pane al papavero

1 kg di farina, 1 uovo, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zucchero, 30 g di lievito di birra, semi di papavero, acqua, sale.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Diluite il lievito e lo zucchero in un po' di acqua tiepida e versate al centro della fontana. Aggiungete il sale e 2 cucchiai d'olio, quindi impastate bene fino a ottenere una pasta omogenea. Spennellate con l'olio rimanente, quindi ponete l'impasto a riposare in un luogo caldo. Dopo circa 2 ore la pasta sarà lievitata, dividetela allora in 4 pagnotte e spennellatele in superficie con l'uovo sbattuto. Distribuite sulla superficie delle pagnotte i semi di papavero e poggiatele sulla placca del forno cosparsa di crusca.

Con un coltello praticate due tagli profondi 1/2 cm su ogni pane perché l'impasto possa fuoriuscire durante la cottura. Fate ancora lievitare i pani per 15 minuti circa. Riscaldate il forno a 220 °C e cuocete per 20 minuti.

Ciabatta

1 kg di farina 1, 30 g di lievito naturale, 15 g di sale, acqua.

Impastate a lungo la farina con il lievito naturale – che avrete preparato seguendo le indicazioni fornite a p. 10 – il sale e l'acqua. L'impasto deve risultare morbido e vellutato e deve lievitare per oltre 12 ore. Quindi modellate l'impasto in 3-4 ciabatte, dandogli una forma lunga e schiacciata, incidendole se volete con tagli longitudinali. Passatele in forno a 200 °C per 40 minuti.

Chapati (pane indiano)

300 g di farina, 50 g di ghee, 1 cucchiaino di sale, acqua.

Il ghee è il burro chiarificato indiano: preparatelo mettendo il burro a pezzi su fuoco lento. Quando si sarà ricoperto di schiuma, abbassate la fiamma e cuocete per circa 45 minuti. Spegnete e filtrate attraverso una garza, passandolo in un recipiente di vetro. Il ghee si può conservare in frigorifero per qualche giorno. Mescolate dunque la farina al sale e impastatela unendo, poco alla volta, il ghee sciolto e poca acqua tiepida. Lavorate fino a ottenere una consistenza liscia e morbida, quindi coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 1 ora. Rimpastate per pochi minuti, suddividete l'impasto in palline grosse quanto un mandarino, che schiaccerete, prima con le dita infarinate, poi con un matterello fino a formare dei dischi sottili; spolverateli con della farina. Mettete a cuocere i dischi in una larga padella antiaderente (o su una piastra) ben calda avendo cura di girare le sfoglie ogni 30-40 secondi per 4-5 volte. A fine cottura passate ogni singolo disco per qualche istante sulla fiamma viva.

Pane austriaco al cumino

500 g di farina 0, 2,5 dl di latte, 25 g di lievito di birra, 2 cucchiaini di semi di cumino, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale.

Intiepidite il latte e sbriciolatevi il lievito, aggiungete lo zucchero, 2 cucchiaini di farina e latte quanto basta per ottenere un impasto piuttosto cremoso. Coprite con un canovaccio e mettete a riposare in un luogo tiepido per 30 minuti, fino a che l'impasto non sarà almeno raddoppiato di volume. Mescolate questo impasto con la farina, il sale, il latte e il cumino e lavorate con le mani finché non iniziano a formarsi delle bolle in superficie. Formate una palla, infarinatela, mettetela coperta a riposare in un luogo tiepido per 12 ore. Rilavorate la pasta fino a ridurla al volume iniziale, formate delle pagnotte e ponetele sulla placca rivestita di carta da forno. Spennellatele con il latte e fatele riposare nel forno spento per 2 ore circa. Accendete il forno senza aprirlo, impostate la temperatura a 180 °C e cuocete, senza mai aprire, per 50-60 minuti.

Pane all'avena

300 g di tritello d'avena, 100 g di fiocchi d'avena, 100 g di farina di segale, 100 g di farina di grano tenero, 35 g di lievito naturale, 1 cucchiaio di sale, acqua.

Aggiungete alle varie farine il lievito (preparato due o più giorni avanti come descritto a p. 10), il sale e l'acqua, impastando fino a ottenere un composto elastico. Infarinate, coprite e lasciate lievitare al caldo per 30 minuti. Lavorate la pasta e dividetela in 3 pagnotte uguali che, dopo aver spolverato di farina, rimetterete a riposare per altri 30 minuti.

Cuocete in forno a 220 °C per circa 30 minuti.

Tortillas

500 g di farina di mais, 1 cucchiaino raso di sale, acqua.

In una ciotola, mescolate la farina con il sale e impastate tutto con 1 bicchiere d'acqua, fino a ottenere una pasta morbida e compatta.

Formate una palla, lavoratela ancora per 5 minuti circa, quindi dividetela in piccole palline che farete riposare in un luogo riparato e coperte da un telo per circa 20 minuti.

Lavorandole con la punta delle dita infarinate o con il matterello, stendete le palline a formare delle sfoglie circolari che cuocerete in una padella arroventata (meglio se di ferro) senza condimento, rigirandole da entrambi i lati.

Freselle

100 g di farina di grano tenero, 400 g di farina di grano duro, 10 g di lievito di birra, 10 g di sale, acqua.

Disponete sulla spianatoia la farina a fontana, sciogliete il lievito in 1 dl di acqua tiepida e salata e versate al centro della fontana. Impastate aggiungendo dell'altra acqua tiepida e lavorate per 20 minuti continuamente e con molta energia per ottenere una palla elastica. Disponete l'impasto in una ciotola infarinata, copritelo con un panno e lasciatelo lievitare al caldo per 1 ora e 30 minuti.

Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume, prendetela con le mani umide e dividetela in tondi di circa 20 cm di diametro, alti circa 1,5 cm. Disponete le pagnotte ottenute su un piano di lavoro e fatele lievitare coperte per altre 2 ore. Riscaldare il forno, infornate i panetti e fateli cuocere fino a che la crosta non sarà diventata croccante. Quindi togliete i pani cotti dal forno, senza spegnerlo. Aprite le freselle a metà e infornatele di nuovo con la mollica verso l'alto; dopo pochi minuti saranno pronte. Le freselle vengono bagnate con un filo d'acqua per ammorbidirle, poi condite con olio, pomodoro, origano, aglio e sale.



Taralli

1 kg di farina 0, 1 manciata di semi di finocchio, 20 g di lievito di birra, 1/2 bicchiere di vino bianco, 3 dl di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di sale, acqua.

Il tarallo è un "pane" secco e friabile tipico della Puglia e del Meridione d'Italia.

Dopo aver sbriciolato il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida, lavoratelo assieme agli altri ingredienti fino a formare un impasto omogeneo e morbido. Lasciate lievitare e quindi preparate dei cilindretti di pasta.

Tagliate i cilindri di pasta in tanti pezzettini, da ciascuno dei quali otterrete un tarallo, intrecciandolo a mano o con l'apposita macchina.

Disponete i taralli così confezionati sulla placca del forno unta e infornate a 180 °C una prima volta; non appena prendono colore estraete, girate i taralli e rimettete in forno così che risultino uniformemente fragranti e dorati.



Sbriciolate il lievito in acqua tiepida e lavoratelo con gli altri ingredienti.



Con l'impasto lievitato, preparate dei cilindri di pasta.



Tagliate i cilindri in pezzi, da ciascuno dei quali otterrete un tarallo.



Disponete i taralli sulla placca del forno unta e infornate.

Cornetti ferraresi

1 kg di farina manitoba, 250 g di lievito naturale, 5 dl d'acqua, 20 g di sale, 100 ml di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini di malto (sostituibile con il miele), 1/2 cucchiaino di zucchero.

Due sono le caratteristiche che distinguono il pane ferrarese dagli altri: la bassa percentuale di umidità e la particolare forma "intorta". La parte centrale di questo pane ha una certa quantità di mollica, mentre il cornetto è asciutto e croccante. Si inizia consumando proprio il cornetto e si termina, anche il giorno dopo, consumando la pagnottella centrale.

Iniziate stemperando il lievito (preparato due o più giorni prima, come descritto a p. 10) con un po' d'acqua; aggiungete man mano, l'altra acqua e la farina, a cui avrete mescolato il sale. Impastate energicamente per una decina di minuti. Fate riposare l'impasto coperto e dopo 2 ore riprendetelo e formate i panini. Prendete dei pezzi di pasta e ricavatene delle strisce (in numero pari perché ogni panino ha 2 cornetti); arrotolatele, tenendo un'estremità con una mano e lasciando liberi gli ultimi 2-3 cm. Utilizzate questi lembi di pasta per unire a due a due i cornetti ottenuti. Disponete sulla teglia e lasciate lievitare per 8 ore. Mettete nel forno preriscaldato a 200 °C per circa 25 minuti.

Pane azzimo

200 g di farina 00, 100 g di farina integrale, acqua.

Mescolate le farine e impastatele con acqua tiepida, lavorando il tutto energicamente per circa 15 minuti. Alla fine date al pane una forma schiacciata, così che la pasta risulti avere uno spessore di circa 1/2 cm. Si può infornare subito questa schiacciata a 250 °C lasciandola cuocere 10 minuti per ogni lato.

Pane belga alla birra

250 g di farina 00, 250 g di farina 0, 3,5 dl di birra chiara, 40 g di miele, 30 g di lievito di birra, 1 uovo, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale.

Mescolate assieme le farine, l'olio, il sale e l'uovo. Sciogliete quindi il lievito e il miele nella birra tenuta a temperatura ambiente e unite il tutto alle farine. Lavorate l'impasto per 10 minuti circa, dopodiché lasciatelo riposare, coperto da uno strofinaccio umido e in luogo riparato, per 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, manipolate brevemente l'impasto e poi lasciatelo nuovamente lievitare, seguendo le modalità precedenti, per altri 20 minuti.

Date forma al pane e disponetelo in uno stampo oliato, quindi infornate a 200 °C per 50-60 minuti.

Pane di mais

200 g di farina di mais a macinatura media, 200 g di farina di grano tenero, 100 g di farina di segale, 30 g di lievito naturale, 1/2 cucchiaino di sale, acqua.

Sbriciolate il lievito (preparato due o più giorni avanti, come descritto a p. 10) in un po' d'acqua, impastate con le farine, il sale e l'acqua fino a ottenere una pasta di media consistenza che lascerete lievitare, coperta, in luogo caldo per 15 minuti. Rilavorate poi la pasta e dividetela in due parti uguali. I pani così formati vanno fatti lievitare per altri 15 minuti circa e poi passati in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti.

Pane di patate

500 g di farina 0, 250 g di patate, 25 g di lievito di birra, acqua, sale.

Lessate le patate in abbondante acqua salata, quindi scolatele, sbucciatele e passatele poi allo schiacciapatate. Sciogliete il lievito in un paio di cucchiaini di acqua e impastatelo con la farina. Lasciate riposare l'impasto in un luogo tiepido per 30 minuti circa, finché non si sia gonfiato. Sistemate la farina a fontana sul piano di lavoro e ponete al centro il lievito e le patate schiacciate. Aggiungete l'acqua pian piano e impastate energicamente. Quando gli ingredienti si saranno bene amalgamati, aggiungete il lievito, quindi impastate ancora per 30 minuti. Mettete l'impasto coperto a lievitare in un luogo tiepido per circa 3 ore, quindi impastate di nuovo, dando alla pasta la forma di una ciambella. Infarinatela bene e ponetela su una placca da forno spolverizzata di farina e lasciate lievitare finché l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Infornate a 200 °C per 30-40 minuti. Fate raffreddare la pagnotta su una gratella.

Pane arabo di semolino

200 g di semolino fine, 25 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, acqua, sale.

Sciogliete il lievito mescolato allo zucchero in un po' d'acqua tiepida e lasciatelo riposare per 10 minuti. Trascorso questo tempo, disponete la farina a fontana sul tavolo, fate un incavo al centro dove verserete il lievito. Unite un pizzico di sale e lavorate il tutto con l'acqua necessaria per formare un impasto morbido ed elastico. Dividetelo in pezzetti e arrotolateli per ottenere delle pagnottelle che poi schiaccerete col palmo delle mani, appiattendole a circa 1 cm di spessore; bucherellatene la superficie con la punta di una forchetta. Lasciate lievitare i pani coperti da un canovaccio, fino a che raddoppieranno di volume. Cuocete in forno caldissimo (250 °C) per 20 minuti circa. Lasciate raffreddare completamente i pani prima di servirli.

Pane toscano



700 g di farina, 300 g di lievito naturale, acqua.

Il tipico pane toscano è "sciocco", cioè senza sale. Si consuma tagliato a fette ed è il migliore per bruschette, crostoni e fettunte.

Impastate la farina con il lievito (preparato due o più giorni avanti come descritto a p. 10) e l'acqua tiepida. Lavorate a lungo l'impasto e lasciatelo lievitare per diverse ore.

Confezionate dei pani cui darete la forma di un filone o di una pagnotta, con un peso variabile, a cottura ultimata, da 500 g a oltre 1 kg. Incidete la parte superiore con tagli trasversali a forma di croce, quindi infornate a temperatura moderata. Al termine della cottura, la mollica deve risultare alveolata e la crosta ben croccante.

Pitta

500 g di farina, 5 g di lievito naturale, 1 bicchiere di latte, 10 g di sale, acqua.

Preparate con due o tre giorni di anticipo il lievito naturale, seguendo le indicazioni fornite a p. 10. Impastate tutti gli ingredienti insieme a 1 bicchiere d'acqua, fino a ottenere una massa di consistenza morbida e lasciate lievitare per 1 ora.

Suddividete l'impasto in pezzi da 100 grammi circa l'uno, formate delle palline e lasciatele riposare coperte da un panno in un luogo molto caldo e umido. Spianate le pagnotte in forme circolari alte circa 1 cm e cuocetele nel forno a 350 °C per poco più di 1 minuto.

Pane pugliese

2 kg di farina, 10 g di malto d'orzo, 40 g di lievito di birra, 40 g di sale, acqua.

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, quindi impastate tutti gli ingredienti tra loro ammorbidendo il composto con l'acqua fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Dopo aver manipolato l'impasto per circa 20 minuti, copritelo e lasciatelo riposare in luogo riparato da correnti d'aria e tiepido per almeno 2 ore.

Riprendete a lavorare delicatamente la massa, poi suddividetela in grosse pagnotte che metterete nuovamente a riposare, avendo cura di poggiarle con la chiusura dell'impasto verso l'alto. Trascorsi 30 minuti, schiacciate le forme di pane, capovolgetele e lasciatele quindi nuovamente riposare per altri 30 minuti.

Praticate infine sulla superficie del pane un'incisione circolare e mettete a cuocere in forno caldo (220 °C) per circa 40 minuti.



Rosette

Per il preimpasto: 200 g di farina 00, 200 g di farina manitoba, 4 g di lievito di birra, acqua.

Per l'impasto: 20 g di farina 00, 20 g di farina manitoba, 4 g di malto, 8 g di sale, acqua.

Preparate la "biga", sciogliendo il lievito in 180 g di acqua e impastando con la farina fino a ottenere una pasta consistente. Fate lievitare coperto, alla temperatura di 20 °C per circa 20 ore. Unite alla biga la farina del secondo impasto, 50 g di acqua e il malto, aggiungendo il sale per ultimo. Lavorate bene fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo che farete riposare per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo, con l'aiuto di un matterello appiattite l'impasto, formando un rettangolo di circa 2 cm di spessore, quindi ripiegate su se stesso in quattro. Ripetete lo stesso procedimento per altre due volte. Formate una palla, ungetela appena di olio e fatela lievitare a temperatura ambiente, in una ciotola coperta con un canovaccio, per circa 1 ora.

Passato questo tempo, con l'impasto formate 8 palline sulle quali praticherete le tipiche incisioni con lo stampo apposito; in alternativa potete usare anche la punta di un coltello affilato. Fate lievitare ancora coperto per 40-50 minuti, quindi infornate nel forno preriscaldato a 250 °C, nel quale metterete anche un pentolino d'acqua bollente per aumentare l'umidità. Cuocete per circa 15 minuti, quindi abbassate la temperatura fino a 200 °C e cuocete ancora per 5 minuti.

Bagels

400 g di farina, 1 uovo, 25 g di lievito di birra, 3 cucchiaini e 1/2 di zucchero, 2 cucchiaini di sale, acqua.

Fate un preimpasto con 50 g di acqua, 50 g di farina, il lievito di birra e 1 cucchiaino di zucchero. Mescolare bene e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 20 minuti. Aggiungete il resto della farina, il sale e impastate, aggiungendo a filo l'acqua necessaria a formare un impasto liscio ed elastico. Fate lievitare per circa 40 minuti o finché l'impasto non sarà raddoppiato di volume, quindi dividetelo in 10 palline. Per dare ai bagels la tipica forma, premete con un dito al centro di ciascuna pallina fino a bucarla, fate passare il dito e fate roteare l'impasto per allargare il foro centrale. Lasciate riposare le ciambelle ottenute per circa 15 minuti, mentre fate scaldare 2 l d'acqua con lo zucchero rimanente. Quando l'acqua bolle, immergete i bagels due alla volta e cuoceteli per 1 minuto. Fateli poi scolare su un telo. Disponeteli su una teglia coperta di carta da forno, spennellateli con l'uovo sbattuto e infornateli a 190 °C. Fateli cuocere per 20-25 minuti, quindi poneteli a raffreddare su una gratella.

Pane siciliano

1 kg di semola di grano duro rimacinata, 35 g di lievito di birra, 20 g di sale, acqua.

Addizionate parte della semola al lievito sciolto in acqua appena intiepidita. Impastate bene e lasciate lievitare, coperto con un panno, tutta la notte in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria.

Il giorno dopo aggiungete la restante semola, del sale, altra acqua e lavorate.

Lasciate fermentare l'impasto per qualche ora per poi modellarlo in 2 forme rotonde del peso di circa 500 grammi ciascuna. Sulla superficie superiore incidete dei segni trasversali, lasciandolo alzare ancora per altri 30 minuti. Cuocete a forno caldo (200-220 °C) per circa 1 ora.

Pane tedesco di Linz

300 g di farina 2, 300 g di farina di segale, 2 uova, 30 g di lievito di birra, 2 cucchiaini di miele, olio extravergine d'oliva, acqua.

Mescolate dapprima il lievito, il miele e 1/2 l d'acqua; a questa pastella incorporate successivamente le uova e la farina di segale, sempre mescolando energicamente; lasciate poi riposare per qualche minuto.

Aggiungete anche la farina di grano tenero e impastate fino a ottenere un perfetto amalgama (la massa resterà sempre comunque un po' collosa). Versate l'impasto in uno stampo unto e ponetelo, coperto, in un recipiente che contenga 2-3 cm d'acqua bollente. Dopo circa 45 minuti passate a cuocere in forno a 100 °C per circa 10 minuti; alzate quindi la temperatura fino a 230 °C e cuocete per altri 20 minuti.

Togliete infine il pane dal forno e lasciatelo raffreddare avvolto in un canovaccio da cucina.

Pancarré

600 g di farina, 5 dl di latte, 25 g di lievito, 1/2 cucchiaino di sale.

Preparate 2 stampi a cassetta imburrati e infarinati. Disponete la farina a fontana in una terrina, salate e nel centro versate il lievito sciolto nel latte tiepido; impastate fino a ottenere una massa di media consistenza, ma non appiccicosa.

Dividete l'impasto in 2 parti che sistemerete negli appositi stampi, quindi coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo riparato per circa 20 minuti. Al termine della lievitazione coprite gli stampi con i coperchi appositi o con alluminio e cuocete in forno caldo (180 °C).

Dopo circa 45 minuti di cottura eliminate la copertura e lasciate dorare la superficie.

Baguette



Primo impasto: 50 g di farina, 25 g di lievito di birra, acqua.

Secondo impasto: 700 g di farina, 1 uovo, olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini scarsi di sale, acqua.

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, lavorate gli ingredienti del primo impasto con 1/2 tazza d'acqua bollita e raffreddata. Formate una palla sulla cui superficie praticherete un taglio a croce profondo circa 3 cm. Ponetela in una fondina con 2 tazze d'acqua bollita e raffreddata e fate riposare sin quando non galleggerà. Impastate allora con il sale e la farina del secondo impasto e lavorate per 20 minuti. Fate lievitare in luogo riparato sin quando non avrà raddoppiato il volume, quindi schiacciate con i pugni e rimpastate nuovamente. Modellate l'impasto a forma di uno o più bastoni appuntiti alle estremità che inciderete superficialmente e per tutta la lunghezza con un taglio.

Disponete i pani sulla placca del forno leggermente unta e infarinata e fate cuocere a forno molto alto per circa 10 minuti; abbassate portando il forno a calore moderato e proseguite la cottura per circa 50 minuti. Poco prima di spegnere spennellate la crosta con albume.

