

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10006

RICETTARIO

IT



Forno Pizza
DELIZIA

www.g3ferrari.eu

Indice

La Pizza -----	1
Il Pane -----	29
Il Calzone -----	36
La Schiacciata -----	43
La Focaccia -----	46
Piadina Romagnola -----	47
Rotolino -----	48
Bruschetta -----	49
Pasta Sfoglia -----	51
Pasta Frolla -----	53
Pasta Frolla dolce -----	59
Ricette di carne -----	70
Ricette di pesce -----	73
Uova e verdure -----	75
Ricette varie -----	77

Note: i tempi e i modi di cottura indicati in questo libretto sono da intendersi puramente indicativi in quanto gli stessi possono variare sensibilmente a causa di fattori ambientali come la temperatura ambiente e l'umidità oppure a causa di fattori soggettivi quali l'aggiungere più o meno olio o burro, oppure acqua oppure dallo spessore della pasta. Controllate sempre la cottura. Fate sempre riferimento al libretto tecnico di istruzioni per un utilizzo sicuro del prodotto.

Pasta base per pizza

Per preparare una buona pasta di pane in casa userete questa ricetta.

Ingredienti: 500gr di farina di grano duro 00 / 15gr di lievito di birra fresco (oppure 5g. di quello secco che va sciolto in acqua tiepida a 37°C – 39°C) / 10g. di sale marino / 5g. di zucchero / 300ml di acqua tiepida.

Queste quantità sono indicative e possono essere aumentate o diminuite a secondo dei gusti personali. Una regola da seguire è quella di diminuire la quantità di lievito quando la temperatura ambiente risulta superiore ai 22° C-24°C (come spesso succede in estate). A piacere si può sostituire l'acqua tiepida con il latte per ottenere un impasto più morbido.

Preparazione:

L'impasto a mano: Dividete la farina in due parti uguali e preparate due montagnole, praticarvi un incavo al centro formando la cosiddetta fontana. Dividete anche l'acqua in due parti uguali in due recipienti dove scioglierete in uno il sale e nell'altro il lievito; evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione.

Versate quindi "acqua e sale" all'interno di una fontanella e "acqua e lievito" all'interno dell'altra fontanella. Impastate separatamente; sbattete più volte l'impasto sulla tavola e premetelo con i polsi in modo da renderlo liscio ed omogeneo. Continuate ad impastare fino a quando non otterrete due composti consistenti che si staccano facilmente dalle mani e dalla tavola. Unite quindi i due impasti e terminate di impastare solo quando la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

L'impasto a macchina: Se disponete di una macchina per impastare procedete seguendo queste istruzioni: Inserite la farina nella macchina per impastare dalla farina. Sciogliete il lievito in 240ml di acqua calda e versatela quindi nella macchina per impastare. A parte sciogliete il sale in 60ml di acqua che andrete ad aggiungere quando l'impasto avrà raggiunto una certa consistenza. evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

La lievitazione: Praticate un taglio in croce sulla parte superiore dell'impasto e mettetelo a lievitare in un angolo tiepido della tavola (tra i 22°C e i 24°C), coperta con un canovaccio (per evitare sbalzi di temperatura dovuti a correnti d'aria). L'impasto deve riposare per circa 3 ore a temperatura costante, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare circa di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido).

La realizzazione: A questo punto, dopo la lievitazione, la pasta può essere rimpastata qualche minuto ed usata subito, oppure può essere surgelata. Se la utilizzate subito, prima di rimpastarla, potrete aggiungere un grasso a vostra scelta, che sarà quasi sempre olio extra vergine d'oliva, ma potrebbe essere, in alcune ricette particolari, strutto o burro (ad es. per la schiacciata). Se invece decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

La Pizza – le ricette

Pizza all'aglio arrosto (White Pizza with Roasted Garlic – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 2 cucchiaini di basilico fresco / 2 bulbi interi di aglio “elefante” (aglio molto grande) / 1 tazza e ½ di mozzarella a cubetti / ¼ di tazza di parmigiano reggiano grattugiato / 1 cucchiaio di olio di oliva / ¼ di cucchiaino di pepe nero macinato.

Preparazione: Tagliate la cima dei bulbi di aglio e mettere i bulbi in una piccola teglia di alluminio. Spargere un po' di sale ed un po' di olio di oliva sopra ai bulbi. Coprite la teglia con un foglio di alluminio e fate cuocere sull'1 e ½ per 20 minuti fino a quando l'aglio non si sarà ammorbidito. Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Spennellate d'olio e distribuite uniformemente la mozzarella ed il parmigiano insieme al basilico ed al pepe nero. Separate il bulbo d'aglio in singoli spicchi e pelate ogni spicchio. Posizionate l'aglio sulla pizza. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti, infornare e cuocere per 3/4 minuti.



Pizza agli asparagi (Asparagus and Mozzarella Pizza – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 350g. (¾ lb) di asparagi / 230g. (½ lb) di passata di pomodoro / 12 – 18 foglie di basilico ben sminuzzate / 1 spicchio d'aglio / 115g. (¼ lb) di mozzarella a cubetti / olio di oliva / sale.

Preparazione: Lavate ed asciugate gli asparagi e metteteli in padella con olio e aglio fino a cottura completata. Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente il pomodoro ed il sale, irrorare leggermente con olio di oliva, aggiungere gli asparagi e ricoprire con il basilico. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 3 minuti, sfornare, aggiungere la mozzarella a cubetti e continuare a cuocere per altri 2/3 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.





Pizza alle punte di asparago (Pizza with Asparagus – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / punte di asparago (fresche o surgelate) / mozzarella / 3/4 pomodori stufati e tagliati / 1 tuorlo d'uovo / formaggio parmigiano grattugiato / olio di oliva / sale e pepe.

Preparazione: Salare e cuocere leggermente al vapore le punte di asparago. Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente il pomodoro, le punte di asparago, la mozzarella tagliata a cubetti, ed infine il tuorlo d'uovo. Irrorare leggermente con olio di oliva, aggiungere sale e pepe e coprire con il parmigiano grattugiato. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza alla cipolla e pancetta (Pizza with onions – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / pancetta / cipolla / olive nere snocciolate / salsa di pomodoro / latte / olio di oliva / sale e pepe.

Preparazione: Tagliate la cipolla a fettine sottili e versatela in una padella. Fate soffriggere in un cucchiaio d'olio ed aggiungete a poco a poco del latte finché la cipolla non diverrà "morbida". Aggiungete quindi il pomodoro, il sale ed il pepe. In un'altra padella tostate la pancetta, scolate il grasso e lasciate che si raffreddi.

Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente la salsa di cipolle e pomodoro, infine posizionate la pancetta abbrustolita e le olive tagliate ad anelli.

Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza Capriccio (American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / una patata media / cetrioli sottoaceto / bacche di ginepro (facoltative) / ½ cipolla / 1 pacchetto di hotdogs (wurstel) / burro / sale / olio di oliva.

Preparazione: Pelate la patata e bollitela "al dente" in acqua salata. Lasciate raffreddare, affettatela e mettetela in una padella con del burro fuso, la ½ cipolla tagliata a fettine ed eventualmente le bacche di ginepro. Affettate i wurstel ed i cetrioli sott'aceto. Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente le patate lavorate ed aggiungete i cetrioli e i wurstel a cerchi concentrici (un cerchio di wurstel alternato ad un cerchio di cetrioli). Irrorare leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza Capricciosa

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pelati 2 scatole / mozzarella 200g. / carciofini sott'olio 10 / olive nere 10 / olio / pepe q.b.

Preparazione: Stendere la pasta. Guarnirla con i pelati ben scolati e sminuzzati con la forchetta, la mozzarella tagliata a fettine, i carciofini e i funghetti tagliati a metà, le olive snocciolate. Salare, pepare, condire con un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.



Pizza ai carciofi (Pizza with artichokes – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 4 "cuori" di carciofo surgelati / formaggio Emmenthal/ 3/4 pomodori stufati e tagliati / 1 spicchio d'aglio / olio di oliva / sale.

Preparazione: Sgelate e tagliate i carciofi a pezzetti. Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente

il pomodoro, i carciofi a pezzettini e l'aglio a fette. Irrorare leggermente con olio di oliva, aggiungere il sale ed il formaggio emmenthal tagliato a fettine. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza ai funghi

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / champignon o porcini 500g. / prezzemolo 2 cucchiari / aglio 1 spicchio / pelati 2 scatole / mozzarella 100g. / sale / pepe q.b.

Preparazione: Pulire e tagliare i funghi a fettine. Saltarli in padella con poco olio, aglio e prezzemolo affinché facciano l'acqua. Tagliare la mozzarella a fettine, scolare e sminuzzare i pelati. Tirare la pasta ben sottile, aggiustarvi i pelati, la mozzarella e da ultimo i funghi, prendendosi cura di lasciare tutto intorno un paio di centimetri di bordo. Versare un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere 4/5 minuti.



Pizza ai funghi (Pizza with mushrooms – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 3-4 pomodori cotti e passati / funghi porcini surgelati / 1 spicchio d'aglio / un po' di prezzemolo / formaggio parmigiano grattugiato / olio di oliva / sale / pepe.

Preparazione: Scongela e tagliate a fette i funghi porcini. Soffriggeteli a fiamma alta in una padella con olio, aglio, sale e pepe. Separate l'aglio dai funghi. Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente il pomodoro e cospargere con i funghi, il prezzemolo ed il parmigiano. Infine irrorare leggermente con olio di oliva.

Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza ai gamberetti e avocado (Avocado and Shrimp Pizza – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 2 avocado maturi tagliati a metà, snocciolati e tagliati a fettine sottili / un gamberone sgusciato di medie dimensioni (115g. oppure 1 lb) / 2 tazze di formaggio parmigiano grattugiato fresco / 1 cipolla rossa tagliata a fettine molto sottili / sale e pepe.

Preparazione: Stendere la pasta in modo da lasciare il bordo leggermente più alto del centro della pizza. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Spennellare con olio di oliva ed aggiungere 1 tazza e ½ di parmigiano grattugiato. Dividere le fettine di cipolla in “anelli” e disponerle sulla pizza insieme alle fettine di avocado ed aggiungere sale e pepe. Irrorare leggermente con olio di oliva.

Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 2 minuti e sfornare. Aggiungere il gamberone al centro della pizza, ricoprire con altro parmigiano e tornare a cuocere nel forno caldo per non più di due minuti.



Pizza al gorgonzola e salsiccia

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 350g. / salsa di pomodoro 2 tazze / gorgonzola 150g. / salsiccia 150g.

Preparazione: Tirare la pasta sottilissima. Distribuirvi il pomodoro lasciando un bordo di 2 dita e sopra a esso il gorgonzola a pezzetti e la salsiccia privata della pelle e sbriciolata. Infornare, servendosi delle apposite palette di legno senza salare né ungere e cuocere per 4/5 minuti.



Pizza “Gorgonzola, speck e cipolla”

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 350g. / salsa di pomodoro 2 tazze / gorgonzola 100g. mozzarella 50g. / speck affettato 150g. / cipolla

Preparazione: Tagliare la cipolla a fettine. Tirare la pasta sottilissima. Distribuirvi il pomodoro lasciando un bordo di 2 dita e sopra a esso il gorgonzola a pezzetti e la cipolla a fettine. Infornare, servendosi delle apposite palette di legno senza salare né ungere e cuocere per 4/5 minuti. Al termine della cottura aggiungere qualche fetta di speck, tagliare e servire.

Pizza Margherita

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pelati 2 scatole da 250g. / mozzarella per pizza 200g. / olio q.b. / sale.

Preparazione: Scolare e spezzettare i pelati. tagliare la mozzarella a fettine. Stendere la pasta in modo regolare. Distribuire i pelati in modo da lasciare un bordo di 3 centimetri circa tutto intorno. Salare, condire con un filo d'olio ed infornare usando le apposite palette di legno. Dopo 2/3 minuti di cottura aggiungere la mozzarella, ancora un filo d'olio, e continuare la cottura per altri 2 minuti.



Pizza Margherita (American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / ½ tazza di olio di oliva / 2 tazze e ½ di Mozzarella fresca a fettine / 4 tazze di pelati (pomodori italiani tipici, senza semi, vanno tagliati a pezzettini e scolati bene) / 1 cucchiaino di origano tritato / ½ tazza di formaggio parmigiano grattugiato / ½ tazza di basilico fresco sminuzzato / sale.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Spennellare con olio di oliva, distribuire uniformemente la mozzarella in modo da lasciare un bordo di 2,5 cm (1 inch) tutto intorno. Coprire la mozzarella con i pomodori, cospargere con origano, sale e circa metà del parmigiano grattugiato. Irrorare il tutto con olio di oliva.

Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 3/4 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia e cospargere con il parmigiano grattugiato rimasto e con il basilico sminuzzato. Tagliare a fette e servire.



Pizza alla marinara

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pomodori 2 scatole / origano 2 cucchiaini / aglio 2 spicchi / olio extra vergine d'oliva / sale / pepe.

Preparazione: Sgocciolare e sminuzzare i pomodori pelati. Tagliare l'aglio a fettine sottilissime. Stendere la pasta il più sottile possibile, lasciando un bordo un po' più spesso tutto intorno. Disporvi i pelati ben asciutti evitando il bordo, nonché le fettine d'aglio qua e là. spolverizzare con l'origano, salare, pepare, irrorare con un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.



Pizza alla marinara (American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 3 spicchi d'aglio, grandi / 3 cucchiaini di olio di oliva / 225g. (8 oz.) di pelati (pomodori italiani tipici, senza semi, vanno tagliati a pezzettini e scolati bene) / Capperi / sale / pepe.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete i pomodori in un robot da cucina e frullate per qualche istante in modo da ottenere una salsa di pomodoro. Con un cucchiaino spargete il pomodoro sulla pasta in modo da lasciare un bordo di 2,5 cm (1 inch) tutto intorno. Tagliate gli spicchi d'aglio a fette e mettetele sul pomodoro. Cospargere con sale e pepe e irrorare leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per circa 4 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnate, distribuite i capperi sulla pizza, tagliare a fette e servire.



Pizza "Napoletana"

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pomodori pelati 2 scatole / mozzarella per pizza 150g. / acciughe 4/5 filetti / origano 1 cucchiaino / sale / olio extravergine d'oliva.

Preparazione: Sgocciolare bene i pelati, tagliare la mozzarella a dadini, lavare i filetti d'acciuga. Stendere la pasta, distribuire i pelati lasciando un bordo di 2 centimetri, salare con moderazione. Sopra ai pomodori disporre i dadini di mozzarella e i filetti d'acciuga in modo simmetrico. Irrorare con abbondante olio, infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti. Prima di servire spolverizzare con l'origano.

Pizza “Napoletana” (Pizza “Napolitana” – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 85g. (3 oz.) di acciughe salate / 3 cucchiaini di olio di oliva / 230g. (½ lb) di Mozzarella fresca a cubetti / 345g. (¾ lb) di pelati (pomodori italiani tipici, senza semi, vanno tagliati a pezzettini e scolati bene) / 1 cucchiaino di origano tritato / sale / pepe.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente la mozzarella in modo da lasciare un bordo di 2,5 cm (1 inch) tutto intorno. Coprire la mozzarella con i pomodori, disporre le acciughe tagliate a striscioline, cospargere con origano, sale e pepe e irrorare leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza orientale (Oriental Pizza – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 2 cucchiaini di salsa di soia / 1 cucchiaino e ½ di vino di riso / 1 cucchiaino e ½ di amido di grano / 2 cucchiaini di zucchero / 250g. (¾ lb) di spalla di maiale disossata e tagliata a pezzetti / ¼ di tazza di olio di arachidi / 6 uova leggermente sbattute / 6-8 funghi neri orientali (sono i funghi Mu-Her o Shitake, di colore marrone scuro o nero) / ½ tazza di olio di sesamo / 6 cipolle verdi sminuzzate in piccoli pezzi / sale.

Preparazione: In una ciotola versate la salsa di soia, il vino di riso, l'amido di grano e lo zucchero. Aggiungete il maiale, mescolate e lasciate marinare per 10 minuti. Cuocere in una padella a bordo alto, aggiungere 3 cucchiaini di olio di arachidi, passate a “fuoco medio” ed aggiungete le uova. Infine aggiungete i funghi e lasciare sul fuoco fino a cottura ultimata. Togliete dal fuoco e condite con sale e olio di sesamo.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Spennellate la pizza con un po' di olio di sesamo e salsa di soia e coprite con i bocconcini di maiale e uova. Irrorare leggermente con olio di sesamo. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per ¾ minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, cospargere di cipolle verdi a pezzettini e servire.

Pizza “Pancetta, pomodorini e grana”

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 350g. / 2/3 cucchiaini di salsa di pomodoro / 1 tazza di mozzarella tagliata a cubetti / pomodorini 100g. / pancetta arrotolata 150g. / formaggio grana grattugiato.

Preparazione: Tagliate i pomodorini in 4 spicchi. Tirare la pasta sottilissima e distribuirvi mezzo cucchiaino di pomodoro lasciando un bordo di 2 dita. Aggiungete la mozzarella, i pomodorini a spicchi, la pancetta arrotolata tagliata a fette e sopra il tutto coprite con abbondante formaggio grana grattugiato. Infornare, servendosi delle apposite palette di legno senza salare né ungere e cuocere per 4/5 minuti.



Pizza ai peperoni (Pizza with bell peppers – Americana Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / 3/4 pomodori stufati e tagliati / peperoni (possibilmente uno giallo, uno rosso ed uno verde) / olive verdi e nere snocciolate / capperi / basilico (fresco o surgelato) / 2 spicchi d'aglio / olio di oliva / sale e pepe.

