

Brunch da Cerimonia

©www.mammafelice.it

Pasta fredda con peperoni

2 peperoni gialli
1 peperone rosso
1 mazzo di basilico
olio, aglio, parmigiano grattato
pane raffermo tagliato spesso
pasta corta tipo mezze maniche

Sciacquare i peperoni esternamente, metterli in forno a 180° e cuocere per circa 30 minuti, girandoli su tutti i lati, finché sono morbidi, ma non bruciati. Spellare i peperoni e tagliarli a falde, metterli a marinare in olio, sale e aglio tritato.

Nel frattempo frullare il basilico insieme al parmigiano e ad abbondante olio, per creare un pesto leggero. Tagliare il pane a quadrati regolari e friggerlo in padella con olio e aglio.

Cuocere la pasta al dente e scolarla. Condirli con abbondante olio, aggiungere le falde di peperone, i crostini, e qualche cucchiata di pesto di basilico.

Crostata di broccoli

pasta brisee salata
2 cime di broccoli
250gr di stracchino
mezza confezione di panna da cucina
olio, aglio, peperoncino

Pulire i broccoli, lessarli, scolarli al dente e soffriggerli in una larga padella con aglio, olio e peperoncino, sfumando con l'acqua di cottura, se necessario. Stendere la pasta brisee e bucherellarla con la forchetta. Amalgamare lo stracchino con la panna da cucina, mescolando bene, e aggiungere le cimette di broccolo. Versare il composto sulla pasta brisee e cuocere circa 30 minuti a 180 gradi.

Pizzette monoporzione con pomodoro fresco

1 rotolo di pasta sfoglia
4 pomodori tipo butaline
olio, aglio, origano

Tagliare la pasta sfoglia a quadrati regolari. Incidere con un coltello i bordi di ciascun quadrato, senza tagliarli, in modo da farli gonfiare in cottura. Spennellare la pasta sfoglia con olio e sale. Tagliare i pomodori a fette spesse circa 1cm, condirle con olio, sale e origano. Sistemare una fetta di pomodoro al centro di ciascun quadrato di sfoglia, completare con pochissimo sale grosso e infornare a 180° per circa 20-25 minuti.

Farinata ai salumi

farina di ceci
acqua, sale, olio

salame a fette
coppa o pancetta a fette

Preparare la farinata secondo le indicazioni della confezione e lasciarla riposare una notte intera, schiumandola di tanto in tanto. Cuocere la farinata su una teglia piatta, facendone uno strato piuttosto sottile. Una volta cotta, tagliare la farinata a rombi e servirla su un vassoio insieme a fette di salame casereccio e fettine di coppa.

Crostata con pomodorini

1 rotolo di pasta brisee salata
2 uova
1 panna da cucina
3 cipollotti bianchi
300 gr di pomodorini
origano, maggiorana, basilico fresco
olio e sale

Tagliare i cipollotti a fettine e soffriggerli in una padella con olio e sale insieme ai pomodorini tagliati a metà. Aggiungere le erbe aromatiche tagliate fini e far saltare per 5-6 minuti. Nel frattempo stendere la pasta brisee dentro una teglia e bucherellarla con la forchetta. Amalgamare le uova, la panna, il sale e le verdure, e versare il composto dentro la teglia. Cuocere a 180° per circa 30 minuti.

Strudel di scarola

pasta da pizza
1 cespo grande di scarola
olive nere snocciolate
aglio, olio, sale
2 filetti di acciuga
250gr di crescenza

Schiacciare uno spicchio di aglio e farlo soffriggere in padella con abbondante olio e le acciughe, finché queste ultime si sciogliono.

Pulire la scarola foglia per foglia, tagliarla sottilmente e cuocerla in padella finché diventa tenera. Salare, aggiungere le olive tagliate a rondelle.

Stendere la pasta per la pizza su una teglia. Adagiarvi sopra la crescenza, aggiungere la scarola e richiudere il tutto formando un rotolo ben stretto. Spennellare con olio, aggiungere sale grosso, incidere leggermente con la punta di un coltello e cuocere a forno caldissimo per circa 20-25 minuti.

Torta di riso ed erbe

3 tazze di riso bianco lessato
erbe miste, anche surgelate (spinaci, bietole, tarassaco, borragine, cicoria...)
150gr di ricotta
2 uova
parmigiano grattato
aglio, olio e sale

Cuocere le erbe miste in una larga padella con olio e aglio. Tagliare le erbette finemente e mescolarle al riso già lessato. Preparare un composto con uova e ricotta, salare, aggiungere il parmigiano grattato e versare sul composto di riso, mescolando bene.

Foderare una teglia con carta da forno, inserirvi il composto, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio e cuocere in forno caldo per circa 30 minuti. Lasciar raffreddare prima di togliere dalla teglia, in modo che il tortino non si sfaldi.

Croissant salati con le uova

croissant salati già pronti

4 uova

panna da cucina

pancetta tipo bacon tagliata a fette

origano fresco

olio, burro, parmigiano

Tagliare i croissant a metà e tenerli in caldo. Far abbrustolire la pancetta sotto il grill del forno finché diventa croccante. Nel frattempo sbattere le uova con la panna, il sale e il formaggio e cuocerle in padella, girandole spesso con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere delle uova strapazzate molto morbide. Inserire il composto di uova dentro i croissant salati, aggiungere origano fresco e servire accompagnando con la pancetta croccante.

Crostoni speck e brie

pane raffermo

brie

speck e fettine sottili

olio, origano

Tagliare il pane a fette piuttosto spesse e grigliarlo in forno da ambo i lati. Tagliare il brie a fettine e aggiungerle al pane, insieme allo speck, poco prima di terminare la cottura. Servire caldissimo, con un filo di olio e una manciata di origano fresco in superficie.

Torta a strati di patate e spinaci

patate a pasta gialla

2 uova

parmigiano grattugiato

1/2 confezione di panna da cucina

burro, sale e pepe

spinaci surgelati

250gr ricotta

mozzarella

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle ancora calde. Aggiungere le uova, la panna da cucina, il parmigiano, il sale e il pepe e mescolare per formare un composto omogeneo e cremoso. Nel frattempo lessare gli spinaci, sgocciolarli molto bene e tritarli insieme alla ricotta, aggiustando di sale. Ungere una teglia di burro, versarvi il composto di patate e livellare molto bene con il dorso di un cucchiaio inumidito.

Tagliare la mozzarella, farla sgocciolare e disporre le fettine sul composto di patate. Aggiungere infine il composto di spinaci e ricotta e livellare bene. Cuocere in forno molto caldo per circa 30-40 minuti, e lasciar intiepidire prima di sformare.