Maggiolino

2 kg di farina, 80 g di lievito di birra, 40 g di sale, acqua.

Il nome di questo pane lombardo deriva dalla forma arrotondata, simile a quella del simpatico insetto.

Lavorate a lungo la farina con il lievito sciolto in acqua e il sale e lasciate lievitare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti. Suddividete il pane in pezzi del peso fra i 20 e i 60 g. A ciascun pezzo date la forma tondeggiante e leggermente schiacciata. Lasciate riposare per altri 20 minuti a temperatura ambiente, quindi infornate a 240 °C per 30-40 minuti.

Ciriola

2 kg di farina, 50 g di lievito naturale, 25 g di sale, acqua.

Si tratta di un tipico pane della tradizione laziale.

Impastate a lungo la farina, il lievito (preparato due o più giorni avanti, seguendo le indicazioni fornite a p. 10), il sale e una quantità d'acqua sufficiente. Fate riposare l'impasto per almeno 4-6 ore, poi lavoratelo ulteriormente e fate dei filoncini di 100 g ciascuno, a cui darete una forma allungata, rigonfia al centro (15 cm circa). Incidete i panini nel senso della lunghezza per permettere l'apertura dell'impasto durante la cottura.

Fate lievitare per altri 35-40 minuti, poi infornate, per 30 minuti a forno ben caldo (250 °C).





Brezel

450 g di farina 00, 20 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 3 cucchiari di bicarbonato, 1 manciata di sale grosso, 3 cucchiaini di sale fino, acqua.

In una ciotola lavorate 100 g di farina, 100 ml di acqua, il lievito e lo zucchero. Coprite e lasciate lievitare per 30 minuti. Lavorate l'impasto con il resto della farina e il sale, aggiungendo a filo circa 150 ml di acqua, in modo da ottenere un impasto liscio ed elastico che farete lievitare per circa 1 ora, coperto. Manipolate l'impasto e dividetelo in 8 pалlette con cui formerete altrettanti cordoni di circa 50 cm.

Per realizzare il tipico "fiocco" dovrete sovrapporre le due estremità di ciascun cordone a circa 4 cm dalla fine, formando un occhiello con due code divaricate. Sollevate ora l'occhiello e poggiatelo sulla punta delle code premendo leggermente. In un'ampia pentola, fate bollire 4 l d'acqua con il bicarbonato. Appena bolle immergetevi i brezel due alla volta, lasciandovi per 40-50 secondi. Scolateli e lasciateli asciugare, poi disponeteli su una teglia coperta di carta da forno e cospargeteli di sale grosso. Infornateli a 220 °C per circa 20 minuti. Infine lasciateli raffreddare.



Lavorate l'impasto di farina, acqua e zucchero con l'altra farina e il sale.



Dividete l'impasto in 8 pagnotte, e formate altrettanti cordoni di 50 cm.



Immergete i brezel nell'acqua bollente.



Una volta asciutti, disponeteli in una teglia e cospargeteli di sale grosso.

Spaccatella di Bernalda



2,25 kg di farina 0, 50 g di lievito di birra o secco, 2 cucchiaini di sale, acqua. Il pane prende il nome da Bernalda, un comune in provincia di Matera. Impastate gli ingredienti per circa 30 minuti insieme a 1,2 l d'acqua, e lasciate riposare la massa, in un luogo fresco, per 20 minuti. Suddividete quindi la pasta in pezzi da 500 g circa e, dopo aver formato delle pagnotte, colpitele con forza con il taglio della mano sulla parte superiore. Riponetele poi su un'asse o su un telo e lasciatele lievitare per 1 ora. Infine infornatele a 230 °C e cuocetele per 50-60 minuti.

Pan di sorc

1 kg di farina 0, 500 g di farina di mais, 50 g di lievito di birra, 2 cucchiaini di sale, acqua.

Era il pane di mais preparato soprattutto nella montagna carnica, dove non si coltivava il frumento e la sua farina era quindi costosa.

Impastate il lievito con poca farina di grano e acqua tiepida in modo da ottenere una pastella piuttosto liquida e lasciate lievitare. Scottate la farina di mais con poca acqua bollente in modo da inumidirla.

Al centro della farina di mais versate la pastella ottenuta con il lievito – dopo che il suo volume sarà raddoppiato – e cospargete la farina di grano tutt'attorno. Lavorate gli ingredienti molto bene fino a ottenere un amalgama omogeneo, quindi dividete l'impasto in vari pezzi, dando loro la forma desiderata; coprite con un telo e fate lievitare a lungo in un luogo riparato da correnti d'aria.

Incidete una croce su ogni pagnotta e infornate a 180 °C. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza dei pezzi.

Pane di Genzano

1 kg di farina 0, 50 g di cruschetto, 10 g di lievito naturale, 20 g di sale, acqua.

Genzano è un comune in provincia di Roma. Il pane qui prodotto è talmente famoso per la sua fragranza che, nel 1997, l'Unione Europea ne ha riconosciuto la Denominazione di Origine Protetta.

Lavorate la farina nell'impastatrice, con il lievito (preparato due o più giorni avanti, seguendo le indicazioni fornite a p. 10) stemperato in acqua tiepida e sale. Lasciate lievitare per 1 ora circa, poi rimpastate.

Formate quindi alcune pagnotte, spolveratele di cruschetto e mettetele a riposare sotto un telo. Lasciatele lievitare una seconda volta in ambiente caldo per almeno 40 minuti. Cuocete le pagnotte in forno preriscaldato a 240 °C per 1 ora.





Pane arricchito e focacce

◀ Grissini al malto

200 g di farina 00, 50 g di farina al malto, 150 g di semola, 25 g di lievito di birra, 30 g di strutto, 1,2 dl di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di malto, acqua, sale.

Impastate la semola con 1 dl d'acqua e il lievito. Formate un panetto e lasciatelo riposare per circa 1 ora e 30 minuti, avvolto nella pellicola trasparente. Disponete a fontana le due farine e aggiungete il panetto lievitato, lo strutto, un po' d'olio e d'acqua, 1 cucchiaino di sale e infine il malto. Lavorate il tutto in modo da ottenere un impasto morbido e liscio. Stendete la pasta e formate un filone che farete riposare per circa 1 ora, dopo averlo spennellato con un po' d'olio. Ricavateci poi tanti bastoncini dello spessore di circa 2 cm e stirateli leggermente in modo da ottenere altrettanti grissini; lasciateli infine riposare per altri 20 minuti in una teglia da forno. Fate cuocere i grissini in forno per 15 minuti a 200 °C. Serviteli tiepidi.

Crispeddi

400 g di farina, 150 g di acciughe sottosale, strutto, semi di finocchio selvatico, 20 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, acqua, pepe in grani, olio per friggere.

Versate sulla spianatoia 100 g di farina e impastatela con il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida finché avrete ottenuto una pasta morbida ed elastica. Formate una palla e mettetela a lievitare, coperta, in luogo tiepido per 1 ora. Incorporate alla pasta lievitata la rimanente farina, l'olio e l'acqua necessaria ad ammorbidire l'impasto. Manipolate a lungo, poi lasciate ancora riposare per 3 ore in luogo tiepido. Formate dei panini ovali non troppo grandi e al centro di ognuno disponete 1 filetto d'acciuga e un pizzico di semi di finocchio. Lasciate riposare i crispeddi 30 minuti, poi frigeteli nell'olio ben caldo. Serviteli caldi e cosparsi di pepe nero macinato.

Focaccia al formaggio

350 g di farina, 400 g di formaggio tipo fontina, 15 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Stemperate il lievito in un po' d'acqua tiepida e unitelo alla farina disposta a fontana su una spianatoia, con 1 cucchiaio d'olio e 1 pizzico di sale. Impastate aggiungendo altra acqua tiepida sino a ottenere una massa morbida ed elastica. Lasciate lievitare l'impasto, raccolto a palla e coperto da un canovaccio umido, in un luogo caldo per circa 2 ore. Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, dividetelo in 2 parti, lavoratele e stendetele su una spianatoia formando due dischi abbastanza spessi. Infarinate una teglia, appoggiatevi il primo disco, ricopritelo con il formaggio tagliato a fettine sottili, appoggiatevi sopra il secondo disco saldandolo al primo. Irrorate con poco olio, bucherellate leggermente la superficie con una forchetta e infornate a 250 °C per circa 20 minuti.

Focaccia ai ceci

350 g di farina di ceci, 150 g di cipolle novelle, 1 cucchiaio di semi di finocchio selvatico (o di cumino), 15 g di lievito di birra, olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Disponete la farina di ceci a fontana, sbriciolatevi al centro il lievito di birra, aggiungete il sale, un po' d'acqua tiepida e incominciate ad amalgamare gli ingredienti. Continuate a impastare e a versare acqua, poca alla volta, fino a ottenere un impasto omogeneo e soffice. Lavorate la massa per alcuni minuti, incorporandovi anche i semi di finocchio (o di cumino), quindi trasferitela in una terrina, copritela con un tovagliolo e lasciatela riposare in un luogo tiepido per almeno 2 ore. Stendete l'impasto in una teglia oliata, distribuite sulla superficie le cipolle sottilmente affettate, condite con olio e passate in forno moderato finché la focaccia risulti dorata.

Pane al cumino

1 kg di farina, 1 uovo, 2 cucchiai di semi di cumino, 50 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Lavorate qualche cucchiaio di farina con il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida e fate poi lievitare in un luogo tepido e riparato da correnti d'aria per 20 minuti circa. Unite la pastella al resto della farina, al sale, a un cucchiaio di semi di cumino (lasciatene da parte un po' per la decorazione finale) e impastate con l'acqua necessaria a ottenere la giusta consistenza. Con l'impasto formate una palla, avvolgetela in un canovaccio e lasciatela riposare, in un angolo tiepido, per circa 1 ora. Date forma al pane e disponetelo in una teglia infarinata; distribuite sulla superficie i semi di cumino

tenuti da parte e mettete a cottura in forno già caldo (200 °C) per 20 minuti circa. Trascorso questo tempo, estraete il pane dal forno, spennellatene la superficie con l'albume mischiato a un po' d'olio e rimettetelo in forno per altri 20 minuti a 250 °C.

Focaccine integrali

250 g di farina di grano tenero, 50 g di farina integrale, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 25 g di lievito di birra, olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di sale, acqua.

In una ciotola unite 2 dl scarsi d'acqua, il lievito sciolto in poca acqua tiepida, il sale e il succo spremuto degli spicchi d'aglio. Aggiungete le farine, mescolando prima con un cucchiaino di legno e poi impastando a lungo con le mani, fino a ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Lasciate lievitare, coperto con un tovagliolo, per 1 ora in luogo caldo. Quindi dividete la pasta in 10 panetti tondi e incorporate in ciascuno poco rosmarino sminuzzato.

Fate lievitare 1 ora circa, poi stendete i panetti su una teglia unta formando le focaccine. Infornate a 200 °C per circa 15 minuti.

Pane allo zafferano

1 kg farina manitoba, 45 g lievito di birra, 3 bustine di zafferano, 5 dl di brodo di carne, acqua, sale.

Preparate con 150 g di farina, il lievito e un po' d'acqua tiepida una pasta morbida, formate una palla e mettetela a riposare per circa 3 ore. Quando sarà lievitata, impastatela con il resto della farina, lo zafferano, un pizzico di sale e il brodo necessario per ottenere un impasto morbido, ma elastico. Formate adesso 2 pagnotte e fatele riposare per circa 2 ore, poi cuocete in forno a 200 °C fino a quando non saranno dorate.

Pane di soia

300 g di farina di grano tenero, 100 g di farina di soia, 20 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e aggiungetelo alle due farine miscelate tra loro insieme al sale. Impastate con l'olio e l'acqua necessaria, e lasciate poi riposare per 2 ore circa in un luogo tiepido, coperto con un telo umido. Date forma al pane e disponetelo sulla placca del forno, mettendolo a cuocere a 200 °C per 40-50 minuti.

Questo tipo di pane, confezionato con la farina di soia, è molto proteico e leggero.



Spirali ai sapori

300 g di pasta da pane bianca lievitata, 300 g di pasta da pane integrale lievitata, 4 cucchiaini di latte, semi misti a scelta (sesamo, papavero, cumino, lino ecc.), 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Con le due paste ricavate 2 rettangoli di uguali dimensioni, spennellate il primo con olio d'oliva e poggiatevi sopra il secondo.

Arrotolate la pasta su se stessa così da ottenere un rotolo che taglierete a fette alte circa un dito di spessore, ottenendo delle spirali bicolori. Spennellate ogni spirale con poco latte e rotolatele nei semi, avendo cura di usare, alternandoli, dei semi diversi per ogni metà.

Ponete le spirali su una placca rivestita di carta forno leggermente oliata e fate lievitare per 30-40 minuti.

Cuocete per 15 minuti a 180 °C, poi per altri 15 a 160 °C.



Con i due tipi di pasta ricavate due rettangoli di uguali dimensioni.



Spennellate il primo con l'olio e poggiatevi sopra il secondo.



Arrotolate la pasta su se stessa e tagliatela a fettine.



Rotolate le spirali nei semi, fatele lievitare, infine mettetele in forno.

Pane ai fiocchi d'avena

200 g di farina di segale, 300 g di farina di grano tenero, 130 g di fiocchi d'avena croccanti, 1 uovo, 40 g di lievito naturale, 1/2 cucchiaino di sale, acqua.

Unite il lievito (preparato due o più giorni avanti, seguendo le indicazioni fornite a p. 10) sbriciolato in un po' d'acqua alle farine e al sale; quindi impastate il tutto aggiungendo altra acqua, fino a ottenere un composto di media consistenza. Spolverizzate di farina l'impasto, copritelo e lasciatelo lievitare in luogo caldo per 1 ora circa. Dopo aver manipolato la pasta ancora per qualche minuto, dividetela in 2 parti uguali formando altrettante pagnotte rotonde. Disponete i pani sulla placca del forno leggermente unta. Spennellate la superficie con l'uovo e cospargetela di fiocchi d'avena. Lasciate lievitare in luogo caldo per altri 20 minuti. Quindi cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per 30-40 minuti.

Focaccine alla pancetta

400 g di farina, 200 g di pancetta, 150 g di pecorino sardo fresco, 1 uovo, 1 ciuffo di menta fresca, 20 g di lievito di birra, olio extravergine d'oliva, pepe, acqua, sale.

Pulite una manciata di foglioline di menta fresca, asciugatele, tritatele finemente e incorporatene una parte alla farina.

Versate la farina sulla spianatoia a formare la classica fontana, unite un pizzico di sale e il lievito sciolto in poca acqua tiepida, ponendolo lontano dal sale. Lavorate gli ingredienti con un po' d'acqua, così da ottenere un impasto compatto e omogeneo e lasciatelo lievitare per circa 2 ore in ambiente protetto. Nel frattempo fate dorare la pancetta tagliata a fettine con pochissimo olio; scolatela e mettetela in una terrina. Unite alla pancetta il formaggio a dadini e il trito di menta non utilizzato in precedenza; incorporate al composto il tuorlo e amalgamatelo all'impasto lievitato, lavorandolo per qualche minuto. Aiutandovi con le dita bagnate stendete la pasta in modo da ottenere una focaccia alta circa 2 cm. Dividetela in piccole porzioni, disponetele in una teglia leggermente unta e fatele cuocere in forno a 200 °C per circa 20 minuti.

Pane alla salvia

400 g di farina, 1 mazzetto di salvia fresca, 1 pizzico di paprica dolce, 20 g di lievito di birra, acqua, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate l'impasto seguendo le indicazioni fornite nella ricetta "Impasto per pane 1", p. 18, lavorate la farina, il sale e il lievito sciolto in poca acqua tiepida e altra acqua fino a ottenere un impasto della consistenza voluta.

Formate una palla, coprite con un canovaccio umido e lasciate lievitare per circa 1 ora. Impastate di nuovo delicatamente la massa unendo le foglie di salvia precedentemente fatte rosolare in padella a fuoco basso per pochi minuti assieme a 2 cucchiaini d'olio e alla paprica.

Dividete l'impasto in pani di pezzatura media e disponeteli sulla placca del forno leggermente unta d'olio e infarinata, fate lievitare per circa 1 ora, quindi spennellatene la superficie con l'olio di cottura della salvia e infornate a 200 °C per 30-35 minuti.

Cracker casalinghi

80 g di farina 00, 100 g di fiocchi d'avena, 50 g di fiocchi d'orzo, 2 cucchiaini di cumino in polvere, 4 cucchiaini di semi di lino macinati, 20 g di lievito di birra, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Mescolate gli ingredienti secchi, unite l'olio e lavorate aggiungendo acqua tiepida (in cui avrete sciolto il lievito) fino a ottenere un impasto morbido. Fate riposare il composto per 1 ora, quindi stendetelo in sfoglia sottile e uniforme sulla placca oliata del forno.

Ritagliate la sfoglia in pezzi della forma desiderata aiutandovi con un coltello. Mettete a cuocere in forno caldo (250 °C) per 15 minuti circa. Poco prima di estrarli dal forno spennellate la superficie dei cracker con dell'olio. Tenuti in barattoli a chiusura ermetica, questi cracker casalinghi si conserveranno molto a lungo.

Pane integrale con crusca e noci

500 g di farina integrale, 100 g di crusca biologica, 200 g di noci sgusciate, 50 g di latte in polvere, 30 g di burro, 20 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di malto, 1 uovo, acqua, sale.

Fate sciogliere il lievito in una ciotola con 3 dl d'acqua, poi unite delicatamente il malto, il burro, il latte in polvere e la crusca; unite anche la farina e 2 cucchiaini di sale, amalgamate il tutto e fate riposare per qualche minuto. Controllate la consistenza del composto e, se necessario, unite ancora dell'acqua; quindi lavorate la pasta sulla spianatoia per 4-5 minuti, poi rimettetela nella ciotola, copritela e fatela riposare in luogo tiepido per circa 1 ora.

Spianate la pasta, versateci sopra metà delle noci grossolanamente spezzettate, piegatela a metà, spianatela di nuovo e cospargetela con le rimanenti noci; infine arrotolatela, tagliatela a metà, e formate 2 pagnotte. Fate riposare le pagnotte, coperte, in luogo tiepido per circa 40 minuti, poi incidetele a croce, pennellatele con l'uovo e fatele cuocere in forno a 200 °C per 30 minuti.

Focaccia di zucca



200 g di farina, 200 g di polpa di zucca, 1 cespo di radicchio rosso, 1 cipolla, 10 g di lievito di birra, olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Cuocete al vapore un pezzo di zucca gialla, mondata, poi riducetela in purea. Stemperate il lievito di birra con poca acqua tiepida. Disponete la farina a fontana, aggiungete sale, il lievito sciolto e amalgamate al tutto la purea di zucca, unendo acqua fino a ottenere un impasto morbido. Mettete l'impasto in un luogo tiepido, coperto da un canovaccio, e lasciatelo lievitare per circa 1 ora. Nel frattempo sbucciate la cipolla, tagliatela a fette sottili e cuocetela con poca acqua; a cottura quasi ultimata aggiungete il radicchio, mondato, lavato e tagliato a striscioline, salate e lasciate cuocere per qualche minuto. Quando l'impasto avrà terminato la sua lievitazione, stendetelo uniformemente in una teglia unta d'olio, in modo che risulti alto almeno 1 cm. Distribuite la cipolla e il radicchio sulla superficie, e fate cuocere la focaccia per 20-30 minuti nel forno riscaldato a 200 °C.

Pane al pepe verde

200 g di farina 0, 150 g di farina integrale, 150 g di farina di segale integrale, 30 g di lievito di birra, 10 g di pepe verde in grani, 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, acqua. Sbriciolate il lievito in un po' d'acqua tiepida, cui sia stato aggiunto lo zucchero, e amalgamate tutti gli altri ingredienti fino a ottenere una pasta di media consistenza. Coprite il composto con un canovaccio e fatelo lievitare, in un luogo caldo, per circa 1 ora. Lavorate di nuovo la pasta e dividetela in 3 parti uguali formando delle pagnotte ovali che lascerete lievitare per altri 20-30 minuti. Cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 20-30 minuti.

Pane ai semi di lino

250 g di farina di grano tenero, 250 g di farina di cereali, 2 cucchiaini di semi di lino, 25 g di lievito di birra, olio extravergine d'oliva, acqua, sale. Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e unitelo, con un pizzico di sale e i semi di lino, alle farine mischiate tra loro e disposte a fontana sopra una spianatoia. Lavorate l'impasto aggiungendo l'acqua necessaria, poi lasciate riposare, al riparo da correnti, coperto da un telo, per 2-3 ore. Rimpastate velocemente il composto, dategli forma e ponetelo in uno stampo infarinato. Coprite nuovamente con un canovaccio e lasciate lievitare per 1 ora. Infornate per 40 minuti circa in forno già caldo (200 °C). Circa 15 minuti prima della fine della cottura, spennellate la superficie con acqua tiepida per agevolare la formazione della crosta.