Preparazione: Tagliate i peperoni a strisce e rosolateli in una padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Coprite con il pomodoro, i peperoni a strisce, le olive, i capperi, varie foglie di basilico, a uno spicchio d'aglio tagliato grossolanamente in 2 o 3 fette. Salate ed irrorate leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfornare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire



Pizza “peperoni” (Pepperoni Pizza – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / salsa pronta di pomodoro con olio, origano, basilico e cipolla / 460g. (1 lb) di mozzarella a cubetti / ¼ di tazza di formaggio parmigiano appena grattugiato / 460g. (1 lb) di peperoni affettati sottilmente.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Coprite con la salsa di pomodoro, aggiungete la mozzarella e spolverate con il formaggio grattugiato. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 12 minuti ed infornare. Cuocere per 2, sfornare e ricoprire con i peperoni. Infornare nuovamente per 2 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza al pesto genovese (Basil Pesto Pizza – American Style)

Ingredienti per due pizze: pasta base per pizza 600g. / 460g. (1 lb.) di mozzarella a cubetti o a fettine / 4-5 pomodori pelati scolati e tagliati grossolanamente / 2 cucchiari di aglio tritato / 4 cucchiari di basilico fresco sminuzzato grossolanamente / 4 cucchiari di salsa al pesto genovese / sale e pepe macinato fresco / 4 cucchiari di olio di oliva.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Coprite con metà della mozzarella. Ora mettete tutti gli ingredienti rimasti in una ciotola e conditeli con i 4 cucchiari di olio di oliva. Spennellate leggermente la pizza con altro olio di oliva, e distribuite il contenuto della ciotola su due pizze da 28cm (11 inch). Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 12 minuti ed infornare. Cuocere per 4 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza al pesto genovese, broccoli e cheddar (Broccoli and cheddar pizza – American Style)

Ingredienti per due pizze da 25cm (10 inch): pasta base per pizza / 2 tazze di formaggio cheddar grattugiato / ½ tazza o ¾ di tazza di salsa al pesto genovese / 1 porzione grande di broccoli con gambo.

Preparazione: Dividete e tagliate i broccoli a pezzetti piccoli. Pelate i gambi e tagliateli a pezzettini. Cuocere al vapore e lasciare scolare. In una ciotola

mescolate i broccoli con il pesto. Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Coprite la pasta con metà del formaggio cheddar, aggiungete il composto di broccoli e pesto della ciotola e ricoprite con l'altra metà di formaggio cheddar. Distribuite gli ingredienti su due pizze da 25cm (10 inch). Riscaldate il forno sul 2 e ½ per 12 minuti ed infornate. Cuocere per 4 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire immediatamente.



Pizza al pollo in salsa barbecue (Barbecue Chicken Pizza – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / 3 petti di pollo senza ossa e senza pelle / 3 tazze di salsa barbecue (BBQ) / ½ tazza di olio di oliva / 1 tazza e ½ di formaggio fontina a cubetti / 1 tazza e ½ di formaggio provolone a cubetti / 1 cipolla affettata / ¼ di tazza di cilantro (foglie di coriandolo) fresco e sminuzzato.

Preparazione: Marinare il pollo in 1 tazza e ½ di salsa di barbecue in frigo per almeno 4/5 ore. Mettete il pollo in una teglia di alluminio e rosolate per mezzora nel forno sull'1 e ½. Sfnate ed aspettate che il pollo si raffreddi a temperatura ambiente, tagliatelo quindi in pezzetti piccoli.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Spennellate con olio di oliva e coprite con entrambi i formaggi (la fontina ed il provolone). Distribuite uniformemente i formaggi in modo da lasciare un bordo di 2,5 cm (1 inch) tutto intorno. Coprite i formaggi con la salsa barbecue rimasta (1 tazza e ½) e posizionate la cipolla ed i pezzetti di petto di pollo sulla pizza. Riscaldate il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 3 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, ricoprire di cilantro fresco, tagliare a fette e servire.



Pizza primavera (American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / 230g. (½ lb) di Mozzarella fresca a cubetti / 345g. (¾ lb) di passata di pelati (pomodori italiani tipici, senza semi, vanno tagliati a pezzettini e scolati bene) / origano / olio / sale / pepe.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente la mozzarella in modo da lasciare un bordo di 2,5 cm (1 inch) tutto intorno. Coprite la mozzarella con la passata di pelati, cospargere con origano, sale e pepe e irrorare leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza al prosciutto cotto

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pelati 2 scatole / prosciutto cotto 3 fette oppure 100g. di prosciutto cotto affettato / funghetti sott'olio una decina / mozzarella 100g. / sale / olio.

Preparazione: Sgocciolare bene e sminuzzare i pelati. Tritare la mozzarella, tagliare i funghetti a metà e il prosciutto a listerelle. Tirare la pasta, disporvi i pelati e la mozzarella, un filo d'olio, salare, aggiungere le fettine di prosciutto e da ultimo i funghetti. Infornare con le apposite palette per 4-5 minuti.



Pizza al prosciutto cotto (American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 115g. (¼ lb) di prosciutto cotto / 230g. (½ lb) di mozzarella a fettine / olio di oliva / sale / pepe.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Aggiungete il prosciutto cotto a fette in modo casuale e disordinato. Coprite con la mozzarella, sale, pepe ed irrorare leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.

Pizza prosciutto cotto e funghi

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pelati 2 scatole / prosciutto cotto 3 fette da ½ cm oppure 100g. di prosciutto cotto affettato / funghi pronti per pizza trifolati e sott'olio, oppure funghetti interi sott'olio una decina / mozzarella 100g. / sale / olio.

Preparazione: Sgocciolare bene e sminuzzare i pelati. Tritare la mozzarella, tagliare i funghetti a metà e il prosciutto a listerelle. Tirare la pasta, disporvi i pelati e la mozzarella, un filo d'olio, salare, aggiungere le fettine di prosciutto e da ultimo i funghetti. Infornare con le apposite palette per 4-5 minuti.



Pizza al prosciutto cotto e pancetta (Pizza with cooked ham and bacon – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / pomodori frullati / prosciutto cotto (tagliato abbastanza spesso) / pancetta / formaggio fontina / olive nere snocciolate / olio di oliva / sale / pepe.

Preparazione: Stendere la pasta lasciando un bordo un po' più spesso tutto intorno. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Coprire con il pomodoro ed aggiungete il prosciutto cotto a fette, la pancetta, il formaggio e le olive (tagliate ad anelli). Aggiungete il pepe ed dell'olio, soprattutto sul prosciutto cotto. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 4-5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza al prosciutto crudo e carciofi

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / prosciutto crudo tipo Parma 100g. / salsa di pomodoro 1 tazza / olio q.b. / mozzarella da pizza 100g. / carciofi 2 / sale.

Preparazione: Rimpastare la pasta con un po' d'olio e rimetterla a riposare coperta. Pulire i carciofi, togliendo le foglie dure esterne e tagliando la parte superiore con le spine. Lavarli, tagliarli a fettine sottilissime e tenerli in acqua

con uno spicchio di limone. Tagliare la mozzarella a pezzetti. Tirare la pasta, disporvi la salsa di pomodoro, la mozzarella e i carciofi ben asciugati. Irrorare con un filo d'olio, infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti. Appena tolta dal forno disporvi le fette di prosciutto crudo, che non devono essere fredde di frigorifero, e servire.



Pizza "Pugliese"

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / 1 grossa cipolla / pecorino 60g. / pelati 2 scatole / sale / pepe (facoltativo).

Preparazione: Tritare la cipolla, sgocciolare e sminuzzare i pelati. Grattugiare il pecorino a grosse scaglie (come si fa per le carote). Tirare la pasta dopo averla rimpastata con poco olio. Spolverizzare di farina, accomodarvi la cipolla tritata, i pelati, salare, condire con un filo d'olio e guarnire con il pecorino. Infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.



Pizza "Quattro stagioni"

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 500g. / pomodori 2 scatole / mozzarella 200g. / prosciutto cotto 50g. / carciofini e funghetti sott'olio q.b. / origano 1 pizzico.

Preparazione: Scolare molto bene i pelati e spezzettarli con la forchetta. Tagliare la mozzarella a fettine. Tagliare a metà i funghetti e carciofini. Tirare bene la pasta, ricoprirla con i pelati e i pezzetti di mozzarella, salare. Dividere la pizza idealmente in 4 e guarnirla su un quarto con l'origano, su un quarto con la fetta di prosciutto a pezzetti, su un quarto con i carciofini ed infine sull'ultimo quarto con i funghetti. Condire con olio d'oliva e infornare usando le apposite palette di legno. Dopo 4/5 minuti sfornare e servire.



Pizza “Romana”

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pomodori pelati 2 scatole / mozzarella 200g. / acciughe 4 filetti / capperi / sale una manciata.

Preparazione: Sgocciolare e sminuzzare i pelati, lavare bene i capperi e le acciughe. Tagliare i filetti a pezzetti e la mozzarella a fettine. Tirare la pasta sottile, disporvi il pomodoro arrivando a 2 centimetri dal bordo, salare pochissimo, aggiungere i capperi e pezzetti d'acciuga, un filo d'olio e infornare con le apposite palette di legno. Aggiungere la mozzarella dopo 2/3 minuti di cottura, e continuare a cuocere per altri 2 minuti.



Pizza alla salsiccia

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 400g. / pelati 2 scatole da 250g. / mozzarella per pizza 200g. / 200g. di salsiccia.

Preparazione: Scolare e spezzettare i pelati. tagliare la mozzarella a fettine. Stendere la pasta in modo regolare. Distribuire i pelati in modo da lasciare un bordo di 2 centimetri circa tutto intorno. Aggiungere la mozzarella. Pelate la salsiccia, dividetela in piccoli pezzettini e posizionate sulla pizza. Infornare usando le apposite palette di legno. . Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito e la salsiccia starà “friggendo”. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza alla salsiccia (Italian sausage pizza – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza 600g. / 450g. (1 lb) di salsiccia dolce o piccante / salsa pronta di pomodoro con olio, origano, basilico e cipolla / 450g. (1 lb) di mozzarella a cubetti o a fettine.

Preparazione: Togliete la pelle alla salsiccia e mettetela a rosolare in una padella con un filo d'olio (importante, non completare la cottura). Aggiungere la salsiccia alla salsa di pomodoro e cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Stendere la pasta lasciando un bordo un po' più spesso tutto intorno. Infarinare ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Coprite con la salsa di pomodoro e

salsiccia ed aggiungete la mozzarella. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito e la salsa starà "friggendo". Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza al "sapore verde" (American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / hotdogs (wurstels) / formaggio gruviera / broccoli / 1 cipolla / filetti di acciuga senza spine (oppure pasta di acciughe) / carote / sedano / vino bianco secco / olio di oliva / sale e pepe.

Preparazione: Pulite i broccoli e lasciateli bollire in acqua salata per alcuni minuti. Tagliate grossolanamente le carote, il sedano e la cipolla e stufateli lentamente in una padella con un filo d'olio. Aggiungete le acciughe ed i broccoli, il sale ed il pepe ed un goccio di vino. Rimettete il coperchio sulla padella e continuate a cuocere.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente il mix di verdure, il wurstel tagliato a fettine, ed il gruviera tagliato a cubetti. Irrorare leggermente con olio di oliva, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza "Sardegna" (Pizza "Sardenia" – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / 230g. (½ lb) di polpa di pelati (pomodori italiani tipici, senza semi, vanno tagliati a pezzettini e scolati bene) / 1 spicchio d'aglio / 55g. (2 oz) di capperi tritati / 115g. (¼ lb) di olive verdi snocciolate / origano / olio / sale.

Preparazione: Mettete la polpa dei pelati in una piccola padella con l'aglio tagliato fine e cuocere per alcuni minuti.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuire uniformemente il pomodoro in modo

da lasciare un bordo di 2,5 cm (1 inch) tutto intorno, salate leggermente, spargere i capperi tritati, le olive, l'origano ed irrorare leggermente con olio di oliva. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando il bordo non sarà abbrustolito. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Pizza "Siciliana"

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 500g. / acciughe salate 4 / olive nere piccanti 20 / basilico fresco un mazzetto / salsa di pomodoro 1 tazza / mozzarella (facoltativa) 100g. / sale / olio q.b.

Preparazione: Stendere la pasta piuttosto spessa. Spolverizzare di farina, coprirla con un tovagliolo e metterla da parte. Lavare e diliscare le acciughe, lavare e separare foglia a foglia il basilico, tritare la mozzarella, distribuire sulla pasta la mozzarella per prima, poi la salsa, le foglie di basilico, le acciughe e le olive nere. Irrorare con un filo d'olio e cuocere per circa 5/6 minuti badando che il bordo non bruci. La pasta della pizza deve risultare piuttosto alta e lievitata.



Pizza "Siciliana" (Pizza Siciliano – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza / acciughe salate 85g. (3 oz) / olive nere snocciolate 140g. (5 oz) / 1 cipolla fresca, piccola / mozzarella 230g. (½ lb) / vari fettine di vitello arrosto / sale / pepe / olio q.b.

Preparazione: Dividete la pasta in due metà. Stendere la pasta in modo regolare e sottile, infarinare ed appoggetene una metà sulle apposite palette di legno. Ricoprite di mozzarella, aggiungete le acciughe lavate e tagliate a pezzettini, le olive e la cipolla tagliata finemente, le fettine di vitello tagliate a striscioline, sale, pepe ed un po' d'olio d'oliva. Tirate e stendete la seconda metà della pasta per la pizza sopra la prima pizza. Premere con le dita sui bordi affinché la prima e la seconda metà si uniscano bene formando un disco. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per circa 3 minuti fino a quando la parte superiore non sarà abbrustolita. Sfnare il forno e lasciare cuocere a forno spento per altri due minuti prima di sfornare.

Pizza alla “Zucca, pancetta e grana”

Ingredienti per 4 persone: pasta base per pizza 350g. / ½ tazza di purea di zucca (zucca, sale, olio e formaggio grana) / pancetta arrotolata 150g. / formaggio grana grattugiato /noce moscata.

Preparazione: Tirare la pasta sottilissima e distribuirvi un cucchiaino di purea di zucca. Aggiungete pancetta arrotolata tagliata a fette, coprite con abbondante formaggio grana grattugiato e spolverate di noce moscata. Infornare, servendosi delle apposite palette di legno senza salare ne ungere e cuocere per 4/5 minuti.

La Pizza – ...in pizzeria

Pizza Biancaneve

Mozzarella / stracchino / panna

Pizza Biancaneve e i 7 nani

Mozzarella / stracchino / panna / speck / 7 funghetti interi

Pizza Bismark

Pomodoro / mozzarella / uova / pancetta

Pizza Calabrese

Pomodoro / mozzarella / salame piccante / peperoncino

Pizza Capricciosa

Pomodoro / mozzarella / carciofi / funghi / olive / würstel / prosciutto cotto)

Pizza ai Carciofini

Pomodoro / mozzarella / carciofini

Pizza CCCP

Mozzarella / caviale rosso / caviale nero / rucola

Pizza Chips

Pomodoro / mozzarella / patatine fritte

Pizza alla Cipolla

Pomodoro / mozzarella / cipolla

Pizza al Cotto

Pomodoro / mozzarella / prosciutto cotto

Pizza Cotto e Funghi

Pomodoro / mozzarella / prosciutto cotto / funghi / origano

Pizza Cotto e Wurstel

Pomodoro / mozzarella / prosciutto cotto / wurstel

Pizza alle Cozze

pomodoro / mozzarella / cozze / prezzemolo / pepe

Pizza al Crudo

Pomodoro / mozzarella / prosciutto crudo (da aggiungere a fine cottura)

Pizza al Crudo e Stracchino

Pomodoro / mozzarella / prosciutto crudo (da aggiungere a fine cottura) / stracchino

Pizza alla Diavola

Pomodoro / mozzarella / pancetta / olio piccante / pecorino

Pizza Emiliana

Pomodoro / mozzarella / prosciutto crudo (da aggiungere a fine cottura) / scaglie di grana

Pizza Fish & Chips

Pomodoro / mozzarella / bocconcini di merluzzo fritti / patatine fritte

Pizza ai Frutti di Mare

Pomodoro / mozzarella / frutti di mare

Pizza ai Funghi

Pomodoro / mozzarella / funghi

Pizza ai Gamberetti

Mozzarella / pomodoro a fette / gamberetti sgusciati / rucola

Pizza alla Genovese

Pesto genovese / olive verdi / pinoli / basilico / formaggio stagionato grattugiato

Pizza al Gorgonzola

Pomodoro / mozzarella / gorgonzola

Pizza al Gorgonzola dolce

Pomodoro / mozzarella / gorgonzola dolce

Pizza al Gorgonzola, Speck e Cipolla

Pomodoro / mozzarella / gorgonzola / speck / cipolla

Pizza Margherita

Pomodoro fresco / mozzarella di bufala campana / basilico fresco

Pizza Mari e Monti

Pomodoro / mozzarella / frutti di mare / speck / funghi porcini

Pizza Marinara

Pomodoro / aglio / origano

Pizza alle Melanzane

Pomodoro / mozzarella / melanzane alla griglia

Pizza Montanara

Pomodoro / mozzarella / speck / funghi porcini

Pizza Napoletana

Pomodoro / mozzarella / acciughe

Pizza Norvegese

Mozzarella / panna fresca / salmone affumicato

Pizza all'Ortolana

Pomodoro / mozzarella / peperoni / zucchine / melanzane / cipolla / rucola

Pizza alla Parmigiana

Pomodoro / mozzarella / prosciutto cotto / uovo sodo / melanzane / parmigiano

Pizza ai Peperoni

Pomodoro / mozzarella / peperoni alla griglia

Pizza alla Pescatora

Pomodoro / mozzarella / cozze / vongole / polipo / calamari / gamberetti

Pizza ai Porcini

Pomodoro / mozzarella / funghi porcini

Pizza "Pancetta, pomodorini e grana"

Pomodoro / mozzarella / pancetta arrotolata, a fette / pomodorini / grana

Pizza ai 4 Formaggi

Mozzarella / gorgonzola / asiago / gruviera

Pizza ai 4 Formaggi e funghi

Mozzarella / gorgonzola / asiago / emmenthal / funghi

Pizza Quattro Stagioni

Pomodoro / mozzarella / prosciutto cotto / carciofi / olive / funghi

Pizza Romana

Pomodoro / mozzarella / acciughe

Pizza Rucola e Grana

Pomodoro / mozzarella / rucola / scaglie di grana

Pizza Salsiccia e Rucola

Pomodoro / mozzarella / salsiccia / rucola

Pizza Salsiccia e Cipolla

Pomodoro / mozzarella / salsiccia / cipolla

Pizza Salsiccia e Funghi

Pomodoro / mozzarella / salsiccia / funghi

Pizza allo Scoglio

Pomodoro / mozzarella / cozze / vongole

Pizza Speck e Cipolla

Pomodoro / mozzarella / speck / cipolla

Pizza al Tonno

Pomodoro / mozzarella / tonno

Pizza Tonno e Cipolla

Pomodoro / mozzarella / tonno / cipolle

Pizza Tonno e Peperoni

Pomodoro / mozzarella / tonno / peperoni

Pizza Toscana

Pomodoro / mozzarella / capperi

Pizza alla Trevisana

Pomodoro / mozzarella / bresaola / scaglie di parmigiano / radicchio

Pizza Vegetariana

Pomodoro / mozzarella / spinaci / melanzane / funghi

Pizza ai Wurstel

Pomodoro / mozzarella / wurstel

Pizza dello Zar

Mozzarella / caviale nero / salmone / rucola

Pizza alla “Zucca, pancetta e grana”

Purea di zucca / pancetta arrotolata, a fette / grana / noce moscata

Ricette speciali (con pasta base per pizza)

Il "Ventaglio" ed il "Cuore"

La pizza tradizionalmente è tonda ma a vostro piacere potete inventare le forme di più varie.

