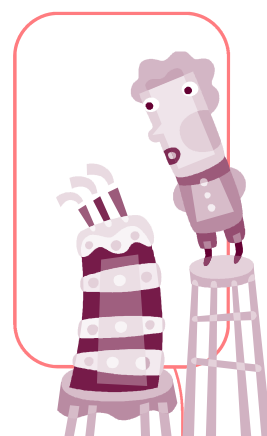
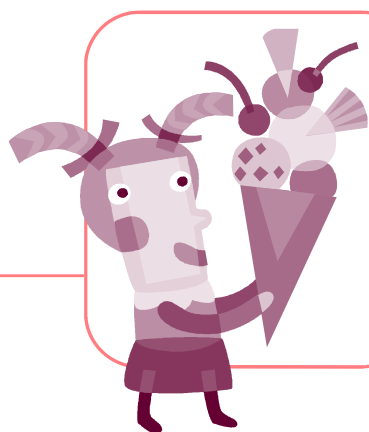


# IDEE PER UN BUFFET DI COMPLEANNO



Una festa di compleanno, un buffet in piedi, una  
ricorrenza, oppure una merenda con i  
compagni di scuola. ..

Sono idee per un pomeriggio felice.

## Tartellette e preparazioni base

### Pasta Brisée

200gr farina

100gr burro

sale

acqua

Mescolare con il mixer 200 gr di farina, un pizzico di sale e 100 gr di burro ammorbidito e 2 cucchiaini d'acqua fredda. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per un'ora a riposare.

Cuocere in bianco, al forno, adagiandovi sopra della carta forno e dei fagioli o piccoli pesi.

### Crêpes

1/2lt latte

250gr farina

3 uova

3 cucchiaini di olio evo

sale

Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere graduato e frullare con il mixer ad immersione fino ad ottenere un impasto molto liscio. Lasciar riposare dieci minuti. Oliare o imburrare (olio per preparazioni salate, burro per preparazioni dolci) leggermente una padella antiaderente, versare un mestolo di prodotto, cercando di distribuirlo uniformemente. Cuocere da ambo i lati rigirando con una paletta.

### Pasta matta

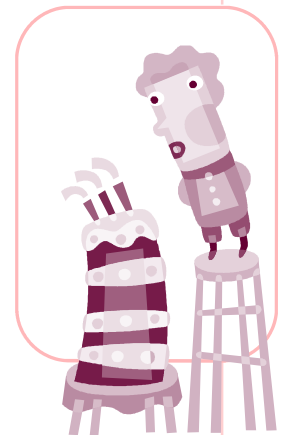
200gr farina

100gr ricotta fresca

sale

latte o acqua

Nel mixer impastare il sale, la farina e la ricotta, aggiungendo poco latte per volta, in modo da ottenere un impasto elastico e sodo. Stendere l'impasto con il mattarello: più è sottile, più in cottura diventa croccante. È una pasta versatile che può essere usata per torte salate, rustici, strudel di verdura, ecc...



# Tartellette e preparazioni base

## Composto per torte salate

- 1 uovo
- 2 cucchiai di panna da cucina
- 1 cucchiaio di latte
- formaggio grattugiato
- sale e pepe

Mescolare con una forchetta tutti gli ingredienti, rendendo il composto soffice e spumoso. Si usa come base per farcire qualsiasi torte salate di pasta sfoglia: con verdure, carne, formaggio, ecc...

## Impasto base per pizza o focaccia

- 750gr farina
- acqua qb
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cubetto di lievito fresco
- olio evo

Mettere nel mixer la farina, il sale, il lievito sciolto in poca acqua tiepida (non calda, altrimenti il lievito muore) e due giri di olio d'oliva. Mentre il mixer è in funzione, aggiungere acqua finché l'impasto si riunisce a forma di palla e diventa morbido. Mettere in un recipiente, aggiungere farina quanto basta per rendere l'impasto liscio, lavorandolo qualche minuto con le mani. Far lievitare finché raddoppia di volume.

## Muffin salati (ricetta base):

- 250 gr. latte
- 250 gr. farina
- 1 uovo
- 1 bustina scarsa di lievito per torte salate
- 30 gr. burro
- 1 cucchiaino di sale
- una puntina di cucchiaino di zucchero
- 80 gr. di farcitura (groviera o altri formaggi, olive, prosciutto cotto... )

Mescolare gli ingredienti e formare un impasto sodo.  
Imburrare gli stampini e infornare 20 minuti a 160°.