Focaccia alle acciughe

350 g di farina, 50 g di acciughe sottolio, 1 spicchio d'aglio, 15 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Stemperate il lievito in un po' d'acqua tiepida, quindi unitelo alla farina disposta a fontana su una spianatoia assieme a 1 cucchiaio d'olio e al sale. Impastate a lungo aggiungendo altra acqua tiepida a filo, fino a ottenere un impasto morbido ed elastico; lasciatelo poi lievitare, raccolto a palla, in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore, coperto da un canovaccio umido.

Quando avrà raddoppiato il suo volume, stendete l'impasto con un mattarello sopra una spianatoia infarinata e spolveratelo con un trito d'aglio e con le acciughe spezzettate finemente. Impastate nuovamente con energia e, con l'aiuto di un matterello, stendete l'impasto nella dimensione desiderata e trasferitelo in una teglia infarinata o sulla placca del forno. Condite con olio e lasciate in forno caldo per circa 30 minuti. Una volta cotta potrete gustare questa focaccia calda o fredda.

Pane con olive e capperi

400 g di farina, 200 g di olive verdi, 1 cucchiaio di capperi, 20 g di lievito di birra, acqua, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate l'impasto di base seguendo le indicazioni fornite a p. 18 ("Impasto per pane 1") e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido. Impastate brevemente, quindi stendete con le mani inumidite, fino a ottenere una sfoglia alta circa 1 cm. Distribuite sulla superficie della pasta i capperi e le olive snocciolate, poi fate lievitare ancora 30 minuti circa in una tortiera appena oliata. Spennellate la superficie dell'impasto con acqua mista a olio e fate cuocere per 30-50 minuti in forno già caldo (180-200 °C).

Panini ai pomodori secchi

500 g di semola di grano duro, 150 g di burro, 1 bustina di lievito di birra secco, 1 dl di latte, 2 uova, 80 g di pomodori secchi sottolio, acqua, sale.

Diluite il lievito in 5 cucchiai di latte leggermente caldo. In una terrina mescolate la semola con un pizzico di sale, 130 g di burro, il lievito sciolto e le uova precedentemente sbattute; quindi lavorate l'impasto con le mani. Ponete l'impasto in una terrina unta di burro e lasciatelo lievitare, coperto, per circa 1 ora e 30 minuti, dopodiché lavoratelo ancora per qualche minuto. Sgocciolate i pomodori secchi, tritateli e incorporateli alla pasta. A questo punto dividete la pasta in 8 panini e lasciateli lievitare ancora per 30 minuti. Spennellate i panini con il latte rimasto e metteteli a cuocere nel forno caldo a 180 °C per circa 30 minuti.

Pane di semola

1 kg di semola di grano duro rimacinata, 35 g di lievito di birra, 20 g di sale, acqua.

È un pane che si conserva per lungo tempo, caratterizzato da una crosta croccante e dorata.

Lavorate una parte della semola con un po' di lievito, preventivamente sciolto in acqua tiepida; impastate bene e lasciate quindi lievitare tutta la notte in un luogo tiepido. Il giorno successivo aggiungete la parte restante della semola, il sale, e dell'altra acqua, lavorando fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciate fermentare per qualche ora e poi modellate l'impasto in forme rotonde del peso di circa 500 g l'una; cospargetene di semola la superficie. Sulla parte superiore praticate dei segni trasversali, lasciando lievitare per circa 1 ora. Fate infine cuocere il pane in forno moderatamente caldo (200-220 °C) per 30-40 minuti.

Pane alla carota

500 g di farina, 200 g di carote, 1 bicchiere di succo di carota, 1 bicchiere di latte, 40 g di burro, 30 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale.

Sbriciolate il lievito nel latte con lo zucchero e aggiungetelo alla farina assieme al sale, al burro fuso, alle carote grattugiate e al succo di carota; impastate il tutto fino a ottenere un composto liscio ed elastico che coprirete con un canovaccio e lascerete lievitare, in luogo caldo, per 1 ora. Al termine, lavorate ancora, brevemente, la pasta, quindi dividetela in 2 parti uguali dandole la forma di rotoli che sistemerete negli stampi per pancarrè, imburrati e infarinati. Lasciate lievitare per 40-50 minuti e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30-40 minuti.

Pane con zafferano e finocchietto

800 g di farina 00, 150 g di farina di segale, 30 g di lievito di birra, 1 ciuffo di finocchietto selvatico, 2 bustine di zafferano, acqua, sale.

Fate sciogliere il lievito in acqua leggermente tiepida, unitelo con lo zafferano alle due farine e impastate, aggiungendo l'acqua necessaria a ottenere un composto sodo. Con l'impasto formate una palla e lasciatela coperta in un luogo tiepido per almeno 2 ore, fino a quando non sarà raddoppiata di volume. Dopo averlo lavato, tritate il finocchietto selvatico, incorporatelo alla pasta con un pizzico di sale e lavoratela per qualche minuto. Mettete poi la pasta a lievitare ancora per 1 ora, quindi formate dei filoncini sui quali praticherete delle incisioni parallele. Infornateli a 200 °C per 30 minuti, abbassando la temperatura a metà cottura.

Focaccia cipolle e pomodorini

200 g di farina di mais, 300 g di farina di grano tenero, 7 g di lievito di birra secco, 10 pomodorini ciliegia, 1 cipolla bianca, 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zucchero, 1 patata, 2 cucchiaini di erba cipollina, sale.

Lessate la patata e cuocete a vapore la cipolla tagliata a rondelle. Mescolate le due farine e versatele a fontana su un piano di lavoro. Aggiungete 6 cucchiaini d'olio, 1 cucchiaio d'erba cipollina tritata, un pizzico di sale, lo zucchero, il lievito e la patata sbucciata e passata allo schiacciapatate. Amalgamate bene cominciando a versare lentamente dell'acqua tiepida (3 dl circa) e impastate. Ungete una teglia con 1 cucchiaio d'olio, stendetevi l'impasto, ungete la superficie con l'ultimo cucchiaio d'olio e spolverizzate con il resto dell'erba cipollina. Completate la guarnizione disponendo i pomodorini lavati e tagliati a metà e le rondelle di cipolla cotte. Mettete la teglia in un luogo tiepido, a far lievitare la focaccia, per almeno 2 ore. Riscaldete il forno a 200 °C; infornate e cuocete per circa 25 minuti.

Focaccia ligure

200 g di farina 0, 35 g di lievito di birra, olio extravergine d'oliva, acqua, sale. Con farina, lievito e acqua preparate un impasto piuttosto denso aggiungendo sale e un filo d'olio. Lasciatelo lievitare in un luogo caldo e coperto per circa 2 ore, quindi spianatelo, allo spesso di circa 1 cm, e stendetelo in una teglia di 30 cm di diametro ben unta d'olio. Picchiettate la superficie con le dita, salate e ungete con dell'altro olio. Fate cuocere per 20-30 minuti a 200 °C. Le varianti della focaccia ligure sono molte: si può cospargere la superficie con sottili fette di cipolla cruda, oppure con rosmarino o pepe nero macinato o, ancora, con semi di finocchio. Potete anche unire all'impasto polpa di olive verdi o nere o salvia.

Panini alle erbe miste e aglio

500 g di farina di grano duro, 10 spicchi d'aglio, 1 uovo, 10 g di burro, 20 g di lievito di birra secco, 2 cucchiaini di erbe essiccate miste, 3,5 dl di latte, sale fino e grosso.

Mettete gli spicchi d'aglio in una casseruola con il latte (tenetene da parte 4-5 cucchiaini) e fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso. Fate raffreddare un po' e poi passate il composto al mixer. Mescolate la farina con un pizzico di sale, il lievito e le erbe miste; aggiungete il composto d'aglio e l'uovo sbattuto e impastate il tutto fino a quando non sarà morbido e ben amalgamato. Mettetelo in una pirofila imburrata e fate lievitare per 1 ora, coperto. Quindi lavoratelo di nuovo e formate 4 panini; praticate un'incisio-

ne su ciascuno e lasciateli riposare per altri 15 minuti. Spennellate i panini con il latte messo da parte e cospargeteli di sale grosso prima di metterli a cuocere nel forno già caldo a 180 °C per 40 minuti.

Pane con le erbe

400 g di farina di grano tenero, 100 g di farina di segale, 2,5 dl di latte, 50 g di burro, 1 uovo, 1 cucchiaino di erba cipollina tritata, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1/2 cucchiaino di basilico, 1/2 cucchiaino di coriandolo, 30 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale.

Sbriciolate il lievito nel latte con lo zucchero. Unite tutti gli ingredienti con il burro fuso e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico; fate lievitare, in un luogo caldo, per 1 ora e 30 minuti. Lavorate poi di nuovo la pasta e dividetela in 3 parti uguali a formare dei rotoli. Piegare a metà ciascun rotolo e intrecciatelo. Spennellate con l'uovo e lasciate lievitare per altri 20 minuti.

Cuocete in forno a 200 °C per circa 30 minuti.

Pane con i 5 cereali

600 g di farina di grano tenero, 100 g di farina d'orzo, 100 g di farina di segale, 100 g di farina d'avena, 100 g di farina di riso, 40 g di lievito di birra, acqua, olio extravergine d'oliva.

Sciogliete il lievito in un po' d'acqua tiepida. Mescolate tra loro le varie farine, quindi impastatele aggiungendo il lievito sciolto e acqua in quantità tale da ottenere un impasto morbido ma consistente. Lasciate lievitare per 2 ore circa. Quindi rilavorate il pane, dategli forma e disponetelo in una teglia leggermente infarinata; aspettate ancora 30 minuti circa, poi infornate a 200 °C per 1 ora.

Pane alla cipolla

250 g di farina di grano tenero, 250 g di farina integrale, 30 g di lievito di birra, 1 cipolla di media grossezza, 60 g di burro, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, acqua.

Sbriciolate il lievito in un po' d'acqua tiepida cui sia stato aggiunto lo zucchero. Tritate la cipolla e rosolatela nel burro. Mescolate tutti gli ingredienti e lavorate con il resto dell'acqua fino a ottenere un'impasto di media consistenza. Lasciate a lievitare coperto al caldo per circa 1 ora. Lavorate ancora la pasta, dividetela in 3 parti e formate delle pagnotte che in superficie inciderete a metà con un coltello. Dopo un'altra lievitazione di 40 minuti, cuocete le pagnotte in forno a 200 °C per 25 minuti circa.



Pagnottelle farcite

500 g di farina, formaggi e salumi assortiti, 1 uovo, 25 g di lievito di birra, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di sale, acqua.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, sciogliete il lievito in un po' d'acqua tiepida e versatelo al centro; aggiungete l'olio e il sale di lato. Impastate fino a formare un composto morbido ed elastico. Coprite e lasciate lievitare per circa 1 ora in un luogo tiepido, fino a che l'impasto non sarà raddoppiato. A questo punto impastate ancora velocemente, spianate con il matterello formando un rettangolo alto circa 1 cm dal quale ritagliare triangoli e quadrati. Ponete al centro di ogni forma il ripieno scelto: mozzarella a cubetti, salame, prosciutto, carciofini, funghetti, provola ecc. Chiudete le pagnottelle piegandole a metà e sigillando i bordi, bagnandoli con un po' d'acqua o di latte. Fate lievitare ancora 1 ora su teglie rivestite di carta da forno, coperte, finché non saranno raddoppiate di volume. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, quindi infornate nel forno preriscaldato a 200 °C per circa 30 minuti.



Impastate farina, lievito, acqua, olio e sale in un composto morbido.



Con l'impasto formate dei rettangoli e dei triangoli.



Ponete al centro il ripieno a vostra scelta e chiudete i panini.



Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto prima di infornare.

Focaccia con patate e olive



450 g di farina, 150 g di patate, 100 g di olive nere, 15 g di lievito di birra, 1/2 peperone rosso, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Lavate le patate e lessatele con la buccia, quindi scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite le patate, il lievito sciolto in poca acqua tiepida, il sale e un po' d'olio. Impastate unendo l'acqua necessaria in modo da ottenere un impasto morbido ed elastico. Ungete quindi una teglia, disponetevi l'impasto, irrorate con olio e lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per almeno 2 ore. Scaldate il forno a 180 °C e mettete a cuocere la focaccia dopo averne cosperso la superficie con le olive a rondelle e il peperone a filetti; lasciate cuocere per circa 30-40 minuti.

Pane con ricotta e noce moscata

800 g di farina manitoba, 300 g di ricotta, 250 g di cipolle, 35 g di lievito di birra, acqua, noce moscata, latte, olio extravergine d'oliva, sale.

Fate sciogliere il lievito in un po' d'acqua leggermente tiepida, aggiungetelo a 150 g di farina e formate una pasta morbida, che farete lievitare per circa 2 ore. Nel frattempo, affettate finemente le cipolle e fatele rosolare in un filo d'olio, poi scolatele su carta da cucina.

Trascorso il tempo di lievitazione, mescolate la pasta con il resto della farina, le cipolle rosolate, la ricotta stemperata con un goccio di latte, una presa di sale, noce moscata e impastate aggiungendo l'acqua tiepida, necessaria per ottenere un impasto morbido ed elastico. Formate una pagnotta, fatela lievitare fino a quando non avrà raddoppiato il volume. Infornatela a 200 °C e fatela cuocere per circa 30 minuti.

Pane al parmigiano

200 g di farina di segale, 100 g di farina integrale di segale, 200 g di farina di grano tenero, 100 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 30 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, acqua.

Sbriciolate il lievito in un po' d'acqua tiepida con lo zucchero. Miscelate le farine, setacciatele e disponetele a fontana. Unite alle farine il lievito, il parmigiano e il sale e impastate tutto con acqua, fino a ottenere un composto di media consistenza. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare, in un luogo caldo, per 1 ora. Lavorate di nuovo la pasta e dividetela in tre parti uguali formando dei pani quadrati che spennellerete con l'uovo e spolvererete con un po' di parmigiano. Fate lievitare per altri 20-30 minuti e cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per 25 minuti circa.



Panini allo speck

300 g di farina 0, 200 g di speck a dadini, 15 g di lievito fresco, 100 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero, acqua, sale.

Fate sciogliere il lievito in 2 dl di acqua tiepida e versatelo nella farina a fontana con lo zucchero e un pizzico di sale. Lavorate bene, formate una palla e lasciate lievitare per 10 minuti. Stendete l'impasto e distribuiteci sopra i dadini di speck e il burro a fiocchetti, poi impastate di nuovo in modo da incorporarli bene.

Formate 8 palline, appiattitele leggermente, quindi fatele riposare per 30 minuti. Ponete i panini a cuocere nel forno già caldo a 180 °C per circa 30 minuti, sfornate e servite.

Pane piccante al peperoncino

500 g di farina di grano tenero, 250 g di farina di mais macinata fine, 25 g di lievito di birra, 4 peperoncini rossi, acqua, olio extravergine d'oliva, sale.

Mischiate le farine tra loro e setacciatele, disponetele a fontana e in mezzo aggiungete i peperoncini sbriciolati, il sale e il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida. Impastate i vari ingredienti aggiungendo tanta acqua quanta basta per ottenere un impasto omogeneo. Suddividete l'impasto formando 2 pani di uguale grandezza, disponeteli su una teglia unta e lasciateli lievitare per 2 ore. Fate cuocere in forno ben caldo (200 °C) per circa 30 minuti. Volendo potete diminuire ulteriormente le dosi di farina di mais lasciando comunque invariate quelle di farina bianca.

Pane di segale

350 g di farina di segale, 150 g di farina di grano tenero, 1 cucchiaio di semi di finocchio, 25 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, acqua, sale.

Disponete sulla spianatoia le farine ben mischiate fra loro assieme al sale e ai semi di finocchio; mescolando inizialmente con la punta delle dita, aggiungete lentamente il lievito sciolto in circa 150 ml di acqua tiepida. Impastate energicamente, aggiungete acqua quanto basta e, ottenuto un composto omogeneo e di consistenza morbida, lasciatelo riposare, in luogo riparato, per 1 ora circa. Unite 1 cucchiaio d'olio e rimpastate delicatamente, quindi date forma al pane e disponetelo in una teglia infarinata. Fate lievitare ancora almeno 1 ora.

Cuocete il pane per 40 minuti circa a una temperatura di 200 °C, avendo l'avvertenza, a metà cottura, di spennellarne la superficie con olio sbattuto in acqua calda, in modo tale da rendere la crosta più morbida e croccante.

Pane di grano saraceno

250 g di farina di grano saraceno, 250 g di farina di grano tenero, 25 g di lievito di birra, 1 uovo, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, acqua, sale. Mischiate fra di loro le farine e disponetele a fontana. Versate nel centro una pastella ottenuta sciogliendo il lievito in poca acqua tiepida con qualche cucchiaio di farina e fatta lievitare per 20 minuti circa. Impastate unendo sale e l'acqua necessaria; lasciate poi riposare per 1 ora. Aggiungete 1 cucchiaio d'olio e lavorate di nuovo l'impasto, quindi disponetelo in uno stampo unto d'olio. Fate lievitare ancora 30-40 minuti. Dopo 25 minuti di cottura a 230 °C, spennellate la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto assieme a un po' d'acqua e infornate a 200 °C, per altri 15 minuti circa.

Pane di miglio

150 g di farina di miglio, 250 g di farina di grano tenero, 50 g di farina di mais, 100 g di miele integrale, 1 bicchiere di latte, 2 uova, 1 baccello di vaniglia, 30 g di lievito di birra, acqua, olio extravergine d'oliva, sale. Mescolate e setacciate le tre farine, disponetele a fontana e mettete al centro il miele e le uova, quindi incorporate anche il lievito, sciolto in un po' di latte tiepido, e un pizzico di sale. Impastate bene, aggiungendo a filo l'acqua tiepida necessaria, quindi lasciate riposare in luogo tiepido per 1 ora circa. Suddividete l'impasto in piccole pagnotte schiacciate al centro e disponetele sulla placca del forno unta d'olio. Fate lievitare ancora per 30-40 minuti. Spennellate la superficie con poco latte tiepido aromatizzato con la vaniglia e cuocete in forno caldo (200 °C) per 30 minuti circa.

Focaccia alle cipolle

400 g di farina 00, 200 g di farina manitoba, 100 g di farina di cereali, 2 grosse cipolle, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaio di burro, 25 g di lievito di birra, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zucchero, 3 cucchiaini di sale, acqua.

Sciogliete il lievito in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida con lo zucchero. Mescolate le farine e disponetele a fontana; versate nel centro il lievito, l'olio, il sale (lontano dal lievito) e la cipolla tritata e rosolata nel burro. Impastate aggiungendo altra acqua tiepida a filo fino a ottenere un impasto liscio. Formate una palla e lasciate lievitare 2 ore coperto da uno strofinaccio umido. Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, impastatelo di nuovo e stendetelo a un diametro di circa 30 cm. Ponete la focaccia in una teglia rivestita di carta da forno, bucherellate la superficie con una forchetta e spennellatela d'olio, spolverando con il rosmarino tritato. Cuocete in forno a 200 °C per 15-20 minuti.



Focaccia della nonna

500 g di farina, 200 g di patate, 25 g di lievito di birra, 10 pomodorini, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, origano, sale.

Lessate le patate in abbondante acqua salata, quindi sbucciatele e riducetele in purea.

Disponete la farina a fontana. Ponete al centro le patate passate. Sciogliete il lievito in 1 bicchiere di acqua tiepida e unitelo alla farina. Aggiungete al composto l'olio e il sale. Impastate per circa 15 minuti, quindi coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare in luogo tiepido per 1 ora.

Trascorso questo tempo, manipolate brevemente l'impasto e stendetelo in forma rettangolare.

Ponete la focaccia in una teglia rivestita di carta da forno e premete dentro la pasta i pomodorini tagliati a metà e gli spicchi d'aglio affettati sottilmente. Spennellate la superficie con l'olio rimasto, spolverizzate con l'origano e infornate a 200 °C per 15-20 minuti o fin quando la superficie apparirà dorata.



Dopo aver lessato le patate, sbucciatele e riducetele in purea.



Ponete nella fontana le patate passate, il lievito sciolto, l'olio e il sale.



Una volta lievitato, manipolate l'impasto e stendetelo in un rettangolo.



Ponete la focaccia in una teglia, unite i pomodorini tagliati e infornate.