Le forme di più successo sono il "cuore" con un condimento a base di pomodoro senza mozzarella oppure il "ventaglio" dove ogni vela del ventaglio può essere rappresentata da un condimento diverso possibilmente di colori diversi come ad esempio gli spinaci (verde) la mozzarella (bianco) il pomodoro (rosso) per ottenere il "ventaglio tricolore" oppure gli asparagi (verde), una purè di patate (giallo), la purea di zucca (arancione) ecc..



Pizza Baguette (French Bread Pizza – American Style)

Ingredienti: 1 baguette (pane francese) / 2 cucchiaini di olio di oliva / 1 confezione di pelati / Sale e pepe / 200g prosciutto a fette / Olive nere / 100 g di mozzarella a dadini / 3 porri tagliati a fette.

Preparazione: Preriscaldate il forno nella posizione 2 e ½. Tagliate la baguette in senso longitudinale. Togliete la mollica in eccesso formando delle "barchette". Cospargete d'olio d'oliva ed infornate per circa 2 minuti. Sgocciolate i pelati e sminuzzateli quindi disponeteli nelle "barchette" di pane. Copriteli con prosciutto, olive nere, la mozzarella a dadini, sale e pepe. Infornate per 2 / 3 minuti. Coprite con il porro a fettine.



Pizza Muffins (English Muffin Pizzas – American Style)

Ingredienti: 4 Muffins inglesi, tagliati a metà / 100 g di burro / 4 pomodori, a fette / 4 fette di formaggio Cheddar / 4 fette di formaggio Monterey / 4 porri / olive nere / 8 fette di bacon cotto.

Preparazione: Preriscaldate il forno nella posizione 2 e ½. Quando il forno è caldo infornate i muffins per qualche minuto. Toglieteli dal forno e spalmatevi un po' di burro su ogni metà. Farciteli con fette di pomodoro, ponetevi sopra delle striscioline di formaggio in diagonale incrociandole, quindi infornate fino a quando il formaggio non si sarà sciolto. Guarnite con fette di porro, bacon e olive nere.

Pizzette

Ingredienti: Pasta base per pizza / 1 cucchiaino di olive / 100 g di mozzarella / 100 g di formaggio Cheddar / 2 cucchiaini di burro / 2 cucchiaini di farina / 200 g di formaggio Cheddar / 100 g. di latte / 1 tuorlo d'uovo / Olive nere / Capperi / Salmone affumicato / Bacon cotto / Basilico fresco / Un pizzico di peperoncino.

Preparazione: Sciogliete il burro in una padella ed aggiungete gradualmente la farina, mescolate e lasciate cuocere fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Poi aggiungete poco alla volta, continuando a mescolare, il formaggio grattugiato, il latte, il tuorlo d'uovo ed il peperoncino.

Preriscaldate il forno pizza nella posizione 2 e ½. Lavorate l'impasto fino a renderlo sodo e stendetelo in una sfoglia sottile. Ricavatene dei dischetti del diametro di 5 / 6 cm. Adagiate i dischetti sulle palette di legno, cospargeteli di farina di mais e farciteli con un cucchiaino della miscela di formaggi, mozzarella e cheddar. Infornateli per 2 o 3 minuti quindi farciteli a piacere con olive, capperi, salmone affumicato, bacon e basilico fresco.



Stromboli

“Stromboli” è una pizza con ogni lato ripiegato su se stesso in modo tale da lasciare solo il centro della pizza scoperto. La farcitura di pomodoro, utilizzato in abbondanza in questa preparazione, ricreerà l'ambientazione del vulcano Stromboli in attività dal quale questa preparazione prende il nome.

Durante la preparazione cercate di tenere il “calzone” il più basso possibile per evitare che la parte superiore si bruci a contatto delle resistenze durante la cottura.



Torta al formaggio

Ingredienti: pasta base per pizza / 200g. di Emmenthal / 120g. di panna / 4 uova / Noce moscata / sale e pepe.

Preparazione: Stendete la pasta però non troppo finemente. Mettete la pasta così stesa e coperta con fagioli secchi, in un contenitore di alluminio oppure

d'acciaio, precedentemente unto ed infornate per un paio di minuti nel forno preriscaldato sulla selezione di temperatura 2 e ½. Sbattete le uova, aggiungete il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescolate bene gli ingredienti, togliete i fagioli secchi e versate la farcia sulla pasta. Infornate di nuovo per altri 4/5 minuti. Potete servirla fredda o calda.



Quiche Lorraine

Ingredienti: pasta base per pizza / 120g. di lardo / 3 uova / 300g. di Groviera grattugiato / 120g. di panna / sale e pepe.

Preparazione: Stendete la pasta finemente e ponetela in un contenitore dal bordo di 2/3 cm, precedentemente unto. Coprite la pasta con fagioli secchi e cuocete ad una temperatura media nel forno per 3 minuti. Toglietela dal forno e lasciate raffreddare quindi stendetevi sopra il lardo. Sbattete i tuorli d'uovo con un po' di sale. Montate gli albumi a neve ed uniteli ai tuorli, quindi aggiungete la panna versando lentamente. Aggiungete il formaggio grattugiato, un pizzico di pepe e versate delicatamente la farcia così ottenuta sulla pasta. Infornate di nuovo, selezionate la temperatura sulla posizione 2 e 1/2 e lasciate cuocere per 5/6 minuti. E' ottima servita calda.

Il Pane

Il pane classico

Acquistate della pasta di pane dal fornaio oppure preparatela con la stessa modalità con la quale avete preparato l'impasto per la pizza avendo l'accortezza di mantenere l'impasto più sodo. Se non si usa subito lasciate l'impasto in frigorifero avvolto in una pellicola trasparente. Al momento dell'utilizzo, impastate e lasciatelo lievitare per 1 ora circa in luogo tiepido coperto da un canovaccio. Impastate quindi nuovamente e fate delle pagnottelle di circa 80gr dandogli la forma desiderata (che non deve comunque superare 1cm di altezza). Incidere la superficie con il coltello e lasciate ancora lievitare per circa 40 minuti coperto da un canovaccio. Scaldare la pietra refrattaria per circa 5 minuti sul 2. Ungere leggermente un foglio di carta di alluminio ed adagiateci sopra i panini. Coprite con un altro foglio di carta di alluminio e cuocere per 12 minuti. Controllate, spegnete il forno e se necessario togliere il foglio di alluminio di copertura. Continuate poi a cuocere a forno spento per circa 2 minuti fino a fine cottura.



Il pane arabo

Il pane arabo chiamato in tunisino "khobsa tabuna", è una ricetta di origine araba. Questo tipo di pane è un'ottima alternativa al pane nostrano e va accompagnato da salumi e formaggi. Particolarmente adatto ad essere grigliato o scottato alla piastra, in quanto diventa presto croccante.

Pane arabo "classico"

Ingredienti: 300g. di farina tipo '00' / 250ml. di acqua / 12g. di lievito di birra fresco (oppure 4g. di quello secco che va sciolto in acqua tiepida a 37°C – 39°C) / un pizzico di zucchero / un pizzico di sale.

Preparazione:

L'impasto a mano: Dividete la farina in due parti uguali e preparate due montagnole, praticarvi un incavo al centro formando la cosiddetta fontana. Dividete anche l'acqua in due parti uguali in due recipienti dove scioglierete in uno il sale e lo zucchero e nell'altro il lievito; evitate sempre di mettere a stretto

contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione.

Versate quindi "acqua sale e zucchero" all'interno di una fontanella e "acqua e lievito" all'interno dell'altra fontanella. Impastate separatamente; sbattete più volte l'impasto sulla tavola e premetelo con i polsi in modo da renderlo liscio, omogeneo ed elastico. Continuate ad impastare fino a quando non otterrete due composti consistenti che si staccano facilmente dalle mani e dalla tavola. Unite quindi i due impasti e terminate di impastare solo quando la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

L'impasto a macchina: Se disponete di una macchina per impastare procedete seguendo queste istruzioni: Inserite la farina nella macchina per impastare dalla farina. Sciogliete il lievito in 200ml acqua calda e versatela quindi nella macchina per impastare. A parte sciogliete il sale e lo zucchero in 50ml di acqua che andrete ad aggiungere quando l'impasto avrà raggiunto una certa consistenza. evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

Coprite con un panno e lasciate lievitare per un'ora.

Dividete l'impasto in parti da 90/100g. ciascuna e formate delle sfoglie rotonde alte circa 4-5mm. Coprite le sfoglie con un telo e lasciateli riposare per mezz'ora.

Cuocere in forno già caldo sulla posizione 2 per pochi minuti.

Al termine della cottura il pane dovrà risultare soffice al tatto e di colore chiaro, leggermente rigonfio in quanto dovrà risultare vuoto all'interno.

Pane arabo "mediterraneo"

Ingredienti: 300g. di farina tipo '00' / 250ml. di acqua / 2lg. di lievito di birra fresco (oppure 7g. di quello secco che va sciolto in acqua tiepida a 37°C – 39°C) / un pizzico di zucchero / un pizzico di sale / due cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Preparazione:

L'impasto a mano: Dividete la farina in due parti uguali e preparate due montagnole, praticarvi un incavo al centro formando la cosiddetta fontana.

Dividete anche l'acqua in due parti uguali in due recipienti dove scioglierete in

uno l'olio, il sale e lo zucchero e nell'altro il lievito; evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione.

Versate quindi "acqua olio sale e zucchero" all'interno di una fontanella e "acqua e lievito" all'interno dell'altra fontanella. Impastate separatamente; sbattete più volte l'impasto sulla tavola e premetelo con i polsi in modo da renderlo liscio, omogeneo ed elastico. Continuate ad impastare fino a quando non otterrete due composti consistenti che si staccano facilmente dalle mani e dalla tavola. Unite quindi i due impasti e terminate di impastare solo quando la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

L'impasto a macchina: Se disponete di una macchina per impastare procedete seguendo queste istruzioni: Inserite la farina nella macchina per impastare dalla farina. Sciogliete il lievito in 200ml acqua calda e versatela quindi nella macchina per impastare. A parte sciogliete il sale e lo zucchero in 50ml di acqua che andrete ad aggiungere insieme all'olio extravergine di oliva quando l'impasto avrà raggiunto una certa consistenza. evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

Trasferire l'impasto ottenuto in un recipiente unto d'olio. Coprite con un panno e lasciate lievitare per mezzora in un luogo caldo finché non sarà cresciuto di volume.

Reimpastare brevemente l'impasto e dividerlo in parti da 90/100g. ciascuna e formate delle sfoglie alte circa 4-5mm. Coprite le sfoglie con un telo e lasciate riposare per circa 15 minuti.

Poggiate le sfoglie su uno strato di carta stagnola unta o carta da forno. Con un pennello da cucina spennellate la superficie con acqua e qualche goccia d'olio e lasciate riposare per altri 15 minuti. Controllate che l'impasto sia ancora umido (eventualmente spennellate leggermente) ed infornate con la carta stagnola. Cuocere in forno già caldo sulla posizione 2 per pochi minuti.

Al termine della cottura il pane dovrà risultare soffice al tatto e di colore chiaro, leggermente rigonfio in quanto dovrà risultare vuoto all'interno.



Il pane Carasau

Il Carasau è un pane di origine sarda, si presenta come un pane sottilissimo, secco. Il Carasau è detto anche 'carta da musica', per il rumore che produce quando viene masticato. E' una pane povero che, simile ad altri tipi di pane consumati nel Nord Africa, necessita in maniera quasi simbolica di lievito. Può sembrare un pane arabo, ma da questo si differenzia notevolmente in quanto il pane arabo è di farina normale e prevede un'aggiunta di grassi che lo rende morbido e tenero.

Ingredienti: Farina rimacinata di grano duro o farina sarda di grano duro 1Kg. / lievito di birra 7g. / 650ml. acqua tiepida / 10g. di sale.

Preparazione:

L'impasto a mano: Dividete la farina in due parti uguali e preparate due montagnole, praticarvi un incavo al centro formando la cosiddetta fontana.

Dividete anche l'acqua in due parti uguali in due recipienti dove scioglierete in uno il sale e nell'altro il lievito; evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo

impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione.

Versate quindi "acqua e sale" all'interno di una fontanella e "acqua e lievito" all'interno dell'altra fontanella. Impastate separatamente; sbattete più volte l'impasto sulla tavola e premetelo con i polsi in modo da renderlo liscio ed omogeneo. Continuate ad impastare fino a quando non otterrete due composti consistenti che si staccano facilmente dalle mani e dalla tavola. Unite quindi i due impasti e terminate di impastare solo quando la pasta risulterà essere liscia e vellutata.

Nota: in alternativa il sale può essere aggiunto pochi istanti prima di infornare, in questo caso lavorate tutto l'impasto senza dover distinguere il lievito dal sale. Pochi istanti prima di infornare con un pennello da cucina passerete "acqua e sale" su tutta la superficie della sfoglia.

A vostra scelta potrete arricchire "acqua e sale" con qualche goccia di olio di oliva.

L'impasto a macchina: Se disponete di una macchina per impastare (possibilmente "a spirale") procedete seguendo queste istruzioni: Inserite la farina nella macchina per impastare dalla farina. Sciogliete il lievito in 500ml

di acqua calda e versatela quindi nella macchina per impastare. A parte sciogliete il sale in 150ml di acqua che andrete ad aggiungere quando l'impasto avrà raggiunto una certa consistenza. evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere liscia e vellutata. Nota: in alternativa il sale può essere aggiunto pochi istanti prima di infornare, in questo caso lavorate tutto l'impasto senza dover distinguere il lievito dal sale. Pochi istanti prima di infornare con un pennello da cucina passerete "acqua e sale" su tutta la superficie della sfoglia.

A vostra scelta potrete arricchire "acqua e sale" con qualche goccia di olio di oliva.

Lasciate riposare per 4 ore l'impasto tenendolo ben coperto. Dividete l'impasto in varie pagnotte grandi come un pugno (circa 50g.) e posizionatele in un canestro coperto con un panno. Con il matterello formate delle sfoglie tonde alte circa 2mm. Posizionate poi le sfoglie l'una sopra l'altra dividendole tra di loro con un panno. Si procede quindi ad infornare una sfoglia alla volta a forno molto caldo (posizione 2 e ½). Controllate la cottura, quando l'impasto si gonfia si sforna il pane e si divide a metà (orizzontalmente) formando due sfoglie che verranno sovrapposte con la parte interna rivolta verso l'alto. Terminata la prima fase della cottura si procede alla tostatura di tutte le sfoglie ottenute. Infornate nel forno ben caldo (posizione 3) fino a quando la sfoglia risulta tostata a piacere. Accatastate ad una ad una le sfoglie tostate e conservatele coperte.



La Pita

Le pites greche sono una variante sfiziosa del pane arabo, di forma leggermente più piccola e ovale.

La pita (che significa "focaccia ripiegata") è molto popolare in Medio Oriente, ma è nella Grecia antica che trova le sue origini. E' un pane facile da preparare e necessita di pochi ingredienti di facile reperibilità (farina di grano, acqua e olio d'oliva). Proprio come il pane arabo durante la cottura si sgonfia formando una sorta di tasca che può essere farcita con carne grigliata, formaggi artigianali, verdura mentre nelle isole di solito viene farcita con polpi e frutti di mare.