Torte salate e ripiene

◀ Torta di mare

400 g di pasta sfoglia, 400 g di polpa di nasello, 100 g di vongole sgusciate, 100 g di cozze sgusciate, 200 g di finferli, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 2 cucchiari di porto, 1 ciuffetto di prezzemolo, 2 uova, 1/2 limone non trattato, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe in grani.

Per la besciamella: 50 g di burro, 50 g di farina, 5 dl di latte, noce moscata, sale, pepe in grani.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Preparate poi un court-bouillon facendo bollire dell'acqua salata con la cipolla, la carota, il sedano a pezzi, qualche gambo di prezzemolo, 1/2 limone e alcuni grani di pepe; poi abbassate la fiamma e lessatevi il pesce per 10 minuti. Quindi scolatelo e pulitelo da pelle e lisce. Mondate i funghi, lavateli velocemente e tritateli; poi fateli rosolare in un po' d'olio, conditeli con sale e pepe, e bagnateli con il porto. Lasciate evaporare il vino, quindi cospargeteli di prezzemolo tritato.

Preparate la besciamella: fate sciogliere il burro su fiamma bassa e amalgamatevi bene la farina. Diluite il tutto con il latte, precedentemente scaldato senza raggiungere il bollore: il latte va aggiunto poco alla volta, continuando a mescolare per evitare i grumi. Continuate a mescolare ritmicamente e unite una macinata di pepe fresco e un pizzico di noce moscata. Amalgamate alla besciamella i tuorli delle uova, qualche cucchiario di parmigiano grattugiato e i funghi. Poi, continuando a mescolare, unite anche la polpa di nasello e i molluschi. Stendete la pasta sfoglia in uno strato sottile e foderate una teglia unta con un po' d'olio, avendo cura di tenerne da parte una quantità sufficiente a coprire in seguito il ripieno. Versate il composto nella tortiera e ricoprite con la pasta sfoglia, saldando bene i bordi e bucherellando la superficie; quindi spennellate con gli albumi sbattuti. Fate infine cuocere nel forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti.

Torta di cipolle e mele

400 g di pasta brisée, 1/2 kg di cipolle, 500 g di mele renette, 2 cucchiaini di salvia tritata fine, 1/2 cucchiaino di spezie miste, 3 cucchiai di panna liquida, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20.

Stendetela e formate 2 dischi sottili, uno più grande dell'altro, e disponete il più largo in uno stampo per sformati di 18 cm di diametro.

Sbucciate le mele, privatele del torsolo, affettatele e collocatene uno strato sopra la pasta. Fate seguire uno strato di cipolle tagliate sottili e in parte tritate, cospargete con la salvia, le spezie, sale e pepe. Alternate gli strati, versando sull'ultimo la panna e completate coprendo col secondo disco di pasta brisée, inumidendo i bordi perché possano aderire bene. Decorate la superficie con motivi di pasta a piacere. Passate in forno preriscaldato a 190 °C, per 1 ora circa; se la crosta tendesse a bruciare, copritela con un foglio d'alluminio. Servite calda.

Torta pasqualina

Per la pasta: 600 g di farina, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale.

Per il ripieno: 8 carciofi, 400 g di ricotta fresca, 200 g di bietole (o di spinaci), 100 g di burro, 50 g di parmigiano, 10 uova, 1 limone, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiai di farina, 1 ciuffetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Pulite i carciofi, tagliateli per il lungo a fette sottili e metteteli in acqua con succo di limone. Fate una fontana con la farina su un piano da lavoro, versate al centro l'olio, 5 dl d'acqua tiepida, un pizzico di sale e lavorate bene l'impasto. Poi copritelo con un tovagliolo asciutto sormontato da un altro bagnato e lasciate riposare per almeno 1 ora. Nel frattempo lavate le bietole, cuocetele in poca acqua salata, scolatele, strizzatele bene e tritatele. In un tegame fate imbiondire metà del burro con lo spicchio d'aglio sbucciato, unitevi i carciofi ben scolati, coprite e lasciate cuocere dolcemente. A fine cottura aggiungete un po' di prezzemolo tritato e quindi togliete i carciofi dal tegame e fate insaporire le bietole nel condimento rimasto. A parte mettete in una terrina la ricotta, il parmigiano grattugiato, 3 uova, la farina, sale, pepe e mescolate bene; unitevi le bietole e i carciofi quando saranno freddi, dopo aver eliminato lo spicchio d'aglio. Riprendete la pasta e dividetela in 10 pezzi. Lavorate con il matterello i primi 4 pezzi, uno alla volta, tirando la sfoglia sottilissima (tenete coperti gli altri pezzi di pasta affinché non si seccino). Distendete le sfoglie una sopra l'altra in una tortiera, spennellando le prime 3 con dell'olio, per evitare che si saldino insieme. Fate aderire al fondo e ai bordi lasciandone uscire 1 cm tutt'intorno. Versate al centro il ripieno preparato e, utilizzando il dorso di

un cucchiaio, formate 7 incavi. In ognuno rompete un uovo e conditelo con 1 cucchiaino di burro fuso, 1 di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Prendete poi i pezzi di pasta rimasti, formate delle sfoglie e ricoprite il ripieno, procedendo come sopra, spennellando ognuna con olio. Ritagliate la pasta eccedente e con i ritagli formate un cordone da appoggiare sul bordo. Ungete l'ultima sfoglia con l'olio e punzecchiate la pasta con una forchetta, facendo attenzione a non rompere le uova. Cuocete per circa 1 ora in forno, a calore moderato.

Torta delicata al taleggio

400 g di pasta sfoglia, 250 g di taleggio, 150 g di emmental, 100 g di prosciutto cotto, 2 uova, parmigiano grattugiato, 100 g di panna da cucina, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. In una ciotola sbattete le uova aggiungendo la panna da cucina e il taleggio e mescolate. Tagliate l'emmental a dadini e il prosciutto cotto a strisce sottili e versateli nel composto insieme con il parmigiano grattugiato, facendo amalgamare bene il tutto. Dividete la pasta sfoglia in 2 parti e tiratela, in modo da formare altrettanti dischi. Foderate con il primo disco una teglia imburata e versateci il composto ottenuto. Ricoprite con l'altro disco di pasta, quindi bucherellate la superficie e spennellate con un po' d'olio. Infine cuocete in forno a 220 °C per circa 40 minuti.

Torta rustica con funghi, brie e speck

400 g di pasta sfoglia, 250 g di funghi champignon, 150 g di brie, 100 g di speck, 1/2 cipolla, 2 uova, 100 g di panna da cucina, parmigiano grattugiato, 1 ciuffetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Tritate la cipolla e fatela rosolare in una padella con un po' d'olio. Aggiungete i funghi tagliati a fettine sottili e del prezzemolo tritato e fate cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo in una scodella sbattete le uova insaporite con un pizzico di sale e di pepe e unitevi anche il brie tagliato a dadini. Amalgamate bene e versate la panna da cucina, poi i funghi precedentemente cotti. Tritate lo speck e aggiungetelo al composto insieme con il parmigiano grattugiato, quindi mescolate bene in modo da ottenere un ripieno morbido e cremoso. Stendete la pasta sfoglia e dividetela in 2 dischi di diversa grandezza e con il più grande foderate una teglia imburata. Versate il ripieno, coprite con il disco più piccolo sigillando bene i bordi e spennellate con un po' d'olio.

Lasciate cuocere in forno caldo a 230 °C per circa 30 minuti.



Torta gamberi e mandorle

300 g di pasta brisée, 200 g di code di gamberi, 2 uova, 0,5 dl di latte, 15 g di burro, 1 bustina di zafferano, 25 g di mandorle pelate, 1 ciuffetto di prezzemolo, 1 rametto di maggiorana, 10 g di farina, 20 g di uvetta, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée secondo le indicazioni di p. 20. Pulite e lavate le code di gamberi e tritatele, tenendone 4 da parte, che cuocerete al vapore. Tritate le mandorle, il prezzemolo e la maggiorana, metteteli in una ciotola con le code di gambero tritate e l'uvetta, precedentemente ammollata. Sbattete 1 uovo con il latte, lo zafferano, sale e pepe e unite agli altri ingredienti, amalgamando. Stendete la pasta brisée in 2 sfoglie sottili e con una foderate uno stampo da torta, imburrato e infarinato, poi versateci il composto. Ricoprite con l'altra sfoglia, pizzicando i bordi della pasta. Con l'eccedenza formate cerchi e triangolini per decorare la torta. Infine pennellate con l'uovo rimasto sbattuto. Cuocete in forno per 40 minuti a 180 °C, poi sformate su un piatto e adagiatevi al centro i gamberetti cotti a vapore.



In una ciotola amalgamate bene tutti gli ingredienti.



Stendete la pasta brisée in 2 sfoglie abbastanza sottili.



Disponete una sfoglia in uno stampo da torta e versateci il composto.



Decorate la superficie con la pasta in eccedenza in cerchi e triangolini.

Torta ai funghi

400 g di pasta frolla salata, 500 g di funghi a scelta, 150 g di zucchine, 2 uova, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Nel frattempo pulite e lavate i funghi sotto acqua corrente, asciugateli, affettateli sottilmente, metteteli in un tegame e stufateli con alcuni cucchiai d'olio. In un'altra casseruola fate stufare con dell'olio le zucchine precedentemente affettate. Quando sia i funghi che le zucchine saranno debitamente stufati, lasciateli raffreddare e poi mescolateli insieme; aggiustate di sale, unitevi un trito d'aglio e prezzemolo e aggiungetevi quindi le uova sbattute con un pizzico di sale. Tirate la pasta sul tavolo da lavoro infarinato, dividetela in 2 parti e ricavatene altrettanti dischi, uno più largo dell'altro. Con il più grande foderate una tortiera unta d'olio e versatevi il composto preparato. Ricoprite con il secondo disco, ripiegate i bordi premendoli con le dita, infine infornate a 200 °C per 40 minuti.

Torta di peperoni

400 g di pasta frolla salata, 400 g di peperoni gialli, 1 melanzana, 150 g di fontina, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, alcune foglie di basilico, olio extravergine d'oliva, peperoncino rosso in polvere, sale.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e, mentre riposa, mondate i peperoni e tagliateli a striscioline; lavate e tagliate a pezzetti la melanzana. Affettate la cipolla e mettetela in un tegame con dell'olio e l'aglio (che poi toglierete), unite i peperoni e la melanzana e stufate a fuoco moderato. Alla fine aggiustate di sale e insaporite con un pizzico di peperoncino e il basilico sminuzzato. Tirate la pasta non troppo sottile e formate 2 dischi, uno più grande dell'altro. Con il primo foderate il fondo e i bordi di una teglia oliata, versatevi la peperonata, cospargete con il formaggio tagliato a fettine e ricoprite con l'altro disco, saldando con cura i bordi. Con una forchetta bucherellate la superficie e infine mettete in forno caldo intorno ai 160 °C per 40 minuti circa.

Torta dal cuore di ricotta

250 g di pasta brisée, 600 g di ricotta, 2,5 dl di panna, 3 cucchiai di farina, 2 uova, 100 g di prosciutto a dadini, burro, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20.

Mescolate in un recipiente la ricotta, la panna, la farina, le uova, il prosciutto cotto e aggiustate con una presa di sale e un pizzico di pepe. Stendete la pasta brisée e dividetela in 2 parti, una maggiore dell'altra. Quindi ricavatene

2 dischi. Stendete il più grande in una tortiera imburrata, rialzando i bordi ai lati. Versatevi la farcia, poi ricoprite, facendo ben combaciare i bordi, con l'altro disco. Cuocete in forno a 200 °C per 1 ora circa.

Torta con salmone e piselli

500 g di pasta sfoglia, 200 g di gamberetti surgelati, 200 g di salmone affumicato, 1 confezione di panna da cucina, 100 g di piselli surgelati, burro, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 uovo, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Fate sciogliere il burro, unite i piselli e fateli cuocere per circa 10 minuti coperti da un coperchio. Quindi aggiungete i gamberetti e continuate la cottura per 5-6 minuti a fiamma vivace. Nel frattempo frullate il salmone affumicato, la panna, l'albume, il sale e il pepe fino a ottenere un composto cremoso. Versate il composto in una ciotola capiente, aggiungeteci anche i piselli, i gamberetti e il prezzemolo tritato e mescolate con cura. Stendete poi la pasta sfoglia servendovi di un matterello e dividetela in 2 dischi di diversa grandezza. Utilizzate il più grande per foderare una teglia imburrata e versateci la crema ottenuta. Con il disco di pasta sfoglia più piccolo ricoprite il tutto, sigillando bene i bordi dopo averli debitamente inumiditi. Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo, quindi infornate la torta e lasciatela cuocere per circa 40 minuti a 200 °C.

Torta di zucca gialla e bietole

400 g di pasta sfoglia, 200 g di bietole, 400 g di zucca gialla, 1 cipolla, 125 g di riso, 2 uova, 30 g di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, maggiorana, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Tagliate la zucca gialla a fettine e fatele cuocere in forno per circa 30 minuti a 180 °C. Intanto lessate il riso e scolatelo al dente. Pulite e lavate le bietole, poi fatele cuocere in acqua salata per 5 minuti. Sgocciolatele bene, tritatele insieme alla zucca e versate il tutto in una terrina con il riso. In un piccolo tegame con poco olio fate soffriggere l'aglio e la cipolla finemente tritati, quindi versate il soffritto nella terrina con le verdure e il riso, mescolate con cura e aggiungete un po' di noce moscata e di maggiorana, il parmigiano e il sale. Quando il composto sarà tiepido, unite le uova. Stendete la pasta su un piano infarinato e formate 2 dischi di differente diametro. Con il più grande foderate una tortiera oliata dalle pareti alte, versatevi sopra il composto e copritelo con l'altro disco, sigillando bene i bordi. Bucherellate la superficie e spennellatela con un po' d'olio, poi fate cuocere la torta in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti.

Torta ai finocchi, pecorino e asiago

400 g di pasta brisée, 1 kg di finocchi, 120 g di pecorino fresco, 100 g di asiago, 1 scalogno, farina, 1 uovo, semi di finocchio, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Lessate i finocchi, tagliati a spicchi, scolateli e rosolateli a fuoco vivo in 2 cucchiai d'olio insieme allo scalogno tritato e a un pizzico di sale. Su un piano di lavoro infarinato tirate la pasta a 4 mm di spessore e dividetela in 2 parti, all'incirca 2/3 e 1/3. Ricavatene 2 dischi e con il più grande rivestite uno stampo di 24 cm di diametro, imburrato e infarinato. Riempitelo con i formaggi a dadini, e i finocchi. Chiudete con l'altro disco, sigillando i bordi. Pennellate la torta con l'uovo sbattuto, cospargetela con una manciata di semi di finocchio e infornatela a 200 °C per 50 minuti.

Torta di zucchine in fiore

350 g di pasta frolla salata, 150 g zucchine, 160 g di quartirolo, 20 fiori di zucca, 60 g di burro, 1 scalogno, 1 cucchiaio di riso, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22, ma impastando poco. Lasciate riposare in frigorifero per circa 1 ora. Rosolate nel burro lo scalogno, tritato, e il riso. Aggiungete le zucchine, tagliate a striscioline, e i fiori di zucca; cuocete per 5 minuti, salate e pepate. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Dividete la pasta in 2 panetti, uno più grande dell'altro e ricavatene due dischi sottili. Con il più grande foderate uno stampo di forma circolare antiaderente, spennellato d'olio, in modo che la pasta arrivi fino al bordo; riempite con la farcia e sovrapponetevi il quartirolo a fette.

Coprite con l'altro disco di pasta facendo attenzione a sigillare bene i bordi della torta. Cuocete in forno caldo a 170 °C per 15 minuti.

Torta di porri e speck

300 g di pasta frolla salata, 1 kg di porri, 2 uova, 2 cucchiai di pangrattato, 100 g di speck, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Fate rosolare i porri, a fette sottili, in padella con abbondante olio, aggiustandoli di sale e pepe. Quando si saranno ammorbiditi, toglieteli dal fuoco e unite il pangrattato e le uova. Stendete la sfoglia di pasta frolla salata, adagiatela su una teglia ricoperta di carta da forno e fatela cuocere in forno per 10 minuti. Distribuite lo speck tagliato a tocchetti sulla sfoglia e poi versatevi sopra il composto di porri. Mettete la torta in forno e fatela cuocere per circa 30 minuti a 200-230 °C.



Torta di luccio



250 g di pasta brisée, 600 g di polpa di luccio, 200 g di ricotta, 100 g di pinoli, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (timo, rosmarino, maggiorana), zenzero in polvere, 5 uova, burro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20.

Dividete la pasta in 2 parti, una maggiore dell'altra, e stendetele in sfoglie sottili. Prendete la più grande e foderateci una tortiera imburrata. Tritate finemente la polpa del luccio e conditela con olio, le erbe, la cipolla e l'aglio tritati, sale, pepe e un pizzico di zenzero.

Amalgamate al composto la ricotta e i pinoli, mescolando con cura in modo da ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete i tuorli di 4 uova e, non appena saranno amalgamati, anche gli albumi montati a neve ferma: in questa fase curate di mescolare con molta delicatezza per non sgonfiare il composto.

Versate l'impasto nella tortiera, ricoprite con il secondo disco di pasta, praticate sulla superficie dei tagli a raggiera e chiudete bene i bordi. Spennellate con il tuorlo dell'uovo rimasto e cuocete in forno a 180 °C per almeno 30 minuti.

Torta di sfoglia alle bietole

Per la pasta: 150 g di farina, 100 g di farina integrale, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale.

Per il ripieno: 600 g di bietole, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 80 g di quagliata (o altro formaggio fresco), 150 g di parmigiano grattugiato, 2 uova, sale.

Preparate la base della torta impastando le due farine con un pizzico di sale, l'olio e un po' d'acqua fredda fino a formare un impasto liscio ed elastico. Dividete l'impasto in 6 panetti, di cui 3 più grandi e 3 più piccoli, e fate riposare per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno. Mondate le bietole, lavatele, lessatele in acqua salata per 20 minuti, quindi strizzatele accuratamente e tritatele. In una terrina sbattete le uova e unitele alle bietole, al parmigiano e alla quagliata (o altro formaggio fresco a vostra scelta). Salate e amalgamate il tutto. Stendete i panetti in sfoglie sottilissime. Ungete una teglia e disponete le 3 sfoglie più grandi sovrapposte, spennellando d'olio la superficie tra una sfoglia e l'altra.

Distribuite il ripieno, condite con un po' d'olio e ricoprite con le sfoglie più piccole, anch'esse leggermente spennellate d'olio. Sigillate bene i bordi, spennellate la superficie con l'olio rimasto e infornate a 180 °C per 40 minuti.





Torta di cipolle e olive

250 g di pasta frolla salata, 300 g di cipolle, 400 g di pomodori maturi, 3 acciughe sottosale, 40 g di olive verdi snocciolate, 1 cucchiaino di capperi, origano, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Sbollentate i pomodori e tritatene la polpa. Lavate le acciughe eliminando tutto il sale, diliscatele e tritatele. Sbucciate le cipolle e affettatele; fatele appassire in un tegame con un po' d'olio. Aggiungete i pomodori e fateli cuocere per circa 15 minuti; aggiustate di sale e pepate. Con la pasta formate 2 dischi, uno più grande dell'altro, e con il più largo foderate una tortiera, bucherellando il fondo con una forchetta. Versate all'interno le cipolle, i pomodori, le acciughe, le olive divise a metà, i capperi e una spolverata d'origano. Chiudete il tutto con l'altro disco di pasta, bucherellate la superficie e spennellate con un po' d'olio.

Cuocete la torta nel forno già caldo a 200 °C per circa 30 minuti. Servitela tiepida.



Aggiungete la polpa dei pomodori alle cipolle appassite nell'olio.



Con il disco di pasta più grande foderate una tortiera.



Versate le cipolle e i pomodori e unite gli altri ingredienti del ripieno.



Chiudete il tutto con l'altro disco di pasta, prima di mettere in forno.

Torta di stoccafisso

250 g di pasta sfoglia, 1 kg di stoccafisso ammollato, 1 cipolla, 1 limone non trattato, 1 rametto di salvia, 2 foglie d'alloro, noce moscata, farina, 1 tazza di latte, burro, 1 tazza di olio extravergine d'oliva, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Lessate lo stoccafisso con la cipolla affettata, l'alloro, la salvia e la scorza del limone; poi scolatelo, fatelo raffreddare, spellatelo, diliscatelo e spezzettatelo. Mettete lo stoccafisso in una casseruola su fuoco bassissimo e cuocetelo ancora aggiungendo via via 1 cucchiaino d'olio alternato a 1 di latte; continuate a mescolare. Togliete la casseruola dal fuoco e condite con il succo di 1/2 limone, pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata. Stendete la pasta sfoglia su un piano infarinato ricavandone 2 dischi l'uno più grande dell'altro. Con il primo foderate uno stampo da forno imburrato. Versatevi sopra l'impasto, ricoprite con l'altro disco, che andrà punzecchiato con una forchetta.

Infornate la torta a 180 °C per 15 minuti fino a quando non avrà assunto un aspetto dorato.

Torta ai carciofi

400 g di pasta frolla salata, 8 carciofi, 1/2 limone, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 cucchiai di panna, 100 g di parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

Per la besciamella: 50 g di burro, 50 g di farina, 5 dl di latte, noce moscata, sale, pepe in grani.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e lasciatela riposare. Nel frattempo togliete ai carciofi le foglie esterne e le punte, tagliateli a metà, lessateli per 15 minuti circa in acqua salata con un po' di succo di limone, scolateli, tagliateli a spicchietti e fateli dorare a fuoco vivo per 10 minuti con alcuni cucchiai d'olio, unendo solo alla fine della cottura il prezzemolo pulito e tritato. Lasciateli intiepidire.

Intanto preparate la besciamella: fate sciogliere il burro su fiamma bassa e amalgamatevi bene la farina. Diluite con il latte, caldo ma non bollente, aggiungendolo poco alla volta e continuando a mescolare per evitare i grumi. Sempre mescolando unite una macinata di pepe fresco e un pizzico di noce moscata.

Tirate la pasta a uno spessore di circa 1/2 cm e formate 2 dischi, l'uno più grande dell'altro. Con il primo disco foderate una tortiera oliata e versatevi i carciofi (tenetene da parte alcuni) amalgamati alla besciamella e alla panna. Spolverate poi con il parmigiano grattugiato, ricoprite con l'altro disco di pasta, premete i bordi con le dita per unirli, guarnite con i carciofi lasciati da parte e infine infornate a 200 °C per 30 minuti circa.

Torta fantasia

400 g di pasta brisée, 500 g di zucchine, 400 g di carote, 300 g di pisellini, 1 cipolla, 120 g di burro, 5 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1/2 dl di panna, 5 uova, 1/2 bicchiere di brodo, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20 e lasciatela riposare.

Nel frattempo tagliate le zucchine a fettine e fatele rosolare, senza che prendano troppo colore, in 40 g di burro caldo.

Lavate le carote, raschiatele e tagliatele a rondelle; quindi cuocetele a parte, con altri 40 g di burro, aggiungendo via via il brodo. Tritate la cipolla, fatela imbiondire con il rimanente burro, poi unitevi i pisellini, salate e pepate.

Stendete la pasta e dividetela in 2 sfoglie una più grande dell'altra. Imburrate una teglia e rivestitela con la sfoglia più grande. Sbattete le uova con la panna e con un pizzico di sale, poi disponete a strati sulla pasta brisée prima le zucchine, poi 2 o 3 cucchiaini di uova sbattute, parmigiano grattugiato, carote, ancora uova e parmigiano. Coprite infine con l'altro disco di pasta, saldando bene i bordi. Passate in forno caldo a 180 °C per 25 minuti.

Torta di champignon

200 g di champignon, 1 fetta di prosciutto cotto di circa 60 g, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 20 g di burro, noce moscata, alcune foglie di mentuccia, sale, pepe.

Per la salsa: 2,5 dl di latte, 50 g di burro, 2 uova, 40 g di farina.

Pulite e affettate i funghi. Tritate il prosciutto. Scaldare 20 g di burro, mettetevi i funghi, insaporiteli con sale e pepe, e lasciateli cuocere per 7-8 minuti.

Intanto preparate la salsa: sciogliete il burro in un pentolino a fuoco bassissimo, unite la farina a pioggia sempre mescolando per evitare che si formino grumi. Fate cuocere il composto per 2-3 minuti mescolando sempre con un mestolo di legno. Versate a questo punto il latte bollente poco alla volta, sempre mescolando delicatamente, e fate sobbollire per 5 minuti. Quando il composto si sarà intiepidito unitevi le uova, una alla volta, mescolando con cura.

Aggiungete quindi i funghi, ben scolati, la mentuccia spezzettata grossolanamente con le mani, il parmigiano e il prosciutto tritato; rimestate bene per far amalgamare tutti gli ingredienti. Imburrate una pirofila rotonda e dai bordi alti del diametro di 16 cm, versatevi il composto e mettete nel forno per 20-25 minuti a 180 °C. Fate riposare la torta di champignon per 6-8 minuti prima di servirla.



Torta di patate e fagiolini

250 g di pasta sfoglia, 180 g di fagiolini, 180 g di patate, 180 g di cipolle, 15 g di burro, 40 g di fontina, 1 uovo, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Mondate i fagiolini, divideteli a pezzettini e fateli cuocere in acqua bollente per 7-8 minuti; poi sgocciolateli. Quindi pelate le patate e dopo averle fatte lessare, tagliatele a rondelle. Tagliate anche la fontina a dadini. In un tegame con il burro e l'olio fate appassire le cipolle fatte a fettine sottili; unite i fagiolini e le patate e rosolateli per qualche minuto. Salate, pepate, poi spegnete e unite la fontina e il parmigiano, amalgamando bene.

Stendete la pasta e tagliate 2 dischi, uno più grande dell'altro; foderate con il più grande una tortiera. Versate all'interno il composto, coprite con il secondo disco, praticate sulla superficie dei tagli a raggiera e chiudete bene i bordi. Spennellate con il tuorlo dell'uovo e fate cuocere in forno già caldo a 200 °C per 40 minuti. Servite a piacere, calda o tiepida.



In un tegame rosolate i fagiolini a pezzetti e le patate a rondelle.



Spegnete il fuoco e unite la fontina e il parmigiano, amalgamando bene.



Stendete la pasta e tagliate 2 dischi, uno più grande dell'altro.



Coprite con il secondo disco e fate dei tagli a raggiera sulla superficie.

Torta di porri e pancetta

400 g di pasta frolla salata, 750 g di porri, 60 g di pancetta affumicata, 60 g di burro, sale, pepe.

Per la crema: 1 uovo, 3 cucchiaini di latte, sale.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e lasciatela riposare. Nel frattempo pulite i porri, affettateli finemente e metteteli in una pentola con il burro e un po' d'acqua. Lasciateli stufare per 10 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. Foderate uno stampo da crostata con circa 2/3 della pasta, stesa sottilmente, e disponetevi sopra i porri, la pancetta tritata e un pizzico di pepe.

Coprite con la pasta frolla rimasta tirata, premendo bene sui bordi inumiditi, quindi praticate un foro al centro del "coperchio" e poi passate nel forno preriscaldato a 200 °C. Lasciate cuocere per circa 35 minuti, fino a ottenere un bel colore dorato.

Sbattete infine l'uovo con il latte e un pizzico di sale e, dopo aver tolto la torta dal forno, versate questo composto attraverso il foro. Rimettete in forno ancora per 10 minuti, in modo che la crema di latte e uova si rassodi, infine sfnorate e servite la torta calda o fredda, secondo le vostre preferenze.

Torta di verza e cavolfiore

Per la pasta: 125 g di farina, 125 g di farina integrale, 100 g di burro, acqua, sale.

Per il ripieno: 800 g di cavolfiore, 400 g di verza, 150 g di fontina, 1 scalogno, 3 uova, burro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Lavorate le due farine con il burro, un po' d'acqua e un pizzico di sale. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare per circa 1 ora.

Lavate il cavolfiore e lessatelo in acqua leggermente salata. Scolatelo al dente e rosolatelo, ridotto in cimette, in un tegame con un po' d'olio e lo scalogno tritato finemente. Unite la verza, dopo averla tagliata a listarelle, regolate di sale e pepe e fate appassire le verdure a fuoco medio.

Mettete a rassodare le uova e nel frattempo stendete la pasta con l'aiuto di un matterello. Formate 2 dischi, uno di diametro maggiore dell'altro. Quando le uova saranno assodate, sgusciatele e tagliatele a fettine. Con il disco di pasta più grande foderate una tortiera imburrata e adagiate sul fondo uno strato di fettine di uova sode, la verza e il cavolfiore e la fontina tagliata a fettine.

Proseguite fino a esaurimento di tutti gli ingredienti, poi coprite con il disco di pasta rimasto, bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta e spennellatela con un po' d'olio. Fate cuocere in forno caldo a 180 °C per 25-30 minuti.

Torta di radicchio

300 g di farina, 800 g di radicchio trevisano, 150 g di fontina, 25 g di lievito di birra, 1 manciata di olive nere snocciolate, 1 cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Nella farina disposta a fontana sul piano di lavoro, versate 1 bicchiere d'acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito di birra, salate e impastate aggiungendo 2 cucchiari d'olio. Ottenuto un composto liscio ed elastico, copritelo con un panno e lasciate lievitare per almeno 1 ora in un luogo tiepido, lontano da correnti d'aria.

Sbucciate quindi la cipolla, affettatela sottilmente e fatela rosolare in una casseruola con dell'olio caldo, senza che prenda troppo colore; nel frattempo lavate il radicchio, asciugatelo e tagliatelo a listarelle; unetelo alla cipolla appassita, insaporite con una presa di sale e una buona macinata di pepe. Fate stufare per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto; infine lasciate raffreddare.

Dividete la pasta in 2 e ricavatene altrettanti dischi dal diametro uno maggiore dell'altro. Col più grande rivestite una tortiera oliata. Farcite con il composto di radicchio e aggiungete le olive e il formaggio a cubetti. Coprite con l'altra sfoglia, sigillate i bordi e cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per 30-35 minuti.

Erbazzone

Per la pasta: 100 g di farina, 60 g di strutto, acqua, sale.

Per il ripieno: 1 kg di spinaci, 300 g di pangrattato, 200 g di parmigiano grattugiato, 100 g di pancetta, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, 4 uova, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Pulite gli spinaci, lessateli in acqua bollente, poi strizzateli e tritateli finemente. Mentre cuociono, preparate una pasta con la farina, lo strutto, acqua e sale; ricavatene una palla che lascerete riposare per 30 minuti circa in frigorifero.

Tritate la cipolla e l'aglio insieme alla pancetta e preparate un soffritto con questi ingredienti, che vi servirà per fare rosolare gli spinaci. Fuori dal fuoco unitevi il pangrattato, il parmigiano grattugiato, le uova, sale e pepe. Con l'impasto, appena tolto dal frigorifero fate 2 parti, e ricavate da ciascuna una sfoglia alta almeno 1 cm.

Imburrate il fondo di una tortiera e ricopritelo con una delle sfoglie, poi riempite il recipiente fino quasi ai bordi con l'impasto preparato, coprendo il tutto con la seconda sfoglia.

Dopo aver punzecchiato la superficie con i rebbi di una forchetta, lasciate in forno a calore non eccessivo (intorno ai 180 °C) per circa 40 minuti. Infine sfornate e servite caldo, a fette, oppure freddo.



Crostate e quiche

◀ Crostata di pomodori verdi

250 g di pasta frolla salata, 3 pomodori verdi, 100 g di fontina, 1 dl di panna, 3 uova, burro, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22; poi stendetela in una tortiera unta con un po' di burro, rialzando i bordi fino all'orlo della tortiera. Lavate e sbucciate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a spicchi. In una terrina sbattete 2 uova e 1 tuorlo insieme alla panna e alla fontina tagliata a cubetti, e aggiustate di sale e di pepe. Distribuite i pomodori sulla pasta frolla che avrete punto con i rebbi di una forchetta. Versatevi sopra delicatamente il composto di uova, panna e fontina. Passate a cuocere in forno a 180 °C per 45 minuti circa. Servitela fredda.

Quiche lorraine

Per la pasta: 300 g di farina, 300 g di burro, 300 g di formaggio quark magro (o di ricotta fresca), sale.

Per il ripieno: 100 g di pancetta affumicata, 70 g di prosciutto cotto, 200 g di emmental, 70 g di burro, 2 uova, 2,5 dl di panna acida, 2-3 cucchiari d'erba cipollina tritata, 2 cucchiari di farina, sale, pepe.

Su una spianatoia infarinata lavorate rapidamente la farina, il quark (o la ricotta), il burro e il sale, così da ottenere un impasto omogeneo. Poi lasciatelo riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Trascorso il tempo previsto, ponete l'impasto in uno stampo imburato, sollevando e premendo contro le pareti il bordo di pasta fino a che raggiunga l'orlo dello stampo stesso. Tagliate a piccoli cubetti la pancetta e il prosciutto e distribuiteli sulla base di pasta. Quindi, dopo aver grattugiato l'emmental e tagliato a pezzetti il burro, mescolate bene tutti gli ingredienti rimasti in una terrina, salate, pepate e versate il tutto sopra i cubetti di prosciutto e pancetta. Fate cuocere in forno caldo a 200-220 °C per circa 30 minuti. Servite la quiche calda.

Quiche marinara con cipolle

300 g di pasta brisée, 450 g di coda di rospo, 3 cipolle, 3 uova, 1 noce di burro, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Pulite la coda di rospo, lavatela e tagliatela a pezzetti. Sbucciate e tagliate a fettine sottili le cipolle e rosolatele in una padella in olio già caldo per qualche minuto; aggiungete la coda di rospo. Salate, pepate e cuocete per 5 minuti a fuoco medio. In una terrina, sbattete le uova con una presa di sale, un pizzico di pepe e il prezzemolo tritato. Aggiungete il composto di pesce e cipolle e mescolate con cura.

Stendete la pasta brisée, foderatevi una tortiera imburata, bucherellatela con una forchetta e fatela cuocere per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 150 °C. Togliete la pasta dal forno e riempitela con il composto preparato di pesce e cipolle; quindi, rimettetela nel forno e cuocete ancora per 30 minuti circa.

Crostata alla rucola e taleggio

Per la pasta: 200 g di farina, 100 g di burro, 1 cucchiaino di maggiorana, 1 cucchiaino di semi di papavero, sale.

Per il ripieno: 300 g di ricotta, 200 g di rucola, 200 g di taleggio, 2 uova, 2 cucchiaini di pangrattato, burro, sale, pepe.

Disponete a fontana la farina, unite i semi di papavero e la maggiorana e lavorate unendo il burro a pezzetti e un pizzico di sale. Incorporate acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida. Date all'impasto la forma di un mattone, copritelo con pellicola trasparente e lasciate riposare per 1 ora. Nel frattempo sbollentate la rucola per pochi minuti in acqua salata, strizdatela e frullatela insieme ai formaggi, al pangrattato e alle uova. Stendete ora la pasta a disco e foderatevi una teglia imburata, facendola risalire un po' anche lungo le pareti. Riempitela con il composto di erbe e i formaggi, ripiegate un poco il bordo tutt'intorno. Decorate con strisce di pasta ottenuta dai ritagli. Cuocete in forno a 180 °C per circa 40 minuti.

Crostata di funghi

350 g di pasta frolla salata, 300 g di funghi, 100 g di parmigiano grattugiato, 3 uova, 2,5 dl di panna da cucina, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, peperoncino rosso in polvere, olio extravergine d'oliva, sale. Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Dopo averli accuratamente puliti, lavate i funghi sotto acqua corrente, asciugateli, affettateli sottilmente e fateli stufare in una casseruola con dell'olio,

aggiustando di sale e aggiungendo un trito di aglio e prezzemolo solo a fine cottura. Stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile; oliate una tortiera, disponetevi la pasta e, se lo ritenete opportuno, copritela con carta oleata e una manciata di fagioli secchi. Mettete in forno a calore moderato per 15 minuti. A parte sbattete intanto le uova con la panna, salate il composto e insaporitelo con un pizzico di peperoncino a piacere, ma senza esagerare. Trascorso il tempo di cottura previsto per la crostata, levatela dal forno, eliminate i fagioli e la carta e versatevi uno strato di funghi cotti, coprite con la crema di uova e panna, e spolverizzate tutta la superficie con il parmigiano grattugiato. Quindi fate un altro strato di funghi, crema e così via, terminando con la crema. Infine infornate a 180-200 °C per 30 minuti.

Mini quiche piccanti ai pomodorini

300 g di pasta brisée, 8 pomodorini ciliegia, 3 scalogni, 4 foglie di basilico, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, burro, 1 cucchiaino di peperoncino in polvere, sale.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Dividetela in 4 parti e stendetela. Rivestite 4 stampini con carta da forno, stendetevi i dischi di pasta e punzecchiateli con una forchetta. Rialzatene i bordi, distribuitevi qualche fagiolo secco e coprite con un foglio di alluminio. Infornate per 10 minuti a 180 °C. Sbucciate gli scalogni, affettateli finemente e metteteli in un recipiente. Lavate i pomodorini, eliminate i semi, tagliateli a filetti e uniteli agli scalogni. Lavate il basilico, spezzettatelo e profumate le verdure; poi salate, pepate e mescolate delicatamente. Quindi sfornate le quiche, eliminate alluminio e fagioli, e distribuitevi il composto aromatico. Infornate nuovamente e cuocete per 15 minuti.

Crostata al pesto e gamberetti

250 g di pasta brisée, 2 cucchiaini di pesto pronto, 200 g di gamberetti lessati, 2 uova, 1 dl di panna, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Trascorso il tempo necessario, stendete la pasta con il matterello, in modo da ricavare una sfoglia sottile. Foderate una tortiera imburata con la pasta, rialzandone i bordi ai lati, e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Spalmate sulla pasta un velo di pesto e poi distribuiteci sopra i gamberetti. Sbattete 2 tuorli, aggiungete la panna e amalgamate bene, in modo da formare una crema omogenea. Versatela sopra i gamberetti, aggiungendo un pizzico di sale e uno di pepe. Fate cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 30 minuti.



Crostata di bietole

250 g di pasta frolla salata, 500 g di bietole, 2 cipolle bianche, 50 g di olive verdi, 2 uova, 2,5 dl di latte, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di capperi sottosale, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Tagliate le cipolle a fettine con l'aglio e fatele appassire in una padella con l'olio e i capperi ben sciacquati. Pulite le bietole, tagliatele grossolanamente e unitele, lasciandole appassire coperte. A parte, mescolate 1 uovo e 2 dl di latte; versate il composto sugli altri ingredienti. Portate alla densità di una crema, salate e pepate. Fate raffreddare. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricoprivene il fondo e le pareti di una tortiera e bucherellate il fondo. Versate il ripieno di bietole e componetevi sopra, con la pasta lasciata da parte, il tipico motivo a griglia. Richiudete i bordi verso l'interno e aggiungete 1 oliva per ogni foro che si forma all'interno della grata. Pennellate con il rimanente uovo, mescolato con il latte rimanente, e passate la crostata in forno a 180 °C per circa 30 minuti.



Mettete le bietole nella padella con le cipolle, l'aglio e i capperi.



Mescolate con la frusta 1 uovo e il latte.



Bucherellate la pasta sul fondo della tortiera.



Componete sulla superficie della crostata il tipico motivo a griglia.

Crostata di verza e fontina



250 g di pasta brisée, 500 g di verza già pulita, 1 cipolla bianca, 250 g di fontina, 1,5 dl di brodo vegetale, vino bianco secco, burro, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Nel frattempo mondate la verza, lavatela e taglatela a listarelle, quindi gettatela in acqua bollente salata. Trascorsi almeno 15 minuti scolate la verza e sgocciolatela bene.

Tritate la cipolla e rosolatela con qualche cucchiaino d'olio in una padella, facendo attenzione a che non prenda troppo colore; quindi aggiungete la verza, versate il brodo e fate andare fino a che quest'ultimo non sia del tutto evaporato. Mettete la fontina in una casseruola, versateci il vino, lasciate riposare per 1 ora e quindi sciogliete il tutto a fuoco basso fino a ottenere una crema omogenea. Imburrate una teglia da crostate, stendete la pasta brisée e rivestiteci il fondo, rialzandone i bordi e lasciando da parte un po' di pasta. Versate la verza e la crema di fontina e livellate bene, poi formate con la pasta lasciata da parte il tipico motivo a grata sulla superficie. Infornate la crostata per 30-40 minuti a 180 °C.

Quiche colorata al profumo d'estate

300 g di pasta brisée, 1 pomodoro, 2 zucchine, 1/2 peperone rosso, 1/2 peperone giallo, 3 uova, 125 g di panna da cucina, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, noce moscata, qualche fogliolina di maggiorana, olio extravergine d'oliva, sale, pepe bianco.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Tuffate quindi il pomodoro in acqua bollente per 1 minuto, poi spellatelo e tagliatelo a fettine. Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle; ponetele in un piatto, conditele con poco olio e sale, e profumatele con la maggiorana. Passate i peperoni sulla fiamma del fornello e, quando saranno anneriti da tutte le parti, sbucciateli. Quindi incidete i peperoni su un lato, apriteli, eliminate i filamenti bianchi interni e ripuliteli dai semi. Infine tagliate le falde di peperone a listarelle sottili.