Pita araba

Ingredienti: 700g. di farina bianca / 300g. di farina integrale (oppure se non gradite la farina integrale, 1kg. di farina bianca in tutto) / 7g. di lievito in polvere (che va sciolto in acqua tiepida a 37°C – 39°C) / 2 bicchieri d'acqua tiepida / ½ cucchiaino di zucchero / 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

L'impasto: Dividete la farina in due parti uguali e preparate due montagnole, praticarvi un incavo al centro formando la cosiddetta fontana.

Dividete anche l'acqua in due parti uguali in due recipienti dove scioglierete in uno il sale e lo zucchero e nell'altro il lievito; evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione.

Versate quindi "acqua, sale e zucchero" all'interno di una fontanella e "acqua e lievito" all'interno dell'altra fontanella. Impastate separatamente; sbattete più volte l'impasto sulla tavola e premetelo con i polsi in modo da renderlo liscio ed omogeneo. Continuate ad impastare fino a quando non otterrete due composti consistenti che si staccano facilmente dalle mani e dalla tavola. Unite quindi i due impasti e terminate di impastare solo quando la pasta risulterà essere liscia ed elastica.

Coprite con un panno e lasciate lievitare per un'ora.

Dividete l'impasto in parti da 90/ 100g. ciascuna e formate delle sfoglie ovali alte circa 6mm. Coprite le sfoglie con un telo e lasciateli riposare per mezz'ora.

Cuocere in forno già caldo sulla posizione 2 per pochi minuti.

Al termine della cottura il pane dovrà risultare soffice al tatto e di colore chiaro, leggermente rigonfio in quanto dovrà risultare vuoto all'interno.

Lasciate raffreddare in un panno affinché rimangano soffici.

Pita greca

Ingredienti: 700g. di farina bianca / 300g. di farina integrale (oppure se non gradite la farina integrale, 1kg. di farina bianca in tutto) / 7g. di lievito in polvere (che va sciolto in acqua tiepida a 37°C – 39°C) / 2 bicchieri d'acqua tiepida / ½ cucchiaino di zucchero / 1 cucchiaino di sale / 2 cucchiaini di olio di oliva .

Preparazione:

L'impasto: Dividete la farina in due parti uguali e preparate due montagnole, praticarvi un incavo al centro formando la cosiddetta fontana.

Dividete anche l'acqua in due parti uguali in due recipienti dove scioglierete in uno il sale e lo zucchero e nell'altro il lievito; evitate sempre di mettere a stretto contatto il sale ed il lievito perché il primo impedisce al secondo di svolgere bene la sua funzione.

Versate quindi "acqua, sale e zucchero" all'interno di una fontanella e "acqua e lievito" all'interno dell'altra fontanella. Impastate separatamente; sbattete più volte l'impasto sulla tavola e premetelo con i polsi in modo da renderlo liscio ed omogeneo. Continuate ad impastare fino a quando non otterrete due composti consistenti che si staccano facilmente dalle mani e dalla tavola. Unite quindi i due impasti, aggiungete l'olio d'oliva e terminate di impastare solo quando la pasta risulterà essere liscia ed elastica.

Trasferire l'impasto ottenuto in un recipiente leggermente unto d'olio. Coprite con un panno e lasciate lievitare per circa 1 ora in un luogo caldo oppure finché non sarà quasi raddoppiato di volume.

Reimpastare brevemente l'impasto e dividerlo in parti da 90/100g. ciascuna e formate delle sfoglie alte circa 6mm. Coprite le sfoglie con un telo e lasciate riposare per circa 20 minuti.

Poggiate le sfoglie su uno strato di carta stagnola unta o carta da forno. Con un pennello da cucina spennellate la superficie con acqua e qualche goccia d'olio e lasciate riposare per altri 20 minuti. Controllate che l'impasto sia ancora umido (eventualmente spennellate leggermente) ed infornate con la carta stagnola. Cuocere in forno già caldo sulla posizione 2 per pochi minuti.

Al termine della cottura il pane dovrà risultare soffice al tatto e di colore chiaro, leggermente rigonfio in quanto dovrà risultare vuoto all'interno. Lasciate raffreddare in un panno affinché rimangano soffici.



Gnocco Emiliano di pasta di pane

Acquistate della pasta di pane dal fornaio oppure preparatela con la stessa modalità con la quale avete preparato l'impasto per la pizza avendo l'accortezza di mantenere l'impasto più sodo. Se non si usa subito lasciate l'impasto in frigorifero avvolto in una pellicola trasparente. Al momento dell'utilizzo, impastate e lasciatelo lievitare per 1 ora circa in luogo tiepido coperto da un canovaccio. Tirate quindi un disco rotondo alto fino ad un massimo di ½ cm, adagiatelo su di un foglio di carta stagnola leggermente unto oppure in una teglia di alluminio ed ungere leggermente anche la parte superiore. Con una forchetta da cucina bucate l'impasto in più punti, cospergere tutta la superficie con un po' di sale grosso e rosmarino tritato. Lasciate ancora lievitare per 40 minuti. Scaldare la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2, infornate lo gnocco (detto comunemente il gnocco) coperto da stagnola e cuocere per 4 / 5 minuti. Controllate lo stato di cottura, spegnete il forno e togliete il foglio di alluminio di copertura. Continuate poi a cuocere a forno spento per circa 1 o 2 minuti fino a fine cottura.



Il Calzone

Il "calzone" è una pizza ripiena, ripiegata su se stessa a forma di mezza luna, chiusa bene ai bordi e cotta bene al forno. La cottura deve essere un po' più lunga della pizza. Per quanto riguarda i condimenti, potete utilizzare gli stessi della pizza con l'aggiunta, se piace, di ricotta.

Durante la preparazione cercate di tenere il "calzone" il più basso possibile per evitare che la parte superiore si bruci a contatto delle resistenze durante la cottura.

Pasta base per calzone

Ingredienti: 400g. di farina / 30g. di lievito di birra / ½ bicchiere di olio / acqua e sale.

Preparare la pasta base come per la pizza e, quando l'impasto comincia ad essere amalgamato, versarci sopra l'olio a filo, continuando ad impastare fino a che tutto non sarà ben legato. Proseguire poi come per l'impasto della pizza, ed eventualmente conservarlo congelato.

Il Calzone – le ricette

Calzone alla “napoletana” (Calzone “Neapolitan” – American Style)

Ingredienti per due calzoni: pasta base per calzone / ricotta 230g. (½ lb) / mozzarella a cubetti 230g. (½ lb) / salame o prosciutto cotto a quadretti 230g. (½ lb) / basilico / 2 cucchiaini di formaggio grattugiato / 1 cucchiaino di polpa di pomodoro / olio / pepe.

Preparazione: Dividete la pasta in due parti uguali. Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete sulla metà di ogni disco la mozzarella a cubetti, il prosciutto, la ricotta “sbriciolata”, una spolverata di formaggio grattugiato, il basilico sminuzzato, il pepe ed un goccio d’olio cercando di stare lontani con gli ingredienti dai bordi. Ripiegate l’altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita. Spennellate leggermente la superficie con della polpa di pomodoro, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 5/6 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.



Calzone napoletano (American Style)

Ingredienti per ogni calzone: pasta base per calzone / alcune fette di mozzarella / un cucchiaino di ricotta / formaggio parmigiano reggiano grattugiato / pomodoro a pezzetti / basilico / sale e pepe.

Preparazione: Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare ma non troppo sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete sulla metà del disco la mozzarella a fette oppure una manciata di mozzarella tagliata a cubetti, un cucchiaino di ricotta, il basilico, un cucchiaino di salsa di pomodoro ed un pizzico di pepe. Spolverate di parmigiano reggiano grattugiato, ripiegate l’altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita per evitare che il ripieno esca durante la cottura. Spennellate la superficie con olio, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 5/7 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.

Calzone alla ricotta

Ingredienti per ogni calzone: pasta base per calzone / 75g. di ricotta / 25g. di parmigiano grattugiato / un cucchiaino di uovo sbattuto / sale e pepe.

Preparazione: Preparate una crema di ricotta. Versate la ricotta, il parmigiano e l'uovo in una ciotola, aggiungete sale e pepe e mescolate fino a quando non otterrete una crema omogenea.

Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare ma non troppo sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete sulla metà della crema di ricotta cercando di stare lontano dai bordi. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita bagnate. Spennellate con olio, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.



Calzone alla ricotta (Ricotta Calzone – American Style)

Ingredienti per due calzoni: pasta base per calzone / ricotta 230g. (½ lb) / mozzarella a cubetti 230g. (½ lb) / prosciutto cotto affettato 115g. (¼ lb) / farina di mais 55g. (2 oz) / 1 uovo / olio / sale.

Preparazione: Mettete la ricotta, la mozzarella, il prosciutto cotto tagliato a striscioline sottili, la farina di mais l'uovo ed un po' di sale in una ciotola e mescolate bene.

Dividete la pasta in due parti uguali. Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare e sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Distribuite metà del contenuto della ciotola sulla metà del "disco" cercando di stare lontani dai bordi. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita. Spennellate con olio, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.





Calzone al tonno (Tuna Calzone – American Style)

Ingredienti: pasta base per calzone / tonno all'olio d'oliva 160g. (6 oz) / olive severe snocciolate 55g. (2 oz) / prezzemolo sminuzzato / 1 cucchiaio di polpa di pomodoro / olio.

Preparazione: Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare ma non troppo sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete sulla metà del disco il tonno a pezzettini, le olive sminuzzate, il prezzemolo e la polpa di pomodoro cercando di stare lontano dai bordi. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita. Spennellate con olio, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.



Calzone all'uovo (Calzone with egg – American Style)

Ingredienti per ogni calzone: pasta base per calzone / 1 uovo / 2 fette di prosciutto cotto / una manciata di mozzarella tagliata a piccoli cubetti / sale / olio.

Preparazione: Bollite le uova e lasciatele raffreddare. Togliete il guscio e tagliate a pezzettini.

Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare ma non troppo sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete sulla metà del disco l'uovo tagliato a pezzettini, il prosciutto tagliato a strisce e la mozzarella a cubetti. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita per evitare che il ripieno esca durante la cottura. Spennellate la superficie con olio, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 5/7 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.



Calzone alle verdure sott'olio (Calzone with vegetables in oil – American Style)

Ingredienti per due calzoni: pasta base per calzone / 2 cucchiaini di funghi prataioli sottolio / 2 cucchiaini di carciofi sottolio / 2 cucchiaini di melanzane a pezzetti, sottolio / 1 cucchiaino di capperi lavati e non salati / prezzemolo tritato / 4 fette di prosciutto cotto affettato spesso / olio di oliva.

Preparazione: Dividete la pasta in due parti uguali. Stendere la pasta a forma di disco in modo regolare ma non troppo sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Mettete sulla metà del disco i funghi, i carciofi, le melanzane un po' di capperi e di prezzemolo ed una fetta di prosciutto cotto cercando di stare lontano dai bordi. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita. Spennellate leggermente la superficie con olio di oliva facendo attenzione che non sgoccioli, riscaldate il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete il calzone in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 5/7 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.



Ricette speciali (con pasta base per calzone)

I Panzerotti

I panzerotti sono dei piccoli "calzoni" che possono essere cucinati fritti oppure preparati al forno.

Di seguito presenteremo un esempio di panzerotti cotti nel nostro forno pizza.

Panzerotti Cayenne (American Style)

Ingredienti: pasta base per calzone / salsa al pomodoro / prosciutto cotto a cubetti / formaggio parmigiano grattugiato / 1 cucchiaio di mozzarella a cubetti o ricotta / un pizzico di peperoncini "cayenne" (gusto lievemente dolce e intenso, media piccantezza).

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare ma non troppo sottile e formare dei dischi del diametro di circa 8cm. (3 in) (per facilitare l'operazione potete utilizzare un bicchiere grande oppure una tazza oppure una formina per biscotti). Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Mischiare tutti gli ingredienti in una ciotola e riempite la metà di ogni panzerotto con un

cucchiaio di farcitura. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita. Spennellate leggermente la superficie con olio di oliva facendo attenzione che non sgoccioli, riscaldate il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete i panzerotti in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita.



Panzerotti al prosciutto cotto (Ham Calzonetti – American Style)

Ingredienti: pasta base per calzone / crema di formaggio 105g. (4 oz) / prosciutto cotto tagliato a striscioline 210g. (8 oz) / pepe nero / succo di ½ limone / fettine di limone / erba cipollina (per guarnire)

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare dello spessore di circa 3mm. (1/8 in) e formare dei dischi del diametro di circa 8cm. (3 in) (per facilitare l'operazione potete utilizzare un bicchiere grande oppure una tazza oppure una formina per biscotti). Potete impastare nuovamente la pasta rimasta e ricavare con questa nuovi panzerotti. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. In una ciotola mischiate la crema di formaggio, il prosciutto, il pepe nero ed il succo di limone. Riempite la metà di ogni panzerotto con un cucchiaino di farcitura. Inumidite i bordi e ripiegate l'altra metà; chiudete bene i bordi premendo con la base di una forchetta. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete i panzerotti in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 3/4 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà leggermente abbrustolita. Sfornate, ricoprite con le fettine di limone ed erba cipollina e servite a piacere caldi oppure freddi.



Panzerotti al prosciutto cotto e mozzarelline

Ingredienti per ogni panzerotto: pasta base per calzone / 1 fettina di prosciutto cotto / 1 mozzarellina / un cucchiaino d'olio.

Preparazione: Lasciate sgocciolare le mozzarelline; per facilitare ed affrettare la preparazione potete eventualmente premere su di ogni mozzarellina con la base di una forchetta.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile e formare dei dischi del diametro di circa 8cm. (per facilitare l'operazione potete utilizzare un bicchiere grande oppure una tazza oppure una formina per biscotti). Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Posizionate al centro di ogni panzerotto una mozzarellina avvolta in una fettina di prosciutto. Ripiegate in modo da far combaciare i bordi e con le dita bagnate sigillate bene premendo sui bordi. Spennellate leggermente la superficie con olio, riscaldate il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete i panzerotti in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando la parte superiore non si sarà abbrustolita.



Panzerotti ai gamberetti

Ingredienti per ogni panzerotto: pasta base per calzone / 3 o 4 gamberetti lessati e sgusciati (oppure un gamberone) / 1 cucchiaino di salsa di pomodoro / un cucchiaino di pomodorini tagliati a cubetti / 1 cucchiaino di cipolla tritata / un cucchiaino di peperoni tagliati a cubetti / 1 cucchiaino di funghi trifolati / un cucchiaino di mozzarella / 1 uovo.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare ma non troppo sottile e formare dei dischi del diametro di circa 8cm. (per facilitare l'operazione potete utilizzare un bicchiere grande oppure una tazza oppure una formina per biscotti). Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Farcite la metà di ogni panzerotto con tutti gli ingredienti cercando di stare lontano dai bordi. Ripiegate l'altra metà e chiudete bene i bordi premendo con le dita. Spennellate leggermente la superficie con l'uovo, riscaldate il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Di tanto in tanto controllate la cottura e tenete i panzerotti in movimento spostandolo spesso. Cuocere per 4/5 minuti fino a quando la parte superiore non sarà dorata.



Strudel di Spinaci

Ingredienti: pasta per calzone / 600g. di spinaci / burro / sale / 50g. di uva sultanina / 60 g di pinoli / 120g. di farina di mais / 2 uova / pepe.

Preparazione: Bollite gli spinaci in acqua bollente salata, quindi lasciateli scolare e strizzateli per fare uscire tutta l'acqua. Passateli in padella con un po' di burro, sale e lasciateli cuocere a fuoco basso. Lasciateli raffreddare, metteteli in una ciotola, aggiungete la farina di mais, un pizzico di pepe, l'uva sultanina precedentemente ammollata in acqua calda e strizzata, i pinoli e le uova sbattute. Mescolate tutti gli ingredienti e lasciate riposare fino a che tutti gli aromi siano ben amalgamati.

Preparate la pasta, stendetela in una sfoglia rettangolare e versatevi sopra la farcia di spinaci lasciando liberi i bordi. Con le mani arrotolate la pasta dall'esterno verso l'interno fino a formare lo strudel. Con le dita chiudete i bordi, quindi infornate per 5/6 minuti nel forno preriscaldato nella posizione 2 e ½. Tagliatelo a fette e servitelo.



Schiacciata

La schiacciata è una pizza più friabile e meno condita. Il condimento non deve essere troppo ricco e di solito consiste in erbe fresche e verdure. L'impasto deve essere alto circa mezzo centimetro e durante la preparazione va bucatto con una forchetta per evitare che si formino delle bolle d'aria che a contatto con la resistenza si potrebbero bruciare. Potete arricchire la schiacciata con rosmarino, aglio, formaggio, verdure (aggiunti prima o dopo la cottura) o prosciutto crudo (aggiunto dopo la cottura).

Pasta base per la schiacciata

Preparate la pasta base come per la pizza e dopo la lievitazione aggiungete all'impasto base per la pizza piccoli quantitativi di olio o di burro fuso.

Schiacciata – le ricette

Schiacciata olio ed aglio

Ingredienti: pasta base per la schiacciata / 2 spicchi d'aglio / olio extravergine di oliva / sale.

Preparazione: Pelate gli spicchi d'aglio e schiacciateli con l'apposito utensile. Versate il succo e la polpa dell'aglio in una ciotola ed unite abbondante olio extravergine di oliva e sale; mescolate bene.

Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Bucate l'impasto più volte con una forchetta e spennellate con olio ed aglio (unendo anche un po' di polpa). Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 1 o 2 minuti "a vista" fino a quando la schiacciata non avrà assunto un colore ben dorato.



Schiacciata aglio e olio (Focaccia aglio e olio – American Style)

Ingredienti: pasta base per la schiacciata / 2 spicchi d'aglio / olio / origano / sale e pepe.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare con uno spessore di quasi 2cm. (¾ inch). Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Bucate l'impasto più volte con una forchetta, spennellate la superficie con l'olio di oliva, cospargere di origano e di aglio a tagliato a pezzettini. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere a vista fino a quando la schiacciata non avrà assunto un colore ben dorato.



Schiacciata alla cipolla (Onion Focaccia – American Style)

Ingredienti: pasta base per la schiacciata / 1 tazza di cipolla sminuzzata finemente / olio / sale.

Preparazione: Stendere la pasta ad un diametro compreso tra i 25cm e i 28cm (10-11 inch) in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Cospargere con la cipolla precedentemente lasciata soffriggere in olio con un po' d'acqua ed aggiungere infine un pizzico di sale. Irrorate leggermente il tutto con un po' di olio, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 1 o 2 minuti "a vista" fino a quando la schiacciata non avrà assunto un colore ben dorato e servire calda.



Schiacciata al formaggio (Cheese Focaccia – American Style)

Ingredienti: pasta base per la schiacciata / 400g. (14 oz) di fontina morbida / olio / sale.

Preparazione: Dividete la pasta in due parti e tirate due dischi in modo che l'impasto risulti regolare e sottile. Infarinate ed appoggiate un disco sulle apposite palette di legno. Distribuite uniformemente tutta la fontina sulla pizza, coprite con il secondo disco e sigillate i bordi premendo con le dita su tutta la circonferenza. Spennellate leggermente la superficie con olio di oliva, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per circa 5 minuti e servire immediatamente.



Schiacciata alle patate (Potato Focaccia – American Style)

Ingredienti: pasta base per pizza ferma alla prima lievitazione / 230g. (½ lb) di patate / 2 spicchi d'aglio / 115g. (¼ lb) di olive nere snocciolate.

Preparazione: Bollite le patate con due spicchi d'aglio pelati. Schiacciate le patate bollite e l'aglio e passate bene il tutto. Preparate la pasta base come per la pizza e dopo la lievitazione aggiungete all'impasto un po' di burro fuso e la purea di patate. Aggiungete eventualmente un po' di farina ed impastate bene. Stendere la pasta in modo regolare. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Tagliate le olive nere a pezzetti e distribuitele sulla schiacciata. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 4/5 minuti. Sfnare, appoggiare su di un piatto per pizza oppure su di una teglia, tagliare a fette e servire.



Schiacciata al pomodoro (Tomato Focaccia – American Style)

Ingredienti: pasta base per la schiacciata / 280g. (10 oz) di pomodoro fresco / olio / burro / sale / origano / 12 foglie di basilico tritate.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinate ed appoggiate la pasta sulle apposite palette di legno. Ricoprite con del pomodoro maturo a cubetti, un pizzico di sale, origano e basilico. Irrorare leggermente il tutto con un po' di olio di oliva, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornate. Cuocere per 5 minuti fino a quando la schiacciata non avrà assunto un colore ben dorato.

Schiacciata alle spezie (Spice Focaccia – American Style)

Ingredienti: pasta base per la schiacciata / 2 spicchi di aglio / salvia / alloro / rosmarino / origano / timo / olio / sale.

Preparazione: Stendere la pasta in modo regolare e sottile. Infarinare ed appoggiare la pasta sulle apposite palette di legno. Cospargere con l'aglio sminuzzato a pezzettini e con tutte le altre spezie. Salare ed irrorare leggermente il tutto con un po' di olio di oliva, riscaldare il forno sul 2 e ½ per 8/10 minuti ed infornare. Cuocere per 5 minuti fino a quando la schiacciata non avrà assunto un colore ben dorato, è preferibile servirla molto calda.



Focaccia

La focaccia è un tipo di pane che va cotto in teglia o in placca di alluminio e solitamente arricchito con olio extravergine di oliva, rosmarino ed olive. Preparate una teglia di alluminio dal bordo basso (massimo due cm); in commercio se ne trovano anche di molto pratiche in formato “usa e getta”. Stendete omogeneamente l'impasto sulla teglia unta con un po' d'olio. Con le dita lasciate qualche impronta profonda nell'impasto, spennellate la superficie con abbondante olio ed infornate per circa 10/15 minuti. Potete infine farcire la focaccia con prosciutto e formaggio.

Una variante consiste nel farcire la focaccia prima della cottura. In questo caso dividete l'impasto in due parti uguali, stendete una metà dell'impasto nella teglia, farcite a piacere con prosciutto cotto (il prosciutto crudo con la cottura al forno diventerebbe troppo salato) e formaggio lasciando circa un cm di bordo non farcito. Stendete quindi il secondo strato di impasto, abbiate cura di sigillare i bordi e praticare le impronte nell'impasto avendo cura di non forarlo (il che provocherebbe l'uscita del condimento). Spennellate con abbondante olio e procedete con la cottura.

Pasta base per la focaccia

Preparate la pasta base come per la pizza e dopo la lievitazione aggiungete all'impasto base per la pizza olio extravergine di oliva, rosmarino (o altre spezie) ed olive sminuzzate grossolanamente.

Piadina Romagnola

Ingredienti per 4 persone: 350g. di farina / massimo 100g. di strutto / sale / un pizzico di bicarbonato / acqua tiepida q.b.

Preparazione: Impastare la farina con lo strutto e un pizzico di sale, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria a ottenere una pasta della consistenza di quella classica della pizza. Impastare per buoni 10 minuti, quindi dividerla a palline grosse come un uovo e tirarla in dischi di pasta non più alti di 3 millimetri. Infarinare ogni disco perché non attacchi. Cuocere una per una le piadine, prima da una parte poi dall'altra, dopo averle punzecchiate piano con la forchetta. Tagliare a metà e condirle a piacere con formaggi o salumi e servire calde. Anche in questo caso sono varie le varianti della ricetta. A piacere si può sostituire o mischiare l'acqua tiepida con latte o addirittura con vino bianco.

Piadina Romagnola – alcune ricette

Piadina cotto e fontina

Piadina romagnola / prosciutto cotto a fette / fontina

Piadina alla nutella

Piadina romagnola / nutella

Piadina prosciutto crudo

Piadina romagnola / prosciutto crudo a fettine

Piadina prosciutto crudo mozzarella

Piadina romagnola / prosciutto crudo a fettine / mozzarella a fette

Piadina prosciutto crudo, stracchino e rucola

Piadina romagnola / prosciutto crudo a fettine / stracchino / rucola

Piadina gorgonzola e spinaci

Piadina romagnola / gorgonzola / spinaci

Piadina pomodoro e mozzarella

Piadina romagnola / pomodoro fresco a fette / mozzarella a fette / origano

Piadina salame

Piadina romagnola / salame a fette

Piadina salsiccia e cipolla

Piadina romagnola / salsiccia aperta e cotta in padella / cipolla in umido

Piadina stracchino e rucola

Piadina romagnola / stracchino / rucola



Rotolino

Ingredienti per 4 persone: 350g. di farina / massimo 100g. di strutto / sale / un pizzico di bicarbonato / acqua tiepida q.b.

Preparazione: Impastare la farina con lo strutto e un pizzico di sale, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria a ottenere una pasta della consistenza di quella classica della pizza. Impastare per buoni 10 minuti, quindi dividerla a palline grosse come un uovo e tirarla in dischi di pasta non più alti di 3 millimetri. Infarinare ogni disco perché non attacchi. Cominciare a cuocere dopo aver punzecchiato piano con la forchetta. A metà cottura farcite a piacere con formaggi o salumi e cominciare ad arrotolare come un grosso sigaro. Al termine della cottura servire caldo. Anche in questo caso sono varie le varianti della ricetta. A piacere si può sostituire o mischiare l'acqua tiepida con latte o addirittura con vino bianco.

Rotolino – alcune ricette

Rotolino cotto e fontina

Impasto per piadina romagnola / prosciutto cotto a fette / fontina

Rotolino alla nutella

Impasto per piadina romagnola / nutella

Rotolino prosciutto crudo mozzarella

Impasto per piadina romagnola / prosciutto crudo a fettine / mozzarella a fette

Rotolino prosciutto crudo, stracchino e rucola

Impasto per piadina romagnola / prosciutto crudo a fettine / stracchino / rucola

Rotolino stracchino e rucola

Impasto per piadina romagnola / stracchino / rucola

Bruschetta

Ingredienti: Pane a fette, olio, spicchi d'aglio, sale e pepe q.b..

Preparazione: Prendete del pane per bruschette (trovate in vendita del pane del tipo ovale apposito per bruschette) oppure preparate del pane a fette, va benissimo del pane del tipo toscano, altamura o pugliese.

Tostate le fette di pane da entrambi i lati girandole a metà cottura. Al termine della cottura toglietele dal forno e cospargete il lato più tostato con olio. Prendete quindi uno spicchio d'aglio senza pelle e strofinatelo sul pane oliato. Aggiungete sale e pepe q.b.

La bruschetta olio e aglio è la base di ogni bruschetta. Potete farcire le bruschette a piacere condendole come se fossero delle pizze. Per farcire le bruschette, qualche minuto prima del termine della cottura toglietele dal forno, oliate il lato più tostato e strofinateci sopra l'aglio, farcite a vostro piacere (ad es. con mozzarella, passata di pomodoro, funghi, prosciutto cotto) ed infornate fino a completamento della cottura. Se pensate di farcire con molta mozzarella o formaggio stendete sulla pietra un foglio di carta d'alluminio per evitare che la farcitura, sciogliendosi, vada a cadere e sulla pietra bruciandosi.

In estate a cottura ultimata potete aggiungere alla bruschetta base (olio-aglio) ingredienti freschi da frigorifero (ad es. pomodoro a cubetti, mozzarella fredda, formaggi freschi, prosciutto, funghi). La bruschetta risulterà più invitante e leggera.

Bruschette – alcune ricette

Bruschetta Classica

Aglio / olio

Bruschetta Campagnola

Melanzane / pomodoro / funghi / rucola

Bruschetta CCCP

caviale nero / caviale rosso / rucola / limone

Bruschetta Carpaccio

Bresaola / rucola / grana in scaglie / limone

Bruschetta Cotto e Funghi

Pomodoro crudo a cubetti / mozzarella cruda a cubetti / prosciutto cotto / funghi

Bruschetta al Crudo

Prosciutto crudo

Bruschetta Fagioli e Cipolla

Fagioli / Cipolla

Bruschetta ai Funghi

Aglione / olio / funghi

Bruschetta ai Gamberetti

Gamberetti sgusciati, formaggio magro spalmabile, limone

Bruschetta Italiana

Pomodoro / mozzarella / rucola

Bruschetta alle Olive

Aglione / olio / olive o crema di olive

Bruschetta al Pomodoro

Pomodoro / origano o basilico

Bruschetta al Radicchio e Pancetta

Pancetta / radicchio

Bruschetta al Salmone

Salmone, formaggio magro spalmabile, limone

Bruschetta Tradizionale

Pomodoro / rucola

Bruschetta dello Zar

Salmone / caviale nero / rucola

Pasta Sfoglia

Ingredienti: Dosate farina e margarina in quantità uguali. 500gr di farina 00 / 500gr di burro o margarina / 1 pizzico di sale / 2 dl di acqua

Preparazione:

L'impasto di farina a mano: Si divide la farina in due parti. In una ciotola si mettono 375g. ($\frac{3}{4}$ della farina) ed in un'altra ciotola 125gr ($\frac{1}{4}$ della farina). Impastare con l'acqua ed un pizzico sale.

L'impasto sarà pronto quando risulterà liscio ed omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.

L'impasto di burro a mano: Impastate la farina rimasta (125g. – $\frac{1}{4}$ della farina) con il burro o la margarina (500g.) tenuti a temperatura ambiente in modo da risultare morbidi e facili da lavorare.

Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Quando l'impasto sarà pronto, formate un panetto quadrato, avvolgetelo con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.

Una variante della pasta sfoglia consiste nel ridurre il burro da 500g. a 250g. o addirittura 125g.. La pasta sfoglia così ottenuta potrà essere utilizzata per strudel o torte salate o fagottini ripieni di frutta o verdura ed è conosciuta con il nome di "Pasta mezza sfoglia".

L'impasto di farina a macchina: Se disponete di una macchina per impastare, inserite 375g. ($\frac{3}{4}$ della farina) e 2dl di acqua nella macchina impastatrice ed avviate. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere liscio ed omogeneo.

L'impasto di burro a macchina: Procedete poi con la lavorazione della farina rimasta (125g. – $\frac{1}{4}$ della farina) con il burro o la margarina (500g.). Potete procedere a mano come descritto nel paragrafo precedente oppure inserire gli ingredienti nella macchina impastatrice ed attendere che l'impasto sia pronto. Una variante della pasta sfoglia consiste nel ridurre il burro da 500g. a 250g. o addirittura 125g.. La pasta sfoglia così ottenuta potrà essere utilizzata per strudel o torte salate o fagottini ripieni di frutta o verdura ed è conosciuta con il nome di "Pasta mezza sfoglia".

La realizzazione: Spianate l'impasto di farina su di un tagliere (ancora meglio se su di un piano di marmo) leggermente infarinato e dategli una forma rettangolare. Ripiegate in tre o quattro "a libro" e mettetela a riposare per al fresco per almeno 40 minuti. Stendete nuovamente l'impasto di farina a forma di rettangolo al centro del quale metterete il panetto di burro o margarina. Ripiegate i lembi del rettangolo in modo da imprigionare il panetto di burro e stendete delicatamente col matterello in modo tale da non fare fuoriuscire l'impasto di burro che verrà assorbito dall'impasto esterno di farina. Ottenuto un nuovo rettangolo ripiegate in tre o quattro "a libro" e mettetelo a riposare nel frigorifero per almeno 40 minuti. Questo viene chiamato "primo giro". Ripetete lo stesso procedimento per altre 6 volte se la pasta viene piegata in 3, 4 volte se la pasta viene piegata in 4. Solo a questo punto la pasta sfoglia è pronta per la cottura. Tirate la sfoglia nello spessore desiderato cercando di non superare il centimetro e mezzo, forate il fondo della sfoglia con una forchetta ed infornate a forno molto caldo (posizione 2 - 2,5).



Pasta sfoglia – le ricette

Fagottini al prosciutto cotto e noci

Ingredienti per ogni persona: 100g. di pasta sfoglia / 50g. di gruviera grattugiato / 50g. di prosciutto cotto / 4 di noci sguosciate e pelate / un pizzico di noce moscata / 30g. di panna / 1 uovo / pepe bianco.

Preparazione: Tritate le noci grossolanamente e mettetele in una ciotola insieme al prosciutto cotto tagliato a striscioline, il formaggio grattugiato, la panna, la noce moscata ed il pepe. A parte separate il tuorlo dall'albume. Montate l'albume a neve e versatene un cucchiaino nella ciotola insieme agli altri ingredienti e mescolate.

Stendete la sfoglia su di un tagliere e formate un quadrato di circa 15cm di lato. Farcite a triangolo metà della pasta sfoglia (cercando di stare lontani dai bordi), spennellate i bordi con il tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio d'acqua e ripiegate a triangolo l'altra metà sulla prima seguendo la diagonale. Spennellate ancora la superficie con il tuorlo rimasto, riscaldate il forno sul 2 per 8/10 minuti ed infornate su di un foglio di alluminio. Cuocere per 6/7 minuti fino a quando la parte superiore non sarà dorata e serviteli ben caldi.

Pasta Frolla

Come ogni impasto anche della pasta frolla esistono moltissime ricette e varianti. Noi consigliamo queste dosi per una pasta di consistenza media, per un pasta più magra aggiungete un uovo e togliete un po' di burro (togliete circa 100g.), per una più friabile aggiungete un po' di burro o qualche cucchiaino di latte.

Ingredienti: 500g. di farina / 250g. di burro / 1 uovo / 10g. di sale / acqua q.b.

Preparazione:

L'impasto a mano: Disporre la farina a fontana, posizionate al centro il burro ammorbidito e mescolate con un cucchiaino o una forchetta. Questa prima operazione permette al burro di rendere la farina in parte impermeabile all'acqua ed alle uova.

Aggiungete quindi gli altri ingredienti, l'uovo (o le uova), il sale, l'acqua (o il latte) e mescolate con un cucchiaino o una forchetta fino ad amalgamare bene il tutto. Continuate poi velocemente a mano per perfezionare l'impasto. Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Avvolgete l'impasto in carta stagnola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

L'impasto a macchina: Se disponete di una macchina per impastare, inserite la farina ed il burro nella macchina impastatrice ed avviate per qualche istante. Questa prima operazione permette al burro di rendere la farina in parte impermeabile all'acqua ed alle uova. Aggiungete quindi tutti gli altri ingredienti e riavviate la macchina impastatrice. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere omogeneo.



Pasta frolla – le ricette

Crostata di patate e carne

Ingredienti: ingredienti base per pasta frolla / 150g. di purè istantaneo in fiocchi / latte caldo / 150g. di carne di manzo tritata / 30g. di olive snocciolate / 30g. di pancetta a cubetti (possibilmente affumicata) / 10g. di prezzemolo sminuzzato / ½ cipolla / noce moscata / vino bianco secco / 3 uova (in aggiunta all'uovo della ricetta base della pasta frolla, in totale 4 uova) / sale e pepe / pangrattato.