In una terrina sbattete le uova, mescolatele con la panna e condite con sale, pepe e noce moscata.

Stendete la pasta brisée in una tortiera leggermente imburrata e bucherellate il fondo con una forchetta. Disponete sul fondo uno strato di zucchine, nel centro le fette di pomodoro e infine le falde di peperone tagliate a listarelle. Versate sopra il composto di panna e uova e spolverate con una manciata di parmigiano grattugiato. Fate cuocere in forno caldo a 180 °C per 40 minuti. Sfnate, lasciate riposare la torta per qualche minuto e servite.



Mini quiche con gli asparagi

300 g di pasta brisée, 100 g di stracchino, 150 g di asparagi, 1 bicchierino di panna, 4 fette di salmone affumicato, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Stendete la pasta brisée, poi suddividetela in 4 parti uguali e rivestite 4 stampini imburrati. Dopo aver lavato e pulito gli asparagi, sbollentateli per 6-7 minuti in una pentola alta con le punte rivolte verso l'alto. Versate in una ciotola lo stracchino con la panna, salate, pepate e mescolate, amalgamando bene gli ingredienti. Bucherellate la pasta brisée con una forchetta, versate all'interno il composto di formaggio e fate cuocere le quiche nel forno già caldo per circa 15 minuti a 200 °C. Quindi sfornatele e guarnitele con gli asparagi e il salmone affumicato tagliato a listarelle.

Crostata porri e scamorza

250 g di pasta brisée, 2 dl di latte, 2 uova, 4 porri grandi, 150 g di scamorza affumicata, 20 g di burro, acqua, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Nel frattempo pulite i porri e lavateli. Sbollentate le foglie verdi più tenere e dopo averle sgocciolate tagliatele a listarelle non troppo sottili che vi serviranno per decorare la crostata. Tagliate la parte interna dei porri a rondelle e cuocete in un tegame con il burro e 1 dl d'acqua per circa 6-7 minuti; poi sgocciolatele e tenetele da parte. Stendete la pasta brisée, foderate una tortiera imburrata e con una forchetta bucherellate il fondo; poi infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

In una ciotola sbattete le uova, unite il latte e poi anche i porri tagliati a rondelle e la scamorza a dadini (tenendone da parte qualche fettina per la decorazione); regolate con una presa di sale e un pizzico di pepe. Versate il composto sulla pasta brisée e decorate con le foglie dei porri disposte a raggiera e le fettine di scamorza al centro. Mettete la crostata a cuocere nel forno già caldo a 180 °C per circa 25 minuti.

Crostata della fattoria

Per la pasta: 200 g di farina, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale.
Per il ripieno: 2 pomodori, 1 melanzana, 2 zucchine, 1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 50 g di olive verdi snocciolate, 2 cipollotti, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, aggiungete un pizzico di sale, versate al centro il cucchiaio d'olio e, con una forchetta, cominciate a mescolare. Aggiungete a filo acqua a sufficienza per formare una pasta liscia e omogenea. Fatene una palla e lasciatela riposare in frigorifero per

30 minuti. Rosolate l'aglio tritato e i cipollotti affettati con 3 cucchiaini d'olio, aggiungete la melanzana e le zucchine tagliate a dadini, e fate rosolare per 10 minuti. Unite i peperoni e i pomodori ripuliti dei semi e tagliati a dadini, mescolate e aggiungete 1/2 bicchiere d'acqua. Coprite e lasciate sobbollire per 15 minuti; quindi unite le olive a fettine, mescolate e continuate la cottura per altri 5 minuti. Aggiustate di sale e di pepe. Accendete il forno a 200 °C, stendete la pasta in uno stampo rotondo oliato, punzecchiatela con i rebbi di una forchetta, rialzatene i bordi ai lati, versatevi sopra le verdure tiepide e infornate per circa 30 minuti.

Crostata di zucca

Per la pasta: 250 g di farina, 100 g di burro, 1 cucchiaino di salvia tritata, 1 cucchiaino di rosmarino tritato, sale.

Per il ripieno: 600 g di zucca, 100 g di parmigiano grattugiato, 50 g di pecorino grattugiato, 100 g di groviera, 1 uovo, 30 g di burro, sale, pepe. Mettete a bollire in acqua salata, per 20 minuti, la zucca a tocchetti privata della scorza e dei semi. Nel frattempo preparate la pasta per il fondo, lavorando velocemente in una terrina il burro tagliato a pezzetti, la farina, l'acqua, la salvia e rosmarino tritati e il sale. Ponete a riposare il panetto in frigo per 30 minuti circa.

Scolate bene la zucca e schiacciatela con una forchetta; unite il groviera a tocchetti, i formaggi grattugiati e l'uovo intero. Mescolate bene. Stendete la pasta sul fondo di una tortiera imburata del diametro di 24 cm, foderando anche il bordo per un'altezza di almeno 2 cm, e farcitela con il composto a base di zucca. Mettete in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti. Servite tiepida, ma è ottima anche fredda.

Quiche delicata alle cipolle

350 g di pasta frolla salata, 500 g di cipolle, 70 g di parmigiano grattugiato, 3 uova, 2,5 dl di latte, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino. Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Sbucciate e affettate sottilmente le cipolle, mettetele in un tegame con alcuni cucchiaini d'olio e lasciatele stufare a fuoco molto moderato e con un coperchio, aggiungendo eventualmente poca acqua calda. Quando le cipolle saranno morbide e ben cotte, aggiustate di sale, insaporite con del peperoncino e lasciate raffreddare. Ungete una teglia con dell'olio, rivestitela con la pasta adeguatamente tirata, disponetevi sul fondo le cipolle e versatevi sopra le uova sbattute con il latte e il formaggio grattugiato. Salate, mettete in forno caldo (intorno ai 220 °C) e lasciate cuocere per circa 30 minuti; quindi sfornate e servite.

Quiche delicata agli asparagi

250 g di pasta frolla salata, 250 g di asparagi, 100 g di groviera, 3 uova, 1,5 dl di panna, 1,5 dl di latte, noce moscata, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e lasciatela riposare. Pulite gli asparagi, lessateli, sgocciolateli bene e tritateli lasciando intere le punte. Stendete la pasta, adagiatela in una teglia rotonda infarinata. Bucherellate il fondo e i bordi. Poggiatevi sopra un foglio di carta da forno e coprite con legumi secchi. Mettete in forno a 160 °C per 15 minuti. Sfornate e togliete la carta e i legumi. Distribuite gli asparagi sulla superficie e cospargete di groviera grattugiato. In una ciotola sbattete uova, panna, latte, un pizzico di noce moscata, sale e pepe, e versate a filo sulla quiche. Mettete in forno a 200 °C per circa 20 minuti.

Quiche di zucchine e gamberetti

250 g di pasta brisée, 4 zucchine, 100 g di gamberetti precotti, 200 g di latte, 2 uova, 4 cucchiari di parmigiano grattugiato, noce moscata, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20.

Lavate le zucchine, tagliatele a rondelle e saltatele in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Appena risulteranno cotte, toglietele dal fuoco, aggiungete i gamberetti e mescolate. In una ciotola sbattete le uova, unite il latte, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata e amalgamate il tutto. Stendete la pasta brisée e foderatevi una tortiera imburrata facendo risalire la pasta sul bordo. Distribuiteci sopra le zucchine con i gamberetti, e versate su tutto il composto di parmigiano e uova. Con una forchetta muovete appena il ripieno in modo che si amalgami un po' con il condimento. Fate cuocere in forno a 200 °C per 20 minuti circa.

Crostata ricotta e pecorino

350 g di pasta frolla salata, 200 g di ricotta fresca, 2 cucchiari di pecorino grattugiato, 3 uova, 1 cucchiario di prezzemolo tritato, 1 cucchiario di maggiorana tritata, noce moscata, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Lasciatela riposare. Passate al mixer la ricotta, il pecorino, le uova, il prezzemolo, la maggiorana e condite il tutto con un pizzico di noce moscata; aggiustate di sale e di pepe. Fate andare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete la pasta in una tortiera del diametro di 24 cm preventivamente imburrata. Versate sopra la pasta il composto ai formaggi e livellatelo con un cucchiario. Fate cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti, il tempo necessario perché si dori bene. È ottima anche tiepida.

Quiche con i fiori di zucca

250 g di pasta brisée, 4 zucchine, 6 fiori di zucca, 1 cipolla, 1 mozzarella, vino bianco, qualche foglia di basilico, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, pangrattato, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Tagliate le zucchine a dadini e soffriggetele a fuoco medio in una padella con un filo d'olio, 1 spicchio d'aglio tritato, la cipolla affettata e un po' di prezzemolo tritato; salate e pepate. Bagnate con un po' di vino bianco e fatelo evaporare. Stendete la pasta e adagiatela sul fondo di una tortiera imburata. Cospargetela con le zucchine e aggiungete la mozzarella a dadini; profumate con qualche foglia di basilico fresco spezzettato. Tagliate i fiori di zucca a metà per il senso della lunghezza e distribuiteli sopra la quiche. Cospargete il tutto con del prezzemolo e dell'aglio tritati, un po' di pangrattato, olio, sale, e fate cuocere per circa 30 minuti a 180 °C.

Crostata di lenticchie

Per la pasta: 200 g di farina, 150 g di farina di grano saraceno, 30 g di burro, 1/2 bicchiere scarso di latte, sale.

Per il ripieno: 200 g di lenticchie secche, 200 g di ricotta, 1 carota, 1 costa di sedano, 1/2 cipolla, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 2 uova, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale.

Mettete le lenticchie a bagno per una notte. Preparate la pasta mescolando le due farine, un pizzico di sale e il burro a pezzetti. Impastate. Aggiungete il latte e continuate a impastare, poi unite a filo un po' d'acqua. Dovete ottenere un impasto liscio e omogeneo. Mettete la pasta a riposare in frigorifero per 1 ora avvolta in pellicola trasparente. Nel frattempo lessate le lenticchie in acqua salata per 20 minuti, quindi scolatele. In una padella scaldate l'olio e unite le carote, il sedano e la cipolla tritati, con un pizzico di sale. Quando saranno morbide, unite le lenticchie, lasciate insaporire e sfumate con il vino bianco. Aggiungete il concentrato di pomodoro, mescolate bene e proseguite la cottura per 10 minuti a fuoco basso. Spegnete e lasciate intiepidire.

Stendete la pasta a uno spessore di circa 1/2 cm e foderate una tortiera imburata lasciando da parte i ritagli. In una ciotola lavorate a crema la ricotta con un pizzico di sale e spalmatela sulla pasta. Mescolate alle lenticchie le uova leggermente sbattute e il parmigiano. Versate questo composto nella torta. Livellate bene e, con i ritagli della pasta, decorate la superficie. Infornate per circa 40 minuti a 180 °C. Coprire la torta a metà cottura con un foglio di alluminio per evitare che secchi troppo in superficie. Sforbate e lasciate intiepidire prima di servirla.



Quiche al caprino

250 g pasta brisée, 12 pomodorini, 150 g di caprino fresco, 250 g di ricotta, 6-7 olive nere di Gaeta, 1 ciuffetto di erba cipollina, 1 uovo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe in grani.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20, stendetela e disponetela in 4 tortiere monodosi, bucherellandone la superficie.

Tagliate i pomodorini a fette, eliminate i semi, cospargeteli di sale e lasciateli scolare dell'acqua di vegetazione. Snocciolate e tritate le olive nere.

In un recipiente sbriciolate il caprino e la ricotta, aggiungete le olive, l'erba cipollina tritata, un filo d'olio e una macinata di pepe. Amalgamate fino a ottenere un composto non troppo liscio. Aggiungete il tuorlo e incorporatelo al composto, che spalmerete sulla pasta. Disponete infine sul composto i pomodorini. Passate in forno a 180 °C per 20 minuti circa. Fuori dal forno, condite con un filo d'olio e un pizzico di erba cipollina.



Tritate le olive nere di Gaeta denocciolate.



Aggiungete ai formaggi le olive, l'erba cipollina tritata, olio e pepe.



Versate il composto sulla pasta disposta in 4 tortiere monodosi.



Prima di infornare, sistemate le fette di pomodoro sull'impasto.

Crostata con code di scampi e funghi

250 g di pasta frolla salata, 500 g di code di scampi, 200 g di funghi, 125 g di panna, 200 g di parmigiano grattugiato, 4 uova, 1 tuorlo, 1 bicchiere di latte, 1 pizzico di noce moscata, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. In una padella scaldate un po' d'olio, poi unite le code di scampi sguosciate e i funghi lavati e affettati; cuocete per 10 minuti a fuoco medio.

Stendete la pasta frolla, foderate una tortiera imburrata e versateci gli scampi e i funghi. In una ciotola sbattete le uova, unite il latte e la panna, un pizzico di noce moscata, sale e pepe e versate il composto sopra gli scampi e i funghi. Fate cuocere in forno caldo a 180 °C per 10 minuti, poi abbassate il calore e cuocete ancora per 30 minuti. A cottura quasi ultimata, cospargete con il parmigiano e rimettete in forno a gratinare.

Crostata con spinaci e salmone

250 g di pasta brisée, 1 kg di spinaci, 100 g di groviera, 40 g di burro, 50 g di farina, 4 filetti di salmone fresco, 5 dl litro di latte, 1 dl di panna, noce moscata, timo, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20 e lasciatela riposare. Pulite bene gli spinaci, lavateli e lessateli in poca acqua salata. Scolateli, strizzateli e tritateli. Lessate per 10 minuti il salmone in acqua salata, poi scolatelo e sminuzzatelo. In una casseruola scaldate il burro e aggiungete, mescolando, la farina, il latte, 2 mestoli d'acqua di cottura del pesce. Insaporite con sale, pepe, noce moscata e timo. Togliete dal fuoco e incorporatevi il groviera grattugiato, la panna, gli spinaci e il pesce. Tirate con il matterello la pasta in un disco e adagiatela su una tortiera imburrata facendola risalire anche sul bordo. Foderatela con un foglio di carta da forno e riempitela di legumi secchi.

Cuocete in forno preriscaldato a 160 °C per 15 minuti. Sfornate ed eliminate carta e legumi. Versate nella tortiera il composto di spinaci e salmone. Cuocete ancora nel forno portato a 180 °C per 30 minuti. Servite tiepida.

Crostata cipolle e bacon

250 g di pasta frolla salata, 500 g di cipolla, burro, 4 uova, 2 dl di panna, 150 g di bacon, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Nel frattempo tagliate le cipolle piuttosto grosse, fatele stufare lentamente, coperte, nel burro, così che prendano appena colore. Sbattete le uova e unitevi la panna, un pizzico di sale e uno di pepe; poi versatevi le cipolle,

raffreddate, e il bacon a dadini. Stendete la pasta e foderateci una tortiera unta, rialzandone i bordi. Versate il composto di cipolle e uova sulla pasta e formate una griglia intrecciando le strisce di pasta ottenute dai ritagli. Passate la crostata in forno a 180 °C per circa 30 minuti.

Quiche integrale

Per la pasta: 250 g di farina integrale, 100 g di burro, 15 g di lievito in polvere per torte salate, acqua, sale.

Per il ripieno: 250 g di cavolfiore, 300 g di broccoletti, 200 g di pomodorini ciliegia, 50 g di olive, 60 g di emmental, 3 uova, 1 dl di latte, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1/2 bicchiere di vino rosso, olio extravergine d'oliva, sale.

Mescolate farina, sale, lievito e formate una fontana. Al centro, mettete il burro a pezzettini e impastate rapidamente, unendo qualche cucchiaio d'acqua, in modo da ottenere una pasta liscia e soda. Avvolgetela in pellicola trasparente e sistematala in frigorifero per circa 1 ora. Nel frattempo, riducete i broccoletti e il cavolfiore in cimette e lessateli in acqua salata. Scolateli, sbucciate la cipolla, affettatela e rosolatela in poco olio. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà, aggiungeteli, insieme alle olive e alle cimette di cavolfiore e broccoli, alla cipolla stufata, irrorate con il vino e lasciate evaporare. Aggiustate di sale. In una terrina, sbattete le uova con il latte, il prezzemolo e l'emmental a pezzettini. Versate il composto sulle verdure e mescolate. Intanto, stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm, quindi foderate una tortiera, riempite con il composto di verdure, coprite con la pasta che sborda e cuocete in forno a 190 °C per 35 minuti circa.

Crostata saporita di chiodini

300 g di pasta frolla salata, 500 g di chiodini, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 dl di panna, 1 bicchiere di latte, 4 uova, noce moscata, farina, 50 g di burro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Pulite e lavate i chiodini, poi cuoceteli con poco burro, un po' d'olio, la cipolla e l'aglio tritati. Aggiustate di sale. Quando l'acqua sarà evaporata, bagnate con il vino e fate evaporare. Infine aggiungete il prezzemolo tritato. Sbattete 2 uova e 2 tuorli, unite latte, panna, pepe e noce moscata, poi i chiodini. Stendete la pasta e foderateci una tortiera imburrata e infarinata, rialzandone i bordi. Versatevi il composto di chiodini. Con i ritagli formate la tipica griglia sulla superficie, poi passate la crostata in forno a 170 °C per circa 30 minuti.



Crostata funghi e groviera

250 g di pasta brisée, 250 g di funghi freschi, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 250 g di besciamella, 3 cucchiai di groviera, burro, 1 scalogno, 1 uovo, prezzemolo, sale.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Tritate lo scalogno e un po' di prezzemolo e soffriggeteli in una noce di burro; unite i funghi puliti e affettati, salate e cuocete a fuoco moderato per 15-20 minuti. Mescolateli alla besciamella (che avrete preparato seguendo le indicazioni fornite a p. 67) e unite l'uovo e i formaggi. Fate intiepidire.

Scaldare il forno a 180 °C e nel frattempo stendete la pasta dello spessore di 1/2 cm circa, rivestite una tortiera imburata, tagliate via la parte di pasta in eccesso e bucate il fondo con una forchetta. Distribuitevi sopra il composto di funghi, livellatelo e completate decorando con la pasta avanzata.

Cuocete nel forno già caldo per circa 40 minuti o fino a quando la pasta non sarà ben dorata e il ripieno consistente. Servite la crostata tiepida.



Nella padella con il prezzemolo e il burro aggiungete i funghi affettati.



Dopo aver mescolato i funghi alla besciamella, unite l'uovo e i formaggi.



Rivestite una tortiera imburata tagliando la parte di pasta in eccesso.



Distribuitevi il composto di funghi e decorate con la pasta avanzata.

Quiche marina di capesante



250 g di pasta brisée, 300 g di capesante, 300 g di gamberetti, 4 uova, 3 cipollotti freschi, 1 ciuffetto di prezzemolo, burro, 3 cucchiaini di panna, 2 cucchiaini di brandy, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Dividete le noci delle capesante dai coralli. Fate sciogliere in un tegame con un po' di burro i coralli, unendo 1 cucchiaino di brandy. Versate questa salsa in una ciotolina.

Cuocete nello stesso tegame le noci delle capesante a fettine e i gamberetti, unendo i cipollotti affettati, un altro po' di burro, sale, pepe e l'altro cucchiaino di brandy. Dopo circa 10 minuti, togliete dal fuoco. Stendete la pasta brisée e foderate una tortiera imburata e infarinata, rialzandone i bordi ai lati.

Sbattete le uova con sale e pepe, unite la salsa preparata mescolando i coralli, le capesante, i gamberetti e la panna. Versate il composto sulla quiche, distribuite sulla superficie un trito di prezzemolo e cuocete in forno a 200 °C per 30 minuti.

Crostata zucchine e salsiccia

300 g di pasta brisée, 4 zucchine, 1 cipolla rossa, 100 g di formaggio spalmabile, 1 dl di latte, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 125 g di panna da cucina, 3 uova, 1 dado per brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco, 1 spicchio d'aglio, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, burro, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20 e lasciatela riposare. Nel frattempo lavate e tagliate le zucchine a rondelle molto sottili. In un tegame piuttosto ampio scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio tritato e aggiungete anche la cipolla tagliata a fettine sottili. Fatela imbiondire per qualche minuto, quindi versate nel tegame anche le zucchine.

Aggiungete il dado, versate il vino bianco e fate cuocere a fuoco basso per qualche minuto. Appena le zucchine si saranno dorate, togliete il tegame dal fuoco, lasciate intiepidire e, con un frullatore a immersione, riducetele in purea. Unite anche il formaggio spalmabile e amalgamate bene, in modo che il composto risulti omogeneo. Spellate la salsiccia, tritatela e in un tegamino con appena un filo d'olio fatela rosolare bene.