Preparazione: Preparate la pasta frolla sostituendo 100g. di farina con 100g. di purè in fiocchi ed aggiungendo un po' di latte caldo, due tuorli d'uovo, sale, pepe e noce moscata a piacere. In una padella antiaderente fate rosolare la cipolla tritata finemente con la pancetta a cubetti e dopo qualche minuto aggiungete la carne ed il prezzemolo. Continuare a cuocere a fuoco medio innaffiando di tanto in tanto con del vino bianco secco per evitare che la carne si asciughi troppo. A metà cottura aggiungete le olive, il sale ed il pepe e continuate a cuocere fino a completamento della cottura. Lasciate raffreddare. Posizionate la manopola sulla posizione 2 ed attendete circa 3 minuti in modo tale che il forno raggiunga la temperatura ideale.

Stendete la pasta frolla alle patate in una teglia di alluminio alta circa 1cm. e di diametro 30cm., (per evitare che la crostata si attacchi durante la cottura, "infarinare" leggermente il fondo della teglia con del pangrattato). Fate bollire due uova, tagliatele a cubetti ed aggiungetele nella padella antiaderente assieme agli altri ingredienti (la carne, la pancetta ecc..). Farcite la crostata, con il purè rimasto decorate la superficie con le tipiche strisce incrociate a raggiera. Spennellate con del tuorlo d'uovo sbattuto, coprite la teglia con un foglio di carta stagnola, infornare e cuocere per circa 10/12 minuti sulla posizione dal 2 al 2 e ½ a seconda dello spessore della crostata e del tipo di cottura preferita controllando che la spia sia sempre accesa. Dopo 10/12 minuti spegnere il forno, togliere il foglio di carta stagnola ed attendere altri 15 minuti prima che la crostata sia pronta.



Focaccia (di pasta frolla) al pesce

Ingredienti: pasta frolla base / 100g. di Bacon grigliato / 500g. di pesce (a vs. scelta) / 1 gambo di sedano / 1 carota / 1 cipolla / 1 fetta di limone / sale e pepe / olio / 50 g di capperi.

Preparazione: Pulite accuratamente il pesce. Cuocetelo in acqua leggermente salata con il sedano, la carota, la cipolla e la fetta di limone. Sgocciolatelo, togliete la pelle e le lisce, quindi sminuzzatelo con l'aiuto di una forchetta. In una ciotola mescolate il pesce con i capperi tritati, l'olio ed un pizzico di pepe. Stendete la pasta e foderate uno stampo precedentemente imburato. Mettete dei fagioli secchi quindi infornate a temperatura moderata per 3 minuti. Togliete dal forno, foderate la base con il bacon, versate la farcia quindi infornate nuovamente selezionando la temperatura nella posizione 2 e ½, per altri 3 / 4 minuti. Decorate con olive e servite

Torta di asparagi

Ingredienti: pasta frolla base / 500g. di Punta di Asparagi / 30g. di ricotta / 50g. di farina di mais / 2 uova /

1 tuorlo d'uovo / 120g. di panna da cucina / burro / sale.

Preparazione: Bollite gli asparagi in acqua salata, lasciateli sgocciolare e tenete qualche punta da parte per la decorazione. Passateli con passaverdura e mettete la purea ottenuta in una ciotola. Aggiungete la ricotta, le uova sbattute ed il tuorlo, un po' di sale, la farina di mais e la panna. Mescolate accuratamente tutti gli ingredienti.

Stendete la pasta non troppo finemente e formate un disco da disporre in un recipiente precedentemente imburato. Versate il composto lentamente. Decorate con le punte di asparagi che avevate tenuto da parte quindi infornate nel forno preriscaldato (posizione 2 e ½) per 5 / 6 minuti.



Torta alle foglie di bietola

Ingredienti: pasta frolla base / 600g. di bietole / 120g. di farina di mais / 200g. ricotta / 100g. di burro / 3 uova sbattute / 2 uova bollite / sale e pepe.

Preparazione: Pulite e lavate le foglie di bietola accuratamente. Lasciatele sgocciolare quindi passatele in padella con 50g. di burro, a fuoco basso e mescolando spesso. Una volta cotte, lasciatele raffreddare quindi metteteli in una ciotola con sale, pepe, le 3 uova sbattute, la farina di mais, la ricotta. Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dividete la pasta in due parti e stendetela formando due dischi, uno dello stesso diametro del recipiente ed uno di diametro più largo. Disponete il disco più largo sul fondo del recipiente precedentemente imburato. Versate con cura la farcia, inserite le uva sode intere, quindi coprite con il disco più piccolo, unite i bordi dei dischi pizzicando con le dita. Con una forchetta praticate dei fori su l disco di pasta superiore. Infornate nel forno preriscaldato (posizione 2 e ½) per 5 / 6 minuti. E' ottima sia servita calda che fredda,



Torta alle cipolle

Ingredienti: pasta frolla base / 50g. di burro / 500g. di cipolle / 3 uova / pepe / olio.

Preparazione: Sbucciate le cipolle e tagliatele finemente. Passatele velocemente in padella con il burro, il sale ed il pepe, facendo attenzione a non imbrunirle. Quando saranno ben cotte passatele col passaverdura ed aggiungete 3 tuorli e 2 albumi fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendete la pasta, formando due dischi, uno dello stesso diametro del recipiente ed uno di diametro più largo. Disponete il disco più largo sul fondo del recipiente precedentemente imburrato. Versate con cura la farcia quindi coprite con il disco più piccolo, unite i bordi dei dischi pizzicando con le dita. Con una forchetta praticate dei fori sul disco di pasta superiore. Infornate nel forno preriscaldato (posizione 2 e ½) per 5 / 6 minuti.



Torta ai funghi

Ingredienti: 350g. di farina 00 / 220g. di burro / sale / 500g. di funghi / 300g. di zucchine / 1 spicchio d'aglio / prezzemolo, una manciata / 2 uova

Preparazione: Impastate la farina con burro, sale, 2 cucchiai di acqua e lasciate riposare per mezz'ora. Lavate ed affettate i funghi e cuoceteli in 4 cucchiai di burro con l'aglio ed il prezzemolo tritato. In un'altra padella passate con 2 cucchiai di burro le zucchine tagliate a cubetti. Quando sia i funghi che le zucchine si sono raffreddate, mescolatele bene. aggiungete le uova sbattute ed un po' di sale. Con ¾ di pasta, foderate uno stampo precedentemente unto, dal bordo di 2/3 cm. Versate la farcia e coprite con la pasta rimasta, stesa non troppo finemente. Sigillate i bordi premendo con le dita. Infornate nel forno selezionando la temperatura 2 e ½ e cuocete per 5 / 6 minuti.



Torta di gamberetti

Ingredienti: pasta frolla base / 200g. di gamberetti sgrassati / 4 uova / 100g. di panna da cucina / 1 cucchiaino di salsa di pomodoro / 1 cucchiaino di brandy / sale

Preparazione: Stendete la pasta e foderate uno stampo precedentemente imburato. Mettete dei fagioli secchi quindi infornate a temperatura moderata per 3 minuti. Bollite i gamberetti per 3 minuti in acqua leggermente salata. Sbattete le uova con la panna, la salsa di pomodoro, il Brandy ed un pizzico di sale. Togliete i fagioli, versate il composto ottenuto e disponetevi sopra i gamberetti. Infornate nel forno preriscaldato (posizione 2 e ½) per 4 / 5 minuti.



Torta di patate e formaggio

Ingredienti: 500g. di patate / 180g. di ricotta / 50g. farina di mais / 100g. di formaggio Groviera grattugiato / 50g. di formaggio Fontina grattugiato / Prezzemolo, tritato fine / 2 uova / 1 tuorlo d'uovo / sale e pepe / burro / pane grattugiato.

Preparazione: Lavate le patate e bollitele in acqua salata. Una volta bollite, toglietele dall'acqua, lasciatele raffreddare, sbucciatele e schiacciatele fino a ridurle in una purea. Mettete la purea in una ciotola, aggiungete le uova, la farina di mais, il groviera, la fontina, il prezzemolo tritato, insaporite con sale e pepe quindi mescolate gli ingredienti con cura. Imburate un recipiente dal bordo di 2 / 3 cm e cospargetelo di pane grattugiato. Togliete il pane in eccesso, versate il composto ottenuto e livellatelo con una spatola inumidita. Cospargete con qualche fiocchetto di burro quindi infornate nel forno preriscaldato (posizione 2 e ½) per 5 / 6 minuti. Potrà essere servito sia caldo che freddo.



Torta di patate e tonno

Ingredienti: pasta frolla base / 500g. di patate / 200g. di tonno in scatola / 1 cucchiaino di capperi / 2 uova / 120g. di panna da cucina / 3 filetti d'acciuga sottolio / burro.

Preparazione: Lavate le patate e bollitele in acqua salata. Una volta bollite, toglietele dall'acqua, lasciatele raffreddare, sbucciatele e schiacciatele fino a ridurle in una purea. Aggiungete la panna, una noce di burro e mescolate bene fino ad ottenere una crema. Sminuzzate il tonno, i capperi e le acciughe quindi

aggiungeteli al composto di patate. Aggiungete le uova, il sale e mescolate accuratamente tutti gli ingredienti.

Stendete la pasta, formando due dischi, uno dello stesso diametro del recipiente ed uno di diametro più largo. Disponete il disco più largo sul fondo del recipiente precedentemente imburrato. Versate con cura la farcia quindi coprite con il disco più piccolo, unite i bordi dei dischi pizzicando con le dita. Con una forchetta praticate dei fori su l disco di pasta superiore. Infornate nel forno preriscaldato (posizione 2 e ½) per 5 / 6 minuti.



Torta di pere

Ingredienti: pasta frolla base / 600g. di pere tagliate a fette / 2 carote / 4 cuori di carciofo / prezzemolo tritato / 600g. di groviera grattugiato / 2 uova / burro / sale e pepe.

Preparazione: Bollite le verdure in acqua salata. Lasciatele scolare bene ed insaporitele con burro, sale e pepe. Dopo averle passate con un passaverdura o nel frullatore, raccogliete la purea in una ciotola. Aggiungete il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato e le uova sbattute. Mescolate bene gli ingredienti. Con ¾ di pasta, foderate uno stampo precedentemente unto, dal bordo di 2/3 cm. Versate la farcia e coprite con la pasta rimasta, stesa non troppo finemente. Sigillate i bordi premendo con le dita. Informate nel forno selezionando la temperatura 2 e ½ e cuocere per 5/6 minuti.



Torta di spinaci

Ingredienti: pasta frolla base / 1 confezione di spinaci surgelati / 200g di ricotta / noce moscata / sale / 1 uovo / 50g. di formaggio grattugiato.

Preparazione: Cuocete gli spinaci in acqua bollente e salata, quindi lasciate scolare e tritate. Mescolateli alla ricotta, aggiungete un pizzico di noce moscata, sale, l'uovo ed il formaggio grattugiato. Stendete la pasta formando un disco dello spessore di 3mm. e foderate uno stampo precedentemente unto dal bordo di 2/3 cm. Versatevi la farcia e con la pasta rimasta formate delle striscioline con cui coprirete la torta incrociandole. Infornate nel forno preriscaldato selezionando la temperatura 2 e ½ e cuocete per 5/6 minuti

Torta alle uova

Ingredienti: pasta frolla base / 8 uova / 2 cucchiaini di fecola di patate / 120g. di Groviera grattugiato / 120g. di panna / noce moscata / sale / burro.

Preparazione: Mettete i tuorli in una ciotola, aggiungete la fecola di patate, la panna ed il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata. mescolate bene con un frustino. Montate gli albumi a neve ed aggiungeteli agli altri ingredienti poco alla volta. Imburrate uno stampo dal bordo di 2 /3 cm, foderatelo con la pasta stesa non troppo finemente, quindi versate la farcia ed infornate selezionando la temperatura 2 e ½ . Cuocete per 5/7 minuti.



Pasta Frolla dolce

Come ogni impasto anche della pasta frolla esistono moltissime ricette e varianti. Noi consigliamo queste dosi per una pasta di consistenza media, per un pasta più magra e secca sostituite i tuorli con delle uova intere e togliete un po' di burro (togliete circa 100g.), per una più friabile aggiungete un po' di burro o qualche cucchiaino di latte oppure dello zucchero.

L'impasto che andremo a preparare è molto dolce. Se pensate di utilizzare marmellate o confetture altrettanto dolci o se preferite un impasto meno dolce potete diminuire la quantità di zucchero fino a 75g. circa.

Ingredienti (per due crostate di circa 25cm di diametro): 500g. di farina / 250g. di burro / 2 uova + due tuorli / 250g. di zucchero / sale q.b.

Ingredienti facoltativi: un cucchiaino di lievito per dolci, una vanillina oppure una scorza di limone grattugiata oppure una buccia di arancia grattugiata, qualche cucchiaino di latte freddo.

Preparazione:

L'impasto a mano: Disporre la farina a fontana, posizionate al centro il burro ammorbidito e mescolate con un cucchiaino o una forchetta. Questa prima operazione permette al burro di rendere la farina in parte impermeabile alle uova ed eventualmente al latte.

Aggiungete quindi gli altri ingredienti, le uova, il sale, lo zucchero, eventualmente uno o più ingredienti classificati come "facoltativi" e mescolate con un cucchiaino

o una forchetta fino ad amalgamare bene il tutto. Continuate poi velocemente a mano per perfezionare l'impasto. Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Avvolgete l'impasto in carta stagnola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

L'impasto a macchina:

Se disponete di una macchina per impastare, inserite la farina ed il burro nella macchina impastatrice ed avviate per qualche istante. Questa prima operazione permette al burro di rendere la farina in parte impermeabile all'acqua ed alle uova. Aggiungete quindi tutti gli altri ingredienti e riavviate la macchina impastatrice. La pasta sarà visibilmente pronta quando la vaschetta della macchina per impastare rimarrà pulita e la pasta risulterà essere omogeneo.

Pasta frolla dolce – le ricette

I biscotti

I biscotti sono molto semplici nella preparazione ma richiedono molta esperienza nella cottura e nel capire quando sono pronti per essere sfornati. Se i biscotti vengono sfornati troppo presto, prima del tempo ottimale di cottura, rimarranno leggermente umidi e troppo morbidi e si conserveranno per poco tempo. I biscotti troppo cotti saranno molto duri e secchi. La difficoltà sta nel fatto che tra un biscotto non cotto abbastanza ed un biscotto troppo cotto è questione di pochi istanti.

Durante la cottura potete sempre misurare il grado di cottura con uno stuzzicadenti. Come regola generica suggeriamo di sfornare i biscotti quando sono ancora leggermente morbidi. Dopo averli sfornati, non sovrapponeteli ma trasferiteli rapidamente su di una graticola fino a quando non si saranno raffreddati. In questo modo i biscotti perderanno l'umidità residua diventando più croccanti e si conserveranno più a lungo.

Biscotti al cacao

Ingredienti: 220g. di farina bianca / 110g. di fecola / 15g. di cacao / 110g. di zucchero / 90g. di burro / 1 uovo / 5 cucchiaini di latte freddo / 1 bustina di vanillina / 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere / un pizzico sale. (a piacere si può aggiungere un pizzico di cannella in polvere).

Preparazione: Versate la farina sulla spianatoia, unite lo zucchero, la fecola, il cacao ed il lievito e mescolate. Formate la fontana, aggiungere l'uovo la vanillina, il sale, il burro ammorbidito a pezzetti ed il latte. Lavorate molto bene l'impasto e a lungo, sino ad ottenere una pasta perfettamente liscia. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero, avvolto nella pellicola trasparente per circa mezzora. Stendete quindi l'impasto con il matterello e formate una sfoglia di circa 5mm. Con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldare la pietra refrattaria sulla posizione I e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 6 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura.



Biscotti al cocco

Ingredienti: 250g. di farina bianca / 110g. di farina di cocco / 110g. di zucchero / 210g. di burro / 1 uovo / 5 cucchiaini di latte freddo / 1 bustina di vanillina / 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere / un pizzico sale. (a piacere si può aggiungere un pizzico di cannella in polvere)

Preparazione: Versate la farina sulla spianatoia, unite lo zucchero, la fecola, il cacao ed il lievito e mescolate. Formate la fontana, aggiungere l'uovo la vanillina, il sale, il burro ammorbidito a pezzetti ed il latte. Lavorate molto bene l'impasto e a lungo, sino ad ottenere una pasta perfettamente liscia. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero, avvolto nella pellicola trasparente per circa mezzora. Stendete quindi l'impasto con il matterello e formate una sfoglia di circa 5mm. Con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldare la pietra refrattaria sulla posizione I e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 6 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura.



Biscotti glassati

Come preparare la glassa:

Ingredienti: 300g. di zucchero a velo industriale (non preparato in casa) vanigliato / un albume / 2 cucchiaini di succo filtrato di limone oppure di arancia oppure caffè (a seconda del gusto che vogliamo dare alla glassa) / eventualmente poche gocce di colorante alimentare (a seconda del colore che vogliamo dare alla glassa). In alternativa potete sostituire l'albume con 6 cucchiaini d'acqua oppure aumentare il caffè oppure il succo di arancia oppure il succo di limone.

Preparazione: Versate tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate il tutto con uno sbattitore elettrico fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati. La glassa deve risultare cremosa e senza grumi e va coperta con della pellicola trasparente per evitare che si solidifichi prima dell'effettivo utilizzo.

Ingredienti: pasta frolla dolce base, glassa.

Preparazione: Tirate la pasta frolla a circa mezzo cm di spessore e con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldare la pietra refrattaria sulla posizione I e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 4 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura. Al termine della cottura decorate i biscotti con la glassa. Per farlo potete utilizzare un pennello oppure se volete fare delle decorazioni o delle scritte potete utilizzare la "tasca" da pasticciere. La glassa si sarà solidificata ed i biscotti saranno pronti in circa mezzora.



Biscotti "Krumiri"

Ingredienti: 200g. farina gialla fine / 140g. farina bianca / 3 tuorli / 190g. di burro / 115g. di zucchero semolato / 1 bustina di vanillina.

Preparazione: Montate il burro a crema con lo zucchero ammorbidito (non fuso). Aggiungete quindi i tuorli d'uovo e continuate ad amalgamare. Setacciate insieme le due farine e la vanillina ed aggiungete il burro, lo zucchero ed i tuorli amalgamati. Impastate velocemente tutti gli ingredienti fino sino ad ottenere una pasta perfettamente liscia. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero, avvolto nella pellicola trasparente per circa mezzora. Riempite con una parte di impasto

una "tasca" da pasticciere con applicato l'inserto a forma di stella a più punte. Adagiate su di una teglia di alluminio i biscotti dandogli la tipica forma di bastoncini rigati un po' ricurvi da 7-8cm. e distanziati tra loro. Fate riposare per mezzora prima di infornare. Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione I e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 7 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura. Al termine della cottura i krumiri dovranno avere un bel colore ambrato.

Se volete potete infine immergere le due estremità dei krumiri in una tazza di cioccolato fondente oppure cioccolato fuso e lasciare raffreddare.



Biscotti ricchi

Ingredienti: pasta frolla dolce base / marmellata.

Preparazione: Tirate la pasta frolla a circa mezzo cm di spessore e con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Con un dito fate un incavo al centro dell'impasto e riempitelo con una goccia di marmellata a piacere. Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione I e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 4 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura. A vostro piacimento potete decidere di arricchire i biscotti con la marmellata dopo la cottura (invece di riempirli prima della cottura), in questo caso però tenete conto che a causa della maggiore umidità i biscotti saranno più morbidi si conserveranno per meno tempo.



Biscottini ripieni

Ingredienti: pasta frolla dolce base / marmellata.

Preparazione: Tirate la pasta frolla a circa mezzo cm di spessore e con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Riempite metà dell'impasto con una goccia di marmellata a piacere, ripiegate la pasta a metà su se stessa e chiudete bene ai bordi Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. a del

Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione 1 e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 4 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura. Rispetto ai biscotti normali il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.



Biscotti semplici

Ingredienti: pasta frolla dolce base.

Preparazione: Tirate la pasta frolla a circa mezzo cm di spessore e con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione 1 e ½ per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 4 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per alcuni minuti per terminare la cottura. Se volete potete infine immergere le due estremità dei biscotti in una tazza di cioccolato fondente oppure cioccolato fuso e lasciare raffreddare.



Biscotti tradizionali

Ingredienti: 500g. di farina bianca / 250g. di zucchero / 100g. di burro / 4 uova / una scorza di limone.

Preparazione: Versate la farina sulla spianatoia, unite lo zucchero e mescolate. Formate la fontana, aggiungere i tuorli d'uovo e una quantità di acqua pari a 4 mezzi gusci d'uovo, unite la scorza grattugiata del limone e il burro ammorbidito a pezzetti. Lavorate molto bene l'impasto e a lungo, sino ad ottenere una pasta perfettamente liscia. Stendetela con il matterello e formate una sfoglia non troppo sottile. Con uno stampino ricavate i biscotti nella forma desiderata. Posizionate la manopola sulla posizione 2 ed attendete circa 15 minuti in modo tale che il forno raggiunga la temperatura ideale. Poggiate direttamente i biscotti sulla pietra del forno. Lasciate cuocere per circa 15/20 minuti sulla posizione 2. Al termine della cottura se volete potete immergere le due estremità dei biscotti in una tazza di cioccolato fondente oppure cioccolato fuso e lasciare raffreddare.

Sablé

Ingredienti per circa 40 biscotti: 120g. di farina / 120g. di fecola / 150g. burro freddo a pezzetti / 110g. Zucchero / mezza scorza di limone (facoltativa).

Preparazione: Setacciate bene la farina e la fecola sul piano di lavoro ed apritela a fontana, posizionate al centro il burro a pezzetti freddo ma leggermente ammorbidito e mescolate con un cucchiaino o una forchetta. Aggiungete quindi gli altri ingredienti, 100g. di zucchero ed eventualmente la scorza grattugiata di mezzo limone e mescolate con un cucchiaino o una forchetta fino ad amalgamare bene il tutto. Continuate poi velocemente a mano per perfezionare l'impasto. Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Avvolgete l'impasto in carta stagnola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

Tirate la pasta frolla a circa 6mm di spessore e ricavate circa 40 biscotti, disponeteli distanziati tra di loro su una teglia di alluminio imburrata ed infarinata e spolverateli con i 10g. di zucchero rimasti. In alternativa potete utilizzare tutto lo zucchero durante la fase di preparazione e non spolverare in superficie. Scaldare la pietra refrattaria sulla posizione 2 o 2 e ½ fino al raggiungimento della temperatura (fino a quando la spia sul forno si spegne). A questo punto spegnete il forno ed infornate la teglia, i biscotti saranno pronti quando il forno si sarà raffreddato. Potete quindi ritirare la teglia e mettere i biscotti ad asciugare su di una graticola.



Sablé al cioccolato

Ingredienti per circa 20 biscotti accoppiati: 120g. di farina / 120g. di fecola / 150g. burro freddo a pezzetti / 110g. Zucchero. Farcitura: crema spalmabile al cioccolato

Preparazione: Setacciate bene la farina e la fecola sul piano di lavoro ed apritela a fontana, posizionate al centro il burro a pezzetti freddo ma leggermente ammorbidito, lo zucchero e mescolate con un cucchiaino o una forchetta fino ad amalgamare bene il tutto. Continuate poi velocemente a mano per perfezionare l'impasto. Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Avvolgete l'impasto in carta stagnola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

Tirate la pasta frolla a circa 6mm di spessore e ricavate circa 40 biscotti e disponeteli distanziati tra di loro su una teglia di alluminio imburrrata ed infarinata.

Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione 2 o 2 e ½ fino al raggiungimento della temperatura (fino a quando la spia sul forno si spegne). A questo punto spegnete il forno ed infornate la teglia, i biscotti saranno pronti quando il forno si sarà raffreddato. Potete quindi ritirare la teglia e mettere i biscotti ad asciugare su di una graticola. Infine spalmate sulla metà dei biscotti la crema al cioccolato ed accoppiateli.



Sablé al cocco

Ingredienti per circa 40 biscotti: 80gr di farina / 80gr di fecola / 80gr di cocco liofilizzato / 110g. burro freddo a pezzetti / 110g. Zucchero / 20gr di albume d'uovo / 20gr di zucchero di canna

Preparazione: Setacciate bene la farina e la fecola sul piano di lavoro ed apritela a fontana, posizionate al centro il burro a pezzetti freddo ma leggermente ammorbidito e mescolate con un cucchiaino o una forchetta. Aggiungete quindi gli altri ingredienti (tranne lo zucchero di canna) e mescolate con un cucchiaino o una forchetta fino ad amalgamare bene il tutto. Continuate poi velocemente a mano per perfezionare l'impasto. Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Avvolgete l'impasto in carta stagnola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

Tirate la pasta frolla a circa 6mm di spessore e ricavate circa 40 biscotti, disponeteli distanziati tra di loro su una teglia di alluminio imburrrata ed infarinata e spolverateli con i 20g. di zucchero di canna. Se preferite potete sostituire lo zucchero di canna con altro cocco liofilizzato.

Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione 2 o 2 e ½ fino al raggiungimento della temperatura (fino a quando la spia sul forno si spegne). A questo punto spegnete il forno ed infornate la teglia, i biscotti saranno pronti quando il forno si sarà raffreddato. Potete quindi ritirare la teglia e mettere i biscotti ad asciugare su di una graticola.



Sablé alle mandorle

Ingredienti per circa 40 biscotti: 80gr di farina / 80gr di fecola / 80gr di mandorle in polvere / 140g. burro freddo a pezzetti / 125g. Zucchero / 2 tuorli d'uovo / una scorzetta di limone grattugiata / un pizzico di sale.

Preparazione: Setacciate bene la farina e la fecola sul piano di lavoro ed apritela a fontana, posizionate al centro il burro a pezzetti freddo ma leggermente ammorbidito e mescolate con un cucchiaino o una forchetta. Aggiungete quindi gli altri ingredienti e mescolate con un cucchiaino o una forchetta fino ad amalgamare bene il tutto, se necessario aggiungete 1 o 2 cucchiaini di acqua o di latte molto freddo. Continuate poi velocemente a mano per perfezionare l'impasto. Non prolungatevi troppo nella lavorazione per non riscaldare troppo il burro. Avvolgete l'impasto in carta stagnola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 45 minuti prima dell'utilizzo.

Tirate la pasta frolla a circa 6mm di spessore e ricavate circa 40 biscotti e disponeteli distanziati tra di loro su una teglia di alluminio imburrrata ed infarinata. Se volete potete aggiungere mezza mandorla al centro di ogni biscotto. Scaldare la pietra refrattaria sulla posizione 2 o 2 e ½ fino al raggiungimento della temperatura (fino a quando la spia sul forno si spegne). A questo punto spegnete il forno ed infornate la teglia, i biscotti saranno pronti quando il forno si sarà raffreddato. Potete quindi ritirare la teglia e mettere i biscotti ad asciugare su di una graticola.



Speculoos (biscotti alle spezie)

Speculoos è un biscotto un tempo molto conosciuto e popolare in tutta Europa e sono conosciute molte varianti della ricetta. Le ricette sono state poi tramandate in Europa di generazione in generazione ma quelle più fedeli alla tradizione antica del 17° secolo si trovano in Belgio ed Olanda. Gli Speculoos infatti sono i biscotti tradizionali belgi e fiamminghi e vengono ancora preparati e dati in dono ai bambini per la festa di San Nicola (Saint Nicolas è il 6 Dicembre in Belgio). La notte tra il 5 e 6 Dicembre i bambini mettono le loro scarpe con carote e zollette di zucchero davanti alla porta di casa per ristorare i cavalli di San Nicola, la mattina del 6 Dicembre ricevono in dono da San Nicola, dolci di marzapane e speculoos spesso raffiguranti proprio il Santo stesso. Gli stessi biscotti sono comunque molto popolari anche durante tutto il resto dell'anno.

Ingredienti: 40gr di burro a temperatura ambiente, 120gr di zucchero di canna, 120gr di farina, la punta di un cucchiaino; di bicarbonato di soda (o lievito per dolci), di polvere di cannella, di zenzero in polvere (la ricetta originale lo prevede, ma visto il gusto particolare può essere escluso dalla preparazione).

Preparazione: Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e, quando è morbido, lavoratelo con lo zucchero. A parte preparate la farina ed aggiungete la punta di un cucchiaino; di bicarbonato di soda (o lievito per dolci), di polvere di cannella e di zenzero in polvere (la ricetta originale lo prevede, ma visto il gusto particolare può essere escluso dalla preparazione). Mescolate per pochi istanti la farina ed aggiungete il tutto poco a poco al burro e zucchero. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo, in caso di necessità, durante la lavorazione dell'impasto potete aggiungere un cucchiaino o due d'acqua. Avvolgete la pasta con della pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per circa un ora, un ora e mezzo. Stendete l'impasto con il mattarello su di un piano infarinato fino a ottenere uno spessore di 4mm al massimo. Utilizzando degli stampini per biscotti o con un coltello affilato ricavate delle forme simpatiche (se riuscite, la caratteristica forma di Saint Nicolas) e deponetele su placche imburrate.

Imburrate una teglia di alluminio ed infarinatela. Adagiate sulla teglia i biscotti distanziati tra loro. Scaldate la pietra refrattaria sulla posizione 1 per 3 minuti, Coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocere per 4 minuti circa. Togliete il foglio di alluminio, spegnete il forno e lasciate i biscotti all'interno del forno per circa 10 minuti per terminare la cottura.



Le crostate

Crostata classica

Ingredienti: 1 panetto da 300g. di pasta frolla dolce fatta in casa oppure una confezione surgelata.

Preparazione:

Come preparare la farcitura: Mescolate in un contenitore 300g. di marmellata a scelta con 50gr di amaretti oppure mandorle tritate fini per rendere la marmellata più consistente. A piacere aromatizzate il tutto con un cucchiaino di liquore. Spianate la pasta con il matterello a forma di disco. Posizionate la manopola

sulla posizione 2 ed attendete circa 3 minuti in modo tale che il forno raggiunga la temperatura ideale. Per infornare utilizzate una teglia di alluminio da crostata alta circa 1cm. e di diametro 22cm., leggermente infarinata. Se volete potete utilizzare i fogli di carta da forno. In questo caso capovolgete la teglia sul foglio di carta, disegnatte il contorno della teglia e spianate la pasta in base al disegno. Inserire nella teglia di alluminio lasciando un bordo leggermente più alto e farcire con marmellata a piacere.

Decorate poi con le tipiche strisce di pasta frolla incrociate a raggiera. Spennellate con del tuorlo d'uovo sbattuto, coprite la teglia con un foglio di carta stagnola, infornare e cuocere per circa 10/12 minuti sulla posizione dal 2 al 2 e ½ a seconda dello spessore della crostata e del tipo di cottura preferita controllando che la spia sia sempre accesa. Dopo 10/12 minuti spegnere il forno, togliere il foglio di carta stagnola ed attendere altri 15 minuti prima che la crostata sia pronta.



Crostata alla Fragola

Ingredienti: 1 panetto di pasta frolla dolce fatta in casa oppure una confezione surgelata / un'arancia / marmellata di fragole / 300g. di fragoloni / zucchero q.b.

Preparazione: Spianate la pasta con il matterello a forma di disco. Posizionate la manopola sulla posizione 2 ed attendete circa 15 minuti in modo tale che il forno raggiunga la temperatura ideale. Spegnete il forno. Per infornare utilizzate una teglia da crostata alta circa 1cm. e di diametro 30cm., leggermente infarinata. Coprite la crostata con un foglio di alluminio ed infornate per circa 20 minuti a seconda dello spessore della crostata e del tipo di cottura preferita. Dopo 20 minuti togliete la carta stagnola ed accendete il forno sulla posizione 2 per circa 4/5 minuti fino a doratura completata. Quando la pasta si sarà raffreddata, spremere sopra il succo dell'arancia, stendere la marmellata, disporre i fragoloni e spolverare on abbondante zucchero.



Ricette di carne

Bocconcini di pollo o tacchino prelibati

Ingredienti: Petti di pollo o tacchino / aromi vari a piacere

Preparazione: Scaldare la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½. Nel frattempo tagliare a piccoli cubetti dei petti di pollo o di tacchino, insaporirli con aromi vari a vostra scelta ed adagiarli in una teglia di alluminio leggermente unta. Infornate e cuocere per 15 minuti.



Bocconcini di pollo o tacchino impanati

Ingredienti: Petti di pollo o tacchino / uova / pangrattato / formaggio grana grattugiato / sale e pepe q.b.

Preparazione: Tagliare a piccoli cubetti dei petti di pollo o di tacchino. Preparare in una ciotola delle uova sbattute con sale, in un'altra ciotola preparare invece del pane grattato misto a del grana grattugiato. Impanare i cubetti di pollo o tacchino passandoli prima nella ciotola delle uova e poi in quella del pan grattato avendo cura di premere bene con le mani in modo che l'impasto aderisca fermamente ai cubetti stessi. Adagiare i cubetti in una teglia di alluminio leggermente unta. Scaldare la pietra sul 2 e ½ mezzo per 5 minuti, infornate e cuocere 8 minuti. Controllate, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10/15 minuti fino a fine cottura. Poco prima della fine della cottura accendete il forno per qualche istante per rendere l'impanatura dorata e croccante.



Cotolette alla milanese (Cotolette alla milanese)

Ingredienti: Costolette di vitello 4 (preferibilmente con l'osso ma i bambini la preferiscono senza osso) / Burro 50g. / Pane grattugiato 50g. / 2 Uova / 1 Limone / Sale e pepe q.b.

Preparazione: Appoggiate le cotolette una ad una su di un tagliere ed ammorbiditele con il batticarne.

Preparate in una ciotola delle uova sbattute con un pizzico di sale e poco pepe, in un'altra ciotola preparate invece del pane grattato eventualmente misto

formaggio grana grattugiato. Impanate le cotolette passandole prima nella ciotola delle uova e poi in quella del pan grattato avendo cura di premere bene con le mani in modo che l'impasto aderisca fermamente alle cotolette. Preparate una teglia di alluminio, metteteci dentro il burro tagliato a pezzettini e scaldatelo sulla pietra sul 2 e ½ mezzo per 5 minuti. Adagiate quindi le cotolette, infornatele e cuocere 8 minuti. Controllate e giratele, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10/15 minuti fino a fine cottura. Poco prima della fine della cottura accendete il forno per qualche istante per rendere l'impanatura dorata e croccante.

Preparate un piatto con della carta assorbente da cucina ed appoggiate una alla volta tutte le cotolette per farle asciugare dal grasso in eccesso. Tagliate il limone in 4 spicchi, servite le cotolette calde con uno spicchio di limone per piatto ed accompagnandole con una ricca insalata oppure con purè di patate.