In una terrina, sbattete le uova con il latte, il parmigiano, la panna, sale e pepe; poi unitevi il composto di zucchine e formaggio e la salsiccia. Stendete la pasta brisée e foderate una tortiera imburata. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e poi versateci il ripieno. Fate cuocere in forno caldo a 200 °C fino a quando la crostata e il ripieno cominceranno a dorarsi. Servite la crostata tiepida.



PENNY

VOLUME

Quiche con i gamberetti

300 g di pasta frolla salata, 80 g di cipolle, 1 spicchio d'aglio, 150 g di porro, 18 gamberetti sgusciati, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Per la salsa: 2,5 dl di panna, 3 cucchiaini d'erba cipollina tritata, 200 g di emmental, 2 uova, sale, pepe bianco.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e lasciatela riposare coperta da un panno per almeno 1 ora.

Per il ripieno, tritate insieme la cipolla e l'aglio e tagliate i porri a rondelle. Scaldate l'olio in una padella e fate dorare a fuoco vivace le verdure. Stendete la pasta frolla in uno strato sottile e foderate uno stampo di 24 cm di diametro. Coprite il fondo con carta da forno e mettetevi dei fagioli secchi perché durante la cottura la pasta non si alzi. Cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 10 minuti.

Togliete la pasta dal forno, eliminate carta e fagioli, mettete le verdure sulla base precotta distribuendo uniformemente i gamberetti sulla superficie.

Preparate una salsa mescolando la panna con l'erba cipollina e le uova sbattute. Salate, pepate e mescolate con l'emmental grattugiato. Versate infine la salsa sopra il ripieno, quel tanto da legare tutti gli ingredienti. Gratinare le quiche in forno per 20-25 minuti e servitela calda.

Crostata alla marinara

250 g di pasta brisée, 200 g di code di gamberetti pulite, 200 g di vongole sgusciate, 200 g di ricotta fresca, 2 uova, 3 cucchiaini di panna, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 spicchio d'aglio, burro, farina, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20; quindi, pressando con il matterello, incorporatevi il prezzemolo tritato. Stendete-la a disco e rivestite una tortiera imburrata e infarinata facendola risalire un po' sui bordi. Bucherellate il fondo con una forchetta in modo che la pasta cuocendo non gonfi. Sopra modellatevi un foglio di carta da forno e controllate che aderisca bene alle pareti. Riempite con legumi secchi. Mettete in forno a 160 °C per 15 minuti; quindi spegnete.

Lessate i gamberetti in acqua bollente salata. In una padella scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio e insaporitevi le vongole aggiungendo un po' d'acqua se occorre. Appena saranno cotte, eliminate l'aglio e aggiungete il prezzemolo tritato. Lavorate la ricotta con le uova sbattute e, quando avrà raggiunto la giusta morbidezza, incorporatevi la panna, le vongole e i gamberetti. Regolate di sale e pepe. Togliete carta e legumi dalla tortiera. Versatevi il ripieno, distribuitelo aiutandovi con una forchetta, ma senza schiacciarlo. Cuocete in forno a 180 °C per 40 minuti.

Crostata pomodori e olive nere

300 g di pasta frolla salata, 5 pomodori maturi, 1 cipolla, 5-6 acciughe sottolio, 10 olive nere snocciolate, 2 cucchiai di pecorino grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta frolla salata seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Scottate i pomodori per un attimo in acqua bollente, poi spellateli e tagliateli a filetti, eliminando l'acqua di vegetazione e i semi. Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e fatela imbiondire in un po' d'olio caldo. Poi unite anche i pomodori, salate poco e pepate. Spezzettate le acciughe finemente e aggiungetle nel tegame dei pomodori. Mescolate e cuocete per 2 minuti.

Stendete la pasta, foderateci una tortiera imburrata, punzecchiatela con una forchetta, distribuitevi pomodori e acciughe e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti circa. Fatto questo, cospargete il ripieno con le olive a fettine e il pecorino grattugiato, mescolate e infornate di nuovo per 10 minuti.

Crostata di erbe alla zucca gialla

Per la pasta brisée alle erbe: 300 g di farina 00, 100 g di burro, 1 uovo, 1 rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, sale

Per il ripieno: 350 g di polpa di zucca gialla, 250 g di ricotta, 3 uova, 1 cucchiaio di parmigiano, 1 scalogno, 1 rametto di rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Dopo aver tritato finemente la salvia e il rosmarino, mescolateli alla farina e impastate bene, aggiungendo sale, il burro, ben freddo e a pezzetti, l'uovo e 0,6 dl d'acqua fredda, in modo da ottenere una pasta elastica, morbida e liscia. Date all'impasto la forma di un panetto e fatelo riposare in frigo per 1 ora circa.

Nel frattempo in una padella con poco olio fate rosolare lo scalogno tritato finemente, aggiungete la zucca tagliata a piccoli pezzi, il rametto di rosmarino e fate insaporire, bagnando, se necessario, con un po' di acqua. Regolate di sale, aggiungete un pizzico di pepe e fate cuocere fino a quando la zucca non si sarà completamente spappolata; poi togliete il rosmarino e fate raffreddare.

In una ciotola lavorate la ricotta con 2 uova e il parmigiano grattugiato, quindi aggiungete la zucca e amalgamate bene. Imburrate una teglia e rivestitela con la pasta alle erbe ben stesa (avendo cura di tenere un po' di pasta da parte per la decorazione). Distribuiteci sopra il ripieno di zucca, poi decorate con il tipico intreccio di strisce di pasta. Spennellate con l'uovo sbattuto e mettete a cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti.

Quiche con verza, mele e scamorza

300 g di pasta brisée, 1/2 cavolo verza, 2 mele non troppo grosse, 1 cipolla, 100 g di scamorza affumicata, 2 uova, 3 dl di panna, 2 cucchiaini di aceto di mele, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20.

Tagliate il cavolo verza a strisce sottili. Sbucciate le mele e tagliatele a dadini. In una padella con l'olio d'oliva fate appassire la cipolla tritata, quindi aggiungeteci la verza e le mele e fate cuocere per 10 minuti circa. Salate e sfumate con l'aceto di mele, poi spegnete. Stendete la pasta brisée in una sfoglia non troppo spessa e rivestite una tortiera imburrata. Sbattete le uova, unite la panna, salate, pepate e lavorate il composto. Distribuite verza e mele sulla pasta e aggiungete la scamorza affumicata a dadini.

Versate infine il composto di panna e uova e fate cuocere la quiche in forno a 180 °C per circa 30 minuti. Lasciate intiepidire prima di servire.

Crostata ai broccoletti

350 g di pasta brisée, 500 g di broccoletti, 250 g di fontina dolce, 30 g di burro, 1 uovo, noce moscata, sale.

Per la besciamella: 50 g di burro, 50 g di farina, 1/2 l di latte, noce moscata, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Sbollentate i broccoletti in acqua salata per 5 minuti. Sgocciolateli, tagliuzzateli lasciando intera l'infiorescenza e insaporiteli in un tegame con il burro e poco sale. Preparate la besciamella: sciogliete il burro su fiamma bassa e unite la farina; diluite quindi con il latte, caldo ma non bollente, aggiunto poco alla volta, continuando a mescolare per evitare i grumi. Infine unite sale, pepe e un pizzico di noce moscata e incorporatevi metà della fontina, amalgamando bene. Stendete la pasta brisée e adagiatela in una teglia imburrata, facendola risalire anche lungo il bordo. Bucherellate il fondo e cospargetelo con la fontina rimasta mescolata a un pizzico di noce moscata. Adagiatevi i broccoletti e ricopriteli con il composto di besciamella e fontina. Ripiegate sul ripieno la pasta del bordo e spennellatela con il tuorlo sbattuto. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti.

Crostata primavera

250 g di pasta brisée, 500 g di bietole, 200 g di ricotta, 2 albumi, 1 ciuffo di maggiorana, salvia, menta, prezzemolo, 1 cucchiaino di zucchero, 50 g di burro, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20. Sbolentate le bietole per qualche minuto, poi toglietele dal fuoco, tritatele

e impastatele con la maggiorana, la salvia, la menta e il prezzemolo, anch'essi tritati. Passate la ricotta al passaverdura e aggiungetela al composto insieme agli albumi montati a neve e al burro ammorbidito. Regolate di sale e pepe e unite lo zucchero.

Tirate la pasta brisée e stendetela in uno stampo da 24 cm di diametro, foderato con carta da forno; riempite con il composto, livellandolo. Cuocete in forno a 180 °C per 40 minuti.

Crostata di pollo al cerfoglio

200 g di pasta brisée, 500 g di petto di pollo, 100 g di groviera, 50 g di farina, 50 g di cipolla, 50 g di burro, 5 dl di vino bianco, 7 dl di latte, 2 ciuffi di cerfoglio fresco, 1 dl di panna, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20 e lasciatela riposare. Tagliate a fettine sottili la cipolla e fatela appassire in un tegame con una noce di burro. Aggiungete il vino e 5 dl d'acqua; quando avranno raggiunto il bollore unite il petto di pollo tagliato a dadini. Al secondo bollore togliete il pollo e la cipolla e lasciate restringere il liquido. In un altro tegame sciogliete una noce di burro e insaporitevi il cerfoglio tritato. Aggiungete la farina, il liquido delle cipolle, il groviera grattugiato e la panna. Tirate la pasta a disco e foderatevi una tortiera imburrata facendola risalire anche sui bordi. Foderatela con un foglio di carta da forno e riempitela di legumi secchi.

Cuocete per 15 minuti a 160 °C. Eliminate i legumi. Versatevi il ripieno, ripiegate il bordo della pasta verso l'interno e cuocete a 180 °C per altri 40 minuti. Servite tiepida.

Crostata svizzera

250 g di pasta brisée, 400 g di pomodori, 1 cipolla, erba cipollina, 200 g di emmental, 6-8 fette di pane, 2,5 dl di panna da cucina, 3 uova, 20 g di semi di sesamo, pepe.

Preparate la pasta brisée seguendo le indicazioni fornite a p. 20 e stendetela in uno stampo da crostate imburrato, lasciandola riposare così in frigorifero per 20 minuti. Nel frattempo scottate i pomodori, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a fette. Tritate la cipolla insieme all'erba cipollina. Ricoprite quindi il fondo di pasta con le fette di pane, i pomodori, la cipolla tritata, l'erba cipollina e l'emmental.

Mescolate assieme le uova sbattute e la panna, insaporite con il pepe, versate il tutto sul ripieno e cospargetelo di semi di sesamo. Cuocete in forno caldo a 200 °C per circa 30 minuti, sfornate lasciate intiepidire e infine servite.



Strudel e sfogliate

◀ Strudel di carote e patate

300 g di pasta sfoglia, 4 patate grandi, 4 carote, 2 cipolle, 3 uova, 150 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Affettate le cipolle, tagliate le carote e le patate a fettine e fatele cuocere per 15 minuti in olio a fuoco basso aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua. Togliete dal fuoco e passate le verdure al setaccio o al passaverdura. Sbattete le uova con il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato, aggiustate di sale e incorporate le verdure al composto, che dovrà risultare piuttosto fermo.

Stendete con delicatezza la pasta sfoglia, disponetevi al centro le verdure e avvolgete in un rotolo sovrapponendo i lembi, in modo da formare uno strudel. Cuocete in forno caldo a 200 °C per 20 minuti e servite.

Sfogliata Pulcinella

250 g di pasta sfoglia, 2 mozzarelle, 6 pomodori maturi, 2 cucchiaini di senape, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, burro, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Quindi lavate i pomodori e passateli sulla griglia. Stendete la pasta sfoglia, formando un disco non troppo sottile e rivestite con questo una tortiera imburrata. Pennellate la superficie della pasta con la senape, quindi aggiungete le mozzarelle, precedentemente tagliate a fette.

Tagliate anche i pomodori a fette, eliminando i semi, e disponeteli sopra al resto. Aggiustate di sale e di pepe e cospargete con il pecorino grattugiato. Passate la sfogliata in forno, preriscaldato a 180 °C, e cuocete per circa 50 minuti. Questa sfogliata rappresenta un ottimo piatto, consumata sia calda che fredda.

Sfogliata fantasia

250 g di pasta sfoglia, 2 cipolle rosse, 400 g di pomodori maturi e sodi, 80 g di olive di Kalamata, 200 g di brie, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22, quindi stendetela e adagiatela sul fondo di una teglia da crostate, bucherellandone la superficie. Sbucciate le cipolle, fatele a spicchietti e rosolatele in poco olio a fuoco basso. Lavate i pomodori e tagliateli a tocchetti (tenendone da parte 2 interi), eliminando i semi. Uniteli alle cipolle e aggiungete le olive spezzettate. Aggiustate di sale e di pepe, e cuocete per qualche minuto. Versate la farcia nella sfogliata, quindi aggiungete il brie sminuzzato. Infine sulla superficie distribuite i pomodori lasciati da parte e tagliati a rondelle. Insaporite con il pepe e passate la sfogliata in forno già caldo a 190 °C per 30 minuti. Toglietela dal forno, lasciatela intiepidire e servitela.

Sfogliata con fontina e groviera

250 g di pasta sfoglia, 100 g di groviera, 100 g di fontina, 2 cucchiaini di salvia tritata, 2 uova, 1 dl di latte, 1 dl di panna, olio extravergine d'oliva, sale, pepe bianco.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e stendetela: formate un disco e con questo foderate una tortiera che avrete in precedenza unto, bucherellandone la superficie con i rebbi di una forchetta. Amalgamate in un recipiente il groviera e la fontina grattugiati, la panna, il latte, le uova e la salvia tritata. Regolate di sale e spolverate con un pizzico di pepe bianco. Quindi versate il composto sulla sfoglia e cuocete la sfogliata in forno a 200 °C per 40 minuti.

Strudel ricotta, spinaci e uvetta

250 g di pasta sfoglia, 1 kg di spinaci, 250 g di ricotta, 3 uova, 50 g di pinoli, 50 g di uvetta, 50 g di burro, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, noce moscata, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Pulite e lavate con cura gli spinaci e metteteli a lessare in acqua bollente salata. Dopo averli scolati e strizzati bene, tritateli e fateli saltare per pochi minuti in una padella con il burro. Versate gli spinaci in una ciotola e unite la ricotta sbriciolata, la noce moscata, il parmigiano grattugiato, le uova, l'uvetta, i pinoli, il sale e il pepe. Amalgamate bene e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo stendete la pasta sfoglia e formate un rettangolo stretto e lungo. Spalmateci sopra il composto di spinaci e ricotta lasciando almeno 2 cm vuoti lungo i bordi. Avvolgete la pasta su se stessa e infornate lo strudel per circa 40 minuti a 180 °C.

Strudel con formaggi, pinoli e uvetta

400 g di pasta sfoglia, 100 g di ricotta, 100 g di fontina, 100 g di parmigiano, 100 g di prosciutto cotto, 20 g di uvetta, 20 g di pinoli, 20 g di burro, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e stendetela in una sfoglia sottile; quindi adagiatela su un canovaccio. In una terrina mescolate la ricotta, il parmigiano grattugiato, i pinoli, la fontina tagliata a pezzetti, il prosciutto a listarelle, l'uvetta ammollata in acqua tiepida e un pizzico di sale. Stendete il composto sulla sfoglia, arrotolatela su se stessa, chiudetela alle estremità e ungetela con il burro fuso. Sistemate lo strudel sulla placca del forno e fate cuocere a 200 °C per 40 minuti circa, evitando di aprire il forno durante i primi 20 minuti. Lasciate intiepidire lo strudel, poi tagliatelo a fette e sistematelo su un piatto da portata.

Strudel con spinaci e tofu

250 g di pasta sfoglia, 250 g di spinaci, 100 g di tofu, margarina, 1 uovo, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Mettete gli spinaci a lessare in poca acqua bollente per 5 minuti, poi scolateli e strizzateli delicatamente. Frullate gli spinaci con il tofu fino a ottenere un composto omogeneo. In una padella antiaderente sciogliete una noce di margarina, aggiungete il composto di spinaci e tofu e aggiustate di sale e pepe. Fate rosolare il tutto per qualche minuto, quindi lasciate raffreddare. Stendete la pasta sfoglia, formando un rettangolo lungo e stretto e spalmateci sopra il ripieno di spinaci e tofu, lasciando circa 2 cm di bordo. Arrotolate la pasta a formare un cilindro e chiudete delicatamente le estremità con le dita. Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto e fate cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti.

Sfogliata di zucca, speck e fontina

250 g di pasta sfoglia, 500 g di polpa di zucca, 100 g di speck, 75 g di fontina, 2 uova, 1 ciuffetto di cerfoglio, burro, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Nel frattempo sbucciate la zucca e tagliatela a tocchetti. Lessatela in acqua salata e passatela al mixer. Tritate lo speck e rosolatelo in un po' di burro, quindi aggiungete la crema di zucca e cuocete per 3 minuti. Sbattete le uova, unitevi la fontina tagliata a dadini e amalgamate il composto alla crema di zucca. Stendete la pasta sfoglia e foderatevi una tortiera imburrata. Versate la farcia sul fondo della pasta, guarnite con un trito di cerfoglio e cuocete la sfogliata in forno a 180 °C per 45 minuti.

Strudel gustoso del tagliabosco

Per la pasta: 300 g di farina, 2 uova, 80 g di burro, 1 cucchiaio di panna, sale.

Per il ripieno: 500 g di broccoli, 1 peperone rosso, 200 g di champignon, 75 g di pinoli, 200 g di gorgonzola, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Lavorate la farina con 1 uovo, il burro a pezzetti, la panna e un pizzico di sale; lasciate riposare l'impasto in frigorifero per 1 ora, avvolto nella pellicola trasparente per alimenti. Nel frattempo pulite il peperone e tagliatelo a dadini. Dividete i broccoli in cimette. Mondate gli champignon e fateli a dadini. Tostate i pinoli in un padellino antiaderente. Nell'olio caldo fate rosolare l'aglio tritato. Unite gli champignon e, dopo 3-4 minuti, i broccoli, il peperone e i pinoli; aggiustate di sale e di pepe. Fate cuocere per 7-8 minuti. Lasciate raffreddare. Fuori dal fuoco aggiungete il gorgonzola a pezzetti. Stendete la pasta su un telo infarinato, distribuitevi sopra il ripieno, lasciando vuoti 3 cm ai lati, che spennellerete con l'albume d'uovo rimasto; arrotolate lo strudel. Spennellatene la superficie con il tuorlo e passate in forno a 200 °C per 20 minuti.

Strudel con zucca e scamorza

Per la pasta: 130 g di farina, 70 g di mandorle sgusciate, 70 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale. Per il ripieno: 200 g di zucca, 1 scalogno, 2 cucchiari di uvetta, 80 g di scamorza, 2 foglie di radicchio rosso, 1/2 bicchiere di vino bianco, latte, burro, sale.

Passate al mixer le mandorle e amalgamatele alla farina e al parmigiano grattugiato. Impastate con il tuorlo, un pizzico di sale, l'olio e quanta acqua tiepida occorre per ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete la pasta ottenuta in un canovaccio umido, appoggiatela su un sottopentola; scaldate una pentola e usatela, rovesciata, per coprire a campana l'involucro della pasta per 20 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno. Fate appassire nel burro lo scalogno tritato, poi rosolateci la zucca sbucciata e tagliata a cubettini e l'uvetta, precedentemente tenuta in ammollo. Aggiustate di sale, bagnate con il vino e fate stufare altri 10 minuti. Per finire, aggiungete le foglie di radicchio rosso tagliate sottili e fate stufare per altri 5 minuti. Stendete la pasta con un matterello su un piano di lavoro ben infarinato. Adagiatela su della carta da forno e stendetela ancora un po'. Disponeteci sopra la farcia che avete appena finito di passare in padella, distribuiteci la scamorza a dadini, arrotolate lo strudel su se stesso; spennellate la superficie con l'albume, mescolato a un po' di latte, e praticate 4 tagli sulla superficie. Infornate a 180 °C per 40 minuti circa.





Sfogliata al salmone

200 g di pasta sfoglia, 200 g di broccoletti, 70 g di asiago, 50 g di salmone affumicato, 3 uova, 2,5 dl di latte, burro, 1/2 bicchiere di brodo, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Tagliate i broccoletti in cimette e ponetele in una teglia da forno con il brodo e qualche fiocchetto di burro; fatele cuocere coperte con un foglio di alluminio per 40 minuti a 180 °C.

Imburrate una tortiera, stendete la pasta sfoglia e adagiatela sul fondo e sulle pareti, bucherellandone la superficie con i rebbi di una forchetta. Ponete sul fondo l'asiago sbriciolato, poi i broccoletti, e infine il salmone tagliato a striscioline.