Cotolette valdostane

Ingredienti: 6 Cotolette di Vitello / 60g. Burro / 6 Fette Formaggio Fontina / 6 Fette di pancetta affumicata (oppure 6 fette di prosciutto crudo leggermente grasso) / 2 Cucchiari Sugo Di Carne / Farina / 3 uova / Pangrattato / rosmarino tritato / Sale e pepe q.b.

Preparazione: Appoggiate le cotolette di vitello una ad una su di un tagliere ed ammorbiditele con il batticarne. Preparate in una ciotola delle uova sbattute con un pizzico di sale e poco pepe, in un'altra ciotola preparate invece del pane grattato. Impanate le cotolette passandole prima nella ciotola delle uova e poi in quella del pan grattato avendo cura di premere bene con le mani in modo che l'impasto aderisca fermamente alle cotolette. Preparate una teglia di alluminio, metteteci dentro il burro tagliato a pezzettini e scaldatelo sulla pietra sul 2 e ½ mezzo per 5 minuti. Adagiate quindi le cotolette, infornatele e cuocere 8 minuti. Controllate e giratele, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10/15 minuti fino a fine cottura. Poco prima della fine della cottura spolverate con delle foglie di rosmarino tritate, ponete sopra ogni cotoletta una fetta di pancetta affumicata o di prosciutto e ricopritela con una fetta di fontina. Accendete il forno per qualche istante alla massima temperatura; appena il formaggio tende a fondersi sfornate e servitele ben calde nei piatti ricoprendole del sugo di cottura.

Pollo con patate

Ingredienti: Patate / pollo novello / aromi vari a piacere

Preparazione: Scaldare la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½. Nel frattempo pelate, lavate e tagliate a tronchetti delle patate e poi asciugatele, oppure potete anche usare delle piccole patate rotonde surgelate. Lavate ed asciugate i pezzi di carne di pollo novello. Adagiate il tutto in teglia di alluminio ed insaporite con aromi a piacere, infornate e cuocere per 10/12 minuti, controllate quindi la cottura, mescolate, chiudete e lasciate cuocere per altri 10/12 minuti. spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per altre 2 o 3 minuti prima di servire con abbondante insalata.



Polpette gustose

Ingredienti: 250gr di macinato misto /due cucchiainate di verdure cotte (spinaci, biette, carote, patate lesse) / aromi vari a piacere / 4/5 cucchiaini di formaggio grana grattugiato / pangrattato / 1 o 2 uova / sale q.b.

Preparazione: Scaldare 5 minuti la pietra refrattaria sul 2 e ½. Nel frattempo impastate 250gr di macinato misto con 2 cucchiainate di verdure cotte strizzate e tritate (potete usare le verdure che più vi piacciono come spinaci, biette, carote, patate lesse ecc...). Insaporite con aromi a piacere, aggiungete 4/5 cucchiaini di grana grattugiato, un po' di pane grattugiato, 1 o 2 uova, sale q.b.. Cercate di tenere l'impasto sul sodo ed all'occorrenza aggiungere altro pangrattato. Formate delle polpette ed appiattirle con la mano, quindi spolveratele leggermente di pangrattato e adagiatele in una teglia di alluminio leggermente unta. Infornate e cuocere per 13/15 minuti. Controllate, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10 minuti fino a fine cottura.



Ricette di pesce

Bocconcini di pesce impanati

Ingredienti: Pesce senza spine / aromi / pan grattato / formaggio grana grattugiato / uova / olio o burro

Preparazione: Scongelate e tagliate a cubetti del pesce senza spine ed aromatizzateli a piacere. Preparate in una ciotola delle uova sbattute con sale, in un'altra ciotola preparate invece del pane grattato misto a del grana grattugiato. Impanate i cubetti di pesce passandoli prima nella ciotola delle uova e poi in quella

del pan grattato avendo cura di premere bene con le mani in modo che l'impasto aderisca fermamente ai cubetti di pesce. Adagiate i cubetti in una teglia di alluminio leggermente unta. Scaldare la pietra sul 2 e ½ mezzo per 5 minuti, infornate e cuocere 8 minuti. Controllate, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10/15 minuti fino a fine cottura. Poco prima della fine della cottura accendete il forno per qualche istante per rendere l'impanatura dorata e croccante.



Pesce al cartoccio

Ingredienti: 1 pesce di media grandezza (orata, branzino o trota) / 1 mazzetto di prezzemolo / 2 foglie di lauro / 1 limone / 3 filetti di acciuga / olio, aceto, sale e pepe.

Preparazione: Pulite, lavate ed asciugate il pesce. Tritate i filetti di acciuga ed il prezzemolo, unite il succo del limone, due cucchiaini di olio, un cucchiaino di aceto, un pizzico di sale e pepe e mescolate bene il tutto. Cospargere il pesce con il composto e appoggiatevi sopra le foglie di lauro. Mettete il pesce al centro di un foglio di carta di alluminio e chiudete accuratamente il cartoccio e posizionate quindi il tutto dentro una vaschetta di alluminio. Posizionate la manopola sulla posizione 2 ed attendete circa 15 minuti in modo tale che il forno raggiunga la temperatura ideale. Infornate e lasciate cuocere per circa 15 minuti sulla posizione 2.



Polpettine di pesce delicate

Ingredienti per 16 polpettine: 200gr di sogliola, 200gr di palombo, 200gr di patate, 1 carota piccola, prezzemolo, pane grattugiato inumidito leggermente nel latte, sale, aglio, limone, 1 uovo.

Preparazione: Lessate le patate e la carota. A parte lessate il pesce scongelato in acqua bollente con il succo di un limone e 2 spicchi di aglio, a cottura ultimata scolatelo e tritatelo a pezzettini. Schiacciate le patate e la carota e mettetele in un contenitore, aggiungete il prezzemolo, il pan grattato inumidito leggermente nel latte, il sale e il pesce tritato e l'uovo. Mescolate il tutto e formate delle polpette piccole di circa 30 grammi. Adagiate i cubetti Cospargere leggermente di pan grattato una teglia di alluminio leggermente unta ed adagiatevi le polpettine. Coprite con stagnola senza sigillare. Scaldate la pietra refrattaria sull' 1 e ½ per 5 minuti e cuocere per 5 minuti. Scoprite le polpettine e rigiratele, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 3 minuti prima di toglierle e di servirle con un contorno di verdure cotte. N.B. non devono rosolare.



Sogliola gratinata

Ingredienti: Sogliole / pan grattato / grana grattugiato / aglio / prezzemolo / erba cipollina / sale / olio extravergine di oliva.

Preparazione: Preparate un impasto con del pan grattato, un po' di grana grattugiato e qualche spicchio di aglio tritato, mettete in contenitore ed aggiungete del prezzemolo e dell'erba cipollina tritati e del sale. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e granuloso.

Fate scongelare le sogliole, asciugatele ed intingetele completamente in una ciotola di olio. Fatele sgocciolare e passatele nel pangrattato aromatizzato come descritto sopra avendo cura di premere bene con le mani in modo che l'impasto aderisca fermamente alle sogliole. Arrotolate ogni sogliola su se stessa e adagiatele l'una vicino l'altra (per evitare che si aprano durante la cottura) in una teglia di alluminio leggermente unta. Scaldate la pietra sul 2 e ½ mezzo per 5 minuti, infornate e cuocere 8 minuti. Controllate, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10/15 minuti fino a fine cottura. Poco prima della fine della cottura accendete il forno per qualche istante per rendere la gratinatura dorata e croccante.

Uova e Verdure

Frittata di uova

Ingredienti: Uova / latte / sale /olio / burro e formaggio grana a piacere

Preparazione: Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½. Nel frattempo sbattete leggermente le uova in una ciotola con un cucchiaino di latte e sale q.b.. Versate il tutto in una teglia di alluminio leggermente unta, infornate e cuocere per circa 10/13 minuti.

A piacere potete servire la frittata cospargendola con fiocchetti di burro e grana grattugiato.



Frittata di uova con zucchine

Ingredienti: Uova / zucchine / latte / sale /olio / burro e formaggio grana a piacere

Preparazione: Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½. Nel frattempo sbattete leggermente le uova in una ciotola con un cucchiaino di latte e sale q.b.. Tagliate una zuccina a piccoli cubetti e versate il tutto in una teglia di alluminio leggermente unta. Affettare sottilmente una piccola zuccina ed adagiate le fette sulla superficie. Infornate e cuocere per circa 10/13 minuti.

A piacere potete servire la frittata cospargendola con fiocchetti di burro e grana grattugiato.



Pomodori ripieni gratinati

Ingredienti: Pomodori / pan grattato / grana grattugiato / aglio / prezzemolo / erba cipollina / sale / olio extravergine di oliva.

Preparazione: Pulite e svotate dei pomodori e capovolgerli. Preparate una farcia con del pan grattato, un po' di grana grattugiato e qualche spicchio di aglio tritato, mettete in contenitore ed aggiungete del prezzemolo e dell'erba cipollina tritati, sale e olio q.b.. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e granuloso. Riempite quindi i pomodori, ungete leggermente una teglia di alluminio e adagiateci sopra i pomodori. Scaldate la pietra refrattaria per 3 minuti, infornate e cuocere i pomodori per circa 8 minuti coperti con carta stagnola. Controllate, togliete la stagnola, spegnete il forno e continuate a

cuocere a forno spento per circa 15 minuti, accendete quindi il forno per 1 o 2 minuti per rendere la gratinatura dorata e croccante.



Sformato "Paganini"

Ingredienti: Patate / carote / biette o spinaci / formaggio grana grattugiato / formaggi teneri misti

salumi misti / 2 o 3 uova / sale / erba cipollina / prezzemolo / burro.

Preparazione: Lessare delle verdure, patate, carote, biette o spinaci, oppure se avete del minestrone già pronto potete utilizzarlo ma solo dopo averlo scolato. Passate le verdure al tritatutto e versatele in un recipiente aggiungendo a piacere del grana grattugiato, un pò di formaggi teneri e salumi tritati finemente. Aggiungere 2 o 3 tuorli d'uovo (dipende dalla quantità di verdure), poco sale, erba cipollina e prezzemolo oppure altri aromi a piacere. Montate gli albumi a neve ferma ed aggiungeteli all'impasto delicatamente con un cucchiaino di legno mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto in teglia di alluminio e a piacere cospargere il tutto con fiocchetti di burro e grana. Coprite la teglia con carta stagnola senza sigillare. Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sulla posizione 2, infornate e cuocere lo sformato per circa 8 minuti. Controllate, togliete la stagnola, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa per 10 /15 minuti.



Uova nel nido

Ingredienti: Uova / spinaci o biette surgelate (due cubetti a testa) / formaggio grana grattugiato / sale / olio o burro.

Preparazione: Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½.. Nel frattempo togliete dal congelatore 2 cubetti di spinaci o biette a testa. Adagiate i cubetti ancora surgelati in teglia di alluminio leggermente unta. Infornate e cuocere per circa 10 minuti. Controllate con un cucchiaino di legno fino a quando i cubetti non si saranno scongelati e formare ogni due cubetti un "nido". Rompete dentro ogni nido un uovo e cuocere per altri 10 minuti circa fino al termine della cottura. A fine cottura, a piacere, cospargere con del grana grattugiato e sale q.b.

Zucchine ripiene

Ingredienti: Zucchine / 250gr di macinato misto /due cucchiainate di verdure cotte (spinaci, biette, carote, patate lesse) / aromi vari a piacere / 4/5 cucchiain di formaggio grana grattugiato / pangrattato / 1 o 2 uova / sale q.b.

Preparazione: Cuocere le zucchine intere al dente in acqua salata. Scaldare 5 minuti la pietra refrattaria sul 2 e ½. Nel frattempo impastate 250gr di macinato misto con 2 cucchiainate di verdure cotte strizzate e tritate (potete usare le verdure che più vi piacciono come spinaci, biette, carote, patate lesse ecc...). Insaporite con aromi a piacere, aggiungete 4/5 cucchiain di grana grattugiato, un po' di pane grattugiato, 1 o 2 uova, sale q.b.. Cercate di tenere l'impasto sul sodo ed all'occorrenza aggiungere altro pangrattato. Scolate le zucchine e tagliatele a metà in orizzontale, scavate la parte centrale e riempitele con l'impasto di macinato. Adagiate poi le zucchine ripiene in una teglia di alluminio leggermente unta. Infornate e cuocere per 13/15 minuti. Controllate, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per circa 10 minuti fino a fine cottura.



Ricette varie

Caldarroste

Ingredienti: 1Kg. di marroni o di castagne.

Preparazione: Scegliete le castagne cercando di fare in modo che tutte abbiano la stessa dimensione. Per una cottura migliore ed affinché non scoppino durante la cottura le castagne vanno "castrate". Con un coltellino affilato eseguite una piccola incisione (preferibilmente a croce) nella buccia cercando di incidere leggermente anche la polpa sottostante. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 10 minuti, poi, mettete le castagne nel forno e chiudete; ogni 2 o 3 minuti aprite il forno e rigiratele in modo da ottenere una cottura uniforme. Ripetete questa semplice operazione fino a quando la buccia risulterà abbrustolita da tutte le parti. Togliete quindi le castagne dal forno ed avvolgetele per una decina di minuti in un panno umido per facilitarne l'apertura. Le castagne sono buone calde, fredde o secche ed accompagnate con un bicchiere di buon vino rosso corposo.

Caldarroste allegre

Ingredienti: 1Kg. di marroni o di castagne / 1 bicchiere di vino rosso

Preparazione: Scegliete le castagne cercando di fare in modo che tutte abbiano la stessa dimensione. Per una cottura migliore ed affinché non scoppino durante la cottura le castagne vanno “castrate”. Con un coltellino affilato eseguite una piccola incisione (preferibilmente a croce) nella buccia cercando di incidere leggermente anche la polpa sottostante. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 10 minuti. Mettete le castagne in una teglia di alluminio ed infornate. Ogni 2 o 3 minuti aprite il forno e rigiratele in modo da ottenere una cottura uniforme. Ripetete questa semplice operazione fino a quando la buccia risulterà abbrustolita da tutte le parti. Qualche minuto prima del termine della cottura innaffiate le castagne con un bicchiere di vino rosso. Togliete quindi le castagne dal forno ed avvolgetele per una decina di minuti in un panno umido per facilitarne l’apertura. Le castagne sono buone calde, fredde o secche.



Marroni allo spirito

Ingredienti: 1Kg. di marroni / rhum o grappa / zucchero di canna

Preparazione: Scegliete le castagne cercando di fare in modo che tutte abbiano la stessa dimensione. Per una cottura migliore ed affinché non scoppino durante la cottura le castagne vanno “castrate”. Con un coltellino affilato eseguite una piccola incisione (preferibilmente a croce) nella buccia cercando di incidere leggermente anche la polpa sottostante. Riscaldare il forno sul 2 e ½ per 10 minuti, poi, mettete le castagne nel forno e chiudete; ogni 2 o 3 minuti aprite il forno e rigiratele in modo da ottenere una cottura uniforme. Ripetete questa semplice operazione fino a quando la buccia risulterà abbrustolita da tutte le parti. Togliete quindi le castagne dal forno ed avvolgetele per una decina di minuti in un panno umido per facilitarne l’apertura. Quando si sono raffreddate, pelate le castagne e lasciatele macerare per almeno un paio d’ore in una bottiglia di grappa o di rhum. Spolverare con zucchero di canna prima di servire in tavola a fine pasto.



Lasagne o Parmigiana di melanzane

Ingredienti: Lasagne o parmigiana surgelate.

Preparazione: Togliete le lasagne o la parmigiana surgelata dal congelatore, (meglio se 10 minuti prima di cuocerle). Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sul N° 2 e ½. Adagiate le lasagne o la parmigiana in una teglia di alluminio ed infornate. Cuocere per 14/15 minuti, controllate, spegnete il forno e continuate a cuocere a forno spento per qualche minuto per terminare la cottura.



Polenta in umido

Ingredienti: mezzo bicchiere di farina precotta (circa 100g.) / due bicchieri grandi di acqua calda (circa 500g.)

Preparazione: Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½. Preparate una polenta usando mezzo bicchiere farina precotta ed aggiungete 2 bicchieri di acqua calda, mescolate e versare in una teglia di alluminio. Infornate e cuocere per 10/12 minuti.

A cottura ultimata si può aggiungere sulla polenta del ragù ed una spolverata di grana grattugiato. Oppure arricchire la polenta con formaggi teneri.



Polenta arrostita

Ingredienti: mezzo bicchiere di farina precotta (circa 100g.) / due bicchieri grandi di acqua calda (circa 500g.)

Preparazione: Scaldate la pietra refrattaria per 5 minuti sul 2 e ½. Preparate una polenta usando mezzo bicchiere farina precotta ed aggiungete 2 bicchieri di acqua calda, mescolate e versare in una teglia di alluminio. Infornate e cuocere per 10/12 minuti. Lasciatela raffreddare, tagliate a fette ed adagiarla in una teglia di alluminio leggermente unta e cuocere per circa 15 minuti.

Se polenta é acquistata già pronta, toglierla dall'involucro, tagliarla a fette ed adagiarla nella teglia di alluminio leggermente unto e cuocerla come sopra.

Farcite poi a piacere con salumi affettati, formaggi, grana grattugiato con fiocchetti di burro, oppure potete utilizzare la polenta arrostita come sostituto del pane.

G3FERRARI®

Trevidea S.r.l.

Strada Consolare Rimini San Marino, 62

47924 Rimini - ITALY

www.g3ferrari.it