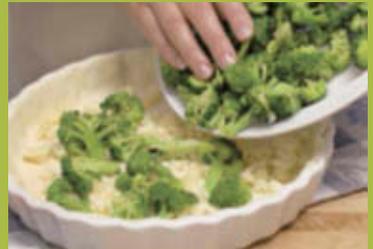
In una ciotola sbattete le uova con il latte, aggiustate di sale e versate il composto ottenuto sulla sfogliata. Infornate a 200 °C per 35 minuti. Prima di servire, lasciatela intiepidire.



Pulite i broccoletti e divideteli in cimette.



Disponete la pasta sfoglia in una teglia e coprite con l'asiago sbriciolato.



Aggiungete quindi i broccoletti stufati nel burro.



Completate con il composto di uova sbattute con il latte.

Strudel di carciofi

250 g di pasta sfoglia, 6 carciofi, 1/2 bicchiere di vino, 1 ciuffo di prezzemolo, 200 g di besciamella, 2 tuorli, 200 g di paté di fegato, brandy, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Tagliate i carciofi a spicchi, metteteli in padella con un po' d'olio e l'aglio tritato, spruzzateli di vino e cospargeteli con il prezzemolo tritato. Salate e fate cuocere per 20 minuti. Unite ai carciofi la besciamella (preparata seguendo le indicazioni fornite a nella ricetta a p. 67), e il tuorlo dell'uovo e amalgamate bene il tutto. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, spalmateci sopra il paté di fegato, precedentemente stemperato con un po' di brandy, poi distribuitevi i carciofi e arrotolate. Fate cuocere in forno a 200 °C per circa 30 minuti.

Strudel con verze e baccalà

300 g di pasta sfoglia, 500 g di baccalà ammollato e pulito, 1 verza piccola, 3 scalogni, 2 dl di latte, 1 cucchiaino di semi di cumino, pangrattato, 1 uovo, farina, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Tagliate il baccalà a pezzi e infarinatelo. In una padella con l'olio rosolate gli scalogni affettati, aggiungete il baccalà e il latte scaldato e fate cuocere per circa 20 minuti, regolando di sale. Intanto sbollentate per qualche minuto la verza lavata e tagliata a listarelle sottili; poi scolatela e, dopo averla sgocciolata bene, fatela saltare in un tegame con un po' d'olio e con i semi di cumino per 3-4 minuti. Versateci anche il baccalà e fate asciugare per qualche istante.

Stendete la sfoglia, ricavatene 2 rettangoli lunghi e stretti e cospargetene 1 con il pangrattato. Distribuiteci sopra il composto di verza e baccalà e coprite con l'altro rettangolo, sigillando bene i bordi. Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornate a 180 °C per circa 40 minuti.

Sfogliata con funghi e gamberetti

250 g di pasta sfoglia, 200 g di funghi, 1 pomodoro, 1 uovo, 450 g di ricotta, 200 g di gamberetti sgusciati precotti, 1 mazzetto di erba cipollina, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

In una padella antiaderente con un filo d'olio fate cuocere i funghi tagliati sottili per circa 10 minuti. In una ciotola mescolate la ricotta con l'erba cipollina tagliuzzata, l'uovo, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Aggiungete al composto i gamberetti e i funghi e mescolate bene. Stendete la pasta

sfoglia con il matterello e foderate una tortiera imburrata. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e versateci il composto preparato. Decorate la superficie con il pomodoro tagliato a fette e fate cuocere in forno caldo a 200 °C per circa 30 minuti.

Strudel di anatra e verza

400 g di pasta sfoglia, 300 g di petto d'anatra, 500 g di cavolo cappuccio, 1 bicchiere di succo d'arancia, 20 g di burro, cannella, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Saltate in padella il petto d'anatra tagliato a dadini in poco burro per qualche minuto. Sfumate con il succo d'arancia filtrato e fate cuocere il tutto per altri 10 minuti. Tagliate il cavolo cappuccio a striscioline e mettetelo a rosolare per circa 10 minuti.

In una ciotola mescolate anatra e cavolo, unite un pizzico di cannella e regolate di sale e di pepe. Lasciate raffreddare. Stendete la pasta sfoglia con il matterello e spennellatela con il burro fuso, disponetevi sopra l'impasto e arrotolate, chiudendo bene i bordi. Mettete sulla placca un foglio di carta da forno, spennellate di burro, adagiatevi lo strudel e cuocete in forno a 200 °C per 20 minuti.

Strudel ricotta, pomodori e salsiccia

250 g di pasta sfoglia, 1 cipolla, 100 g di pomodorini ciliegia, 400 g di salsiccia, 250 g di ricotta, 1 cucchiaio di semi di finocchio, 1 dl di vino bianco secco, 1 uovo, 2 cucchiaini di latte, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Lavate i pomodorini e divideteli a metà. In una padella antiaderente con un po' d'olio rosolate la cipolla, aggiungete la salsiccia sbriciolata e soffriggete per circa 5 minuti a fuoco vivace; versate il vino e fatelo evaporare.

Aggiungete i pomodorini, il sale e un pizzico di pepe e cuocete per circa 10 minuti a fiamma media, mescolando spesso. Versate la salsiccia cotta in una ciotola, aggiungete poi la ricotta, i semi di finocchio, se necessario un pizzico di sale e mescolate bene il tutto.

Stendete la pasta sfoglia su una placca ricoperta con carta da forno, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e spennellatelo con l'albume leggermente sbattuto. Distribuite il ripieno al centro della pasta lasciando un bordo libero di circa 2 cm, arrotolate la sfoglia sul ripieno e sigillate le estremità. Prima di infornare, mescolate il tuorlo con il latte e spennellate la superficie dello strudel. Fate cuocere in forno caldo a 200° per circa 25-30 minuti.

Sfogliata al brie e fiori di zucca



250 g di pasta sfoglia, 20 fiori di zucca, 200 g di brie, 2 dl di latte, 4 uova, 1 ciuffetto di prezzemolo, burro, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Lavate i fiori di zucca, togliete il pistillo e la parte verde, poi divideteli a metà. Stendete la pasta sfoglia, foderateci una tortiera imburata, rialzandone i bordi. Ricoprite il fondo della tortiera con il brie tagliato a pezzettini. Quindi distribuitevi i fiori di zucca. Sbattete le uova con il latte aggiustando di sale e pepe, poi versate il composto sulla sfogliata. Decorate con il prezzemolo tritato e infornate a 180 °C per circa 25 minuti.

Sfogliata di Biancaneve

250 g di pasta sfoglia, 10 pomodori ciliegini, 4 uova, 80 g di ricotta, 1 dl di panna, 3 cucchiari di parmigiano grattugiato, 4-5 foglie di basilico, origano, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22 e stendetela; quindi disponetela in uno stampo da crostata rivestito con carta da forno. Preriscaldate il forno a 180 °C.

Tagliate a metà i pomodorini e privateli dei semi. In un recipiente sbattete le uova con il parmigiano, sale, pepe, la panna e la ricotta. Unite il basilico spezzettato finemente e un po' d'origano. Versate il composto sulla pasta sfoglia e affondatevi i pomodorini con la parte tagliata verso il basso. Cuocete in forno già caldo per 40 minuti. La sfogliata è ottima calda, tiepida o anche fredda.

Strudel asparagi ed emmental

300 g di pasta sfoglia, 400 g di asparagi, 100 g di prosciutto cotto a fettine sottili, 200 g di spinaci novelli, 100 g di emmental a fettine sottili, 1 uovo, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Pulite gli asparagi, eliminando la parte più dura. Lessateli al dente in acqua bollente salata, oppure cuoceteli al vapore. Pulite gli spinaci, lavateli e asciugateli. Stendete la pasta in una sfoglia sottile sopra un foglio di carta da forno. Disponetevi uno strato di fettine di prosciutto, coprite con gli spinaci e continuate con uno strato di fettine di formaggio e uno di asparagi. Arrotolate la pasta, aiutandovi con la carta da forno, formando un rotolo e sigillatene le estremità.

Adagiate lo strudel su una placca foderata con carta da forno. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto e cuocete nel forno caldo a 250 °C per 20 minuti. Lasciate intiepidire lo strudel e servitelo a fette.



Sfogliata con salsa di noci e funghi

300 g di pasta sfoglia, 1,2 kg di funghi porcini, 1 scalogno, 1 uovo, 50 g di prosciutto cotto, 30 g di burro, 30 g di mollica di pane, 1,2 dl di panna, 100 g di gherigli di noce, latte, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Tagliate lo scalogno a fettine sottili e fatelo rosolare in una padella con il burro. In una ciotola ammorbidite la mollica di pane un po' di latte, poi strizzatela. Passate al mixer la mollica con l'uovo, il prosciutto, le noci e lo scalogno, così da ottenere un composto omogeneo. Quindi salate e aggiungete un pizzico di pepe e mettete in frigorifero per 40 minuti circa. Intanto pulite i funghi e sbollentateli per 5 minuti circa in acqua salata; scolateli, asciugateli e tagliateli a fettine.

Stendete la pasta in una teglia imburata, bucherellatela con i rebbi di una forchetta e mettetela nel forno caldo a 180 °C per circa 20 minuti. Togliete la crema di noci dal frigorifero e aggiungetevi la panna; poi mescolate, amalgamando bene. Versate il composto sulla sfoglia e disponetevi sopra i funghi a raggiera. Cuocete in forno a 200 °C per 30 minuti.

Sfogliata alle punte di asparagi

250 g di pasta sfoglia, 700 di punte di asparagi, 150 g di fontina grattugiata, 100 g di provolone piccante grattugiato, 6 dl di besciamella, 2 uova, sale.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Lessate al dente le punte di asparagi in acqua salata, scolatele e lasciatele raffreddare. Foderate una tortiera a bordi estraibili del diametro di 26 cm con la pasta sfoglia, rialzando i bordi. Ricopritene la superficie con la fontina grattugiata e adagiateci sopra le punte di asparagi (con la punta rivolta verso il centro). Ricoprite il tutto con la besciamella (preparata seguendo le indicazioni fornite a p. 67), mescolata con le uova e spolverizzateci sopra il provolone grattugiato. Infornate a 180 °C per circa 40 minuti.

Strudel dell'orto

250 g di pasta sfoglia, 150 g di pisellini, 150 g di fagiolini, 150 g di asparagi, 150 g di cuori di carciofo, 100 g di carote, 100 g di patate, 1 uovo, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di panna, 70 g di burro, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Pulite e lessate le verdure separatamente e scolatele al dente. In una padella scaldate 20 g di burro con l'aglio e insaporitevi le verdure. Aggiustate di sale e di pepe. Spegnete e, lontano dal fuoco, amalgamate al tutto la panna. Su un piano di lavoro stendete la pasta sfoglia piuttosto sottile,

dandole una forma rettangolare. Spennellatela con il restante burro che avrete precedentemente fuso; quindi distribuite le verdure sulla superficie e arrotolate la pasta su se stessa. Sigillate bene i bordi e spennellate lo strudel con il tuorlo sbattuto. Cuocete sulla placca del forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti. Lasciate riposare lo strudel per 10 minuti prima di servire.

Sfogliata ripiena alla francese

250 g di pasta sfoglia, 2 zucchine grosse, 1 spicchio d'aglio, 50 g di burro, 3 cucchiari di panna, 4 cucchiari di latte, 1/2 dado vegetale, 1 patata lessa, 4 fette di prosciutto cotto, 30 g di groviera, olio extravergine d'oliva.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Grattugiate le zucchine con la grattugia a fori grossi. Scaldate il burro in una padella e rosolatevi l'aglio schiacciato. Toglietelo e unite le zucchine e il dado sbriciolato. Fate insaporire quindi bagnate con il latte. Cuocete finché le zucchine non saranno morbide e il latte assorbito. Aggiungete la patata tagliata a dadini e la panna e lasciate restringere. Scaldate il forno a 180 °C. Rivestite una teglia con carta da forno e stendete la pasta sfoglia, rialzandone i bordi. Coprite il fondo con il prosciutto e distribuitevi il composto di zucchine. Tagliate il groviera a cubetti e disponeteli sul composto. Con i ritagli di pasta sfoglia ricavate delle decorazioni per il bordo della sfogliata. Spennellate la pasta con un po' d'olio e infornate per circa 40 minuti a 180 °C.

Strudel di patate

300 g di pasta sfoglia, 350 g di patate, 1 ciuffo di prezzemolo, 40 g di burro, 2 uova, 50 g di parmigiano grattugiato, 20 g di farina, 20 g di caciocavallo grattugiato, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22.

Lessate le patate per circa 20 minuti, quindi sbucciatele riducetele in purea. In una terrina mescolate il burro con il prezzemolo tritato, poi versateci anche la purea di patate e amalgamate. Aggiungete il parmigiano e il caciocavallo grattugiati, 1 uovo e 1 tuorlo, regolate con un pizzico di sale e di pepe e ponete il composto in frigo per 30 minuti. Trascorso questo tempo, lavoratelo di nuovo in modo da renderlo abbastanza soffice. Su un piano di lavoro stendete la pasta in una sfoglia sottile, versateci sopra il composto e arrotolate la pasta su se stessa, lasciando 2 cm vuoti alle estremità. Chiudete lo strudel, sigillando bene i bordi e spennellatelo con l'albume tenuto da parte sbattuto. Infine ponetelo a cuocere nel forno già caldo a 180 °C per circa 40 minuti.



Strudel di persico

250 g di pasta sfoglia, 500 g di filetti di persico cotti e spellati, 100 g di cetriolini sottaceto, 1 cipolla, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 uovo, burro, salsa verde, sale, pepe.

Per la salsa: 40 g di burro, 2 cucchiai di farina, 2,5 dl di panna, 100 g di formaggio cheddar, 2,5 dl di latte, pepe di Cayenna, sale, pepe.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni fornite a p. 22. Tagliate il persico a dadini; tritate i cetriolini e la cipolla. Stendete la pasta sfoglia in un rettangolo di 30 x 35 cm circa e distribuiteci il composto. Aggiungete sale, pepe e il prezzemolo tritato. Formate lo strudel, ponetelo in uno stampo imburato e spennellatelo con l'uovo sbattuto. Cuocete in forno per 15 minuti a 220 °C poi abbassate la temperatura e fate cuocere per altri 15 minuti. Preparate la salsa: scaldate il burro e aggiungete la farina mescolando; unite la panna e portate a ebollizione; aggiungete il formaggio grattugiato e fatelo sciogliere. Insaporite con pepe di Cayenna, sale e pepe. Servite lo strudel accompagnandolo con la salsa verde e la salsa al formaggio a parte.



Tagliate i filetti di persico in piccoli dadi.



Stendete la pasta a forma di rettangolo e disponeteci sopra il ripieno.



Avvolgete la pasta e sistemate lo strudel in uno stampo imburato.



Infine preparate la salsa al formaggio per accompagnare lo strudel.

Indice alfabetico delle ricette

B

Bagels.....	36
Baguette.....	38
Brezel.....	41

C

Chapati (pane indiano).....	28
Ciabatta.....	28
Ciriola.....	38
Cornetti ferraresi.....	32
Cracker casalinghi.....	51
Crispeddi.....	45
Crostata ai broccoletti.....	108
Crostata al pesto e gamberetti.....	89
Crostata alla marinara.....	106
Crostata alla rucola e taleggio.....	88
Crostata cipolle e bacon.....	100
Crostata con code di scampi e funghi.....	100
Crostata con spinaci e salmone.....	100
Crostata della fattoria.....	94
Crostata di bietole.....	91
Crostata di erbe alla zucca gialla.....	107
Crostata di funghi.....	88
Crostata di lenticchie.....	97
Crostata di pollo al cerfoglio.....	109
Crostata di pomodori verdi.....	87
Crostata di verza e fontina.....	92
Crostata di zucca.....	95
Crostata funghi e groviera.....	103
Crostata pomodori e olive nere.....	107
Crostata porri e scamorza.....	94
Crostata primavera.....	108
Crostata ricotta e pecorino.....	96
Crostata saporita di chiodini.....	101
Crostata svizzera.....	109
Crostata zucchine e salsiccia.....	104

E

Erbazzone.....	85
----------------	----

F

Focaccia ai ceci.....	46
Focaccia al formaggio.....	46
Focaccia alle acciughe.....	54
Focaccia alle cipolle.....	63
Focaccia cipolle e pomodorini.....	56
Focaccia con patate e olive.....	60
Focaccia della nonna.....	65
Focaccia di zucca.....	52
Focaccia ligure.....	56
Focaccine alla pancetta.....	50
Focaccine integrali.....	47
Freselle.....	29

G

Grissini al malto.....	45
------------------------	----

M

Maggiolino.....	38
Mini quiche con gli asparagi.....	94
Mini quiche piccanti ai pomodorini....	89

P

Pagnottelle farcite.....	59
Pan di sorc.....	42
Pancarré.....	37
Pane ai fiocchi d'avena.....	50
Pane ai semi di lino.....	52
Pane al cumino.....	46
Pane al papavero.....	27
Pane al parmigiano.....	60
Pane al pepe verde.....	52
Pane all'avena.....	29
Pane alla carota.....	55
Pane alla cipolla.....	57
Pane alla salvia.....	50
Pane allo zafferano.....	47
Pane arabo di semolino.....	33
Pane austriaco al cumino.....	28
Pane azzimo.....	32
Pane belga alla birra.....	32

Pane carasau.....	27	Sfogliata di zucca, speck e fontina....	113
Pane con i 5 cereali.....	57	Sfogliata fantasia.....	112
Pane con le erbe.....	57	Sfogliata Pulcinella.....	111
Pane con olive e capperi.....	54	Sfogliata ripiena alla francese.....	123
Pane con ricotta e noce moscata.....	60	Spaccatella di Bernalda.....	42
Pane con zafferano e finocchietto.....	55	Spirali ai sapori.....	49
Pane di Genzano.....	42	Strudel asparagi ed emmental.....	120
Pane di grano saraceno.....	63	Strudel con formaggi, pinoli.....	113
Pane di mais.....	33	Strudel con spinaci e tofu.....	113
Pane di miglio.....	63	Strudel con verze e baccalà.....	118
Pane di patate.....	33	Strudel con zucca e scamorza.....	114
Pane di segale.....	62	Strudel dell'orto.....	122
Pane di semola.....	55	Strudel di anatra e verza.....	119
Pane di soia.....	47	Strudel di carciofi.....	118
Pane integrale con crusca e noci.....	51	Strudel di carote e patate.....	111
Pane piccante al peperoncino.....	62	Strudel di patate.....	123
Pane pugliese.....	34	Strudel di persico.....	125
Pane siciliano.....	37	Strudel gustoso del tagliabosco.....	114
Pane tedesco di Linz.....	37	Strudel ricotta, pomodori e salsiccia..	119
Pane toscano.....	34	Strudel ricotta, spinaci e uvetta.....	112
Panini ai pomodori secchi.....	54		
Panini alle erbe miste e aglio.....	56	T	
Panini allo speck.....	62	Taralli.....	31
Pitta.....	34	Torta ai carciofi.....	80
		Torta ai finocchi, pecorino e asiago...	74
Q		Torta ai funghi.....	72
Quiche al caprino.....	99	Torta con salmone e piselli.....	73
Quiche colorata al profumo d'estate..	92	Torta dal cuore di ricotta.....	72
Quiche con i fiori di zucca.....	97	Torta delicata al taleggio.....	69
Quiche con i gamberetti.....	106	Torta di champignon.....	81
Quiche con verza, mele e scamorza..	108	Torta di cipolle e mele.....	68
Quiche delicata agli asparagi.....	96	Torta di cipolle e olive.....	79
Quiche delicata alle cipolle.....	95	Torta di luccio.....	76
Quiche di zucchine e gamberetti.....	96	Torta di mare.....	67
Quiche integrale.....	101	Torta di patate e fagiolini.....	83
Quiche lorraine.....	87	Torta di peperoni.....	72
Quiche marina di capesante.....	104	Torta di porri e pancetta.....	84
Quiche marinara con cipolle.....	88	Torta di porri e speck.....	74
		Torta di radicchio.....	85
R		Torta di sfoglia alle bietole.....	76
Rosette.....	36	Torta di stoccafisso.....	80
		Torta di verza e cavolfiore.....	84
S		Torta di zucca gialla e bietole.....	73
Sfogliata al brie e fiori di zucca.....	120	Torta di zucchine in fiore.....	74
Sfogliata al salmone.....	117	Torta fantasia.....	81
Sfogliata alle punte di asparagi.....	122	Torta gamberi e mandorle.....	71
Sfogliata con fontina e groviera.....	112	Torta pasqualina.....	68
Sfogliata con funghi e gamberetti....	118	Torta rustica con funghi, brie e speck..	69
Sfogliata con salsa di noci e funghi... 122		Tortillas.....	29
Sfogliata di Biancaneve.....	120		