



Le nostre prime ricette

Ingredienti



125gr di farina



300gr di latte



2 uova



sale



burro

Farciture



besciamella



mozzarella



prosciutto
cotto



ricotta e
spinaci



CREPES RIPIENE

Preparazione



preparare l'impasto delle crepes, mescolando con la frusta per non fare grumi



scaldare poco burro in un padellino antiaderente, versare l'impasto e girarlo con la paletta, per cuocere ambo i lati



scegliere gli ingredienti che più ci piacciono per farcire le crepes, poi riscaldare in forno



Ingredienti



450gr di farina



300gr di acqua



3 cucchiani di olio



5gr di lievito per pizza



2 cucchiaini di sale



500gr di salsa di pomodoro



basilico
mozzarella

Note:



PIZZA MARGHERITA

Preparazione



pesare gli ingredienti e impastare per almeno 10 minuti



far lievitare l'impasto per circa 3 ore, fino al raddoppio di volume



stendere l'impasto e metterlo in teglia



aggiungere gli ingredienti di farcitura, in base ai propri gusti



cuocere a 220 gradi per circa 10 minuti



Ingredienti

	500gr di sfoglia all'uovo
	soffritto
	olio EVO
	700gr di macinato misto
	750gr di salsa di pomodoro
	sale
	basilico e mozzarella
	500gr di acqua
	1 litro di besciamella
	formaggio grattugiato

LASAGNE AL RAGÙ

Preparazione

tritare carota, cipolla e sedano e soffriggerli in pentola con l'olio

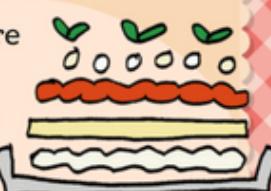


aggiungere la carne, rosolarla, versare la salsa di pomodoro

aggiungere l'acqua e cuocere a fiamma bassa per 2 ore, mescolando; alla fine aggiungere sale e basilico



nella teglia, comporre la lasagna a strati: sfoglia, besciamella, ragù, mozzarella, formaggio grattugiato e basilico.



cuocere in forno a 180 gradi per circa 20-25 minuti



Ingredienti

	2 uova a persona
	sale
	spezie ed erbe aromatiche
	latte
	olio EVO
	formaggio grattugiato
	piselli surgelati

Note

FRITTATA AL FORNO

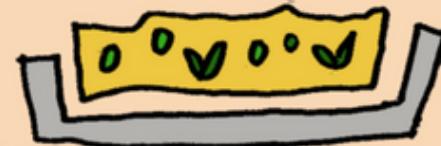
Preparazione



sbattere le uova con la frusta, per renderle spumose



aggiungere mezzo bicchiere di latte, 2 cucchiai di olio, sale, erbe aromatiche ed essiccate



versare il composto in una teglia oliata antiaderente, unire piselli e formaggio grattugiato, mescolare



cuocere in forno a 180 gradi per circa 20 minuti e lasciare intiepidire

Ingredienti

 cosce di pollo, una a persona

 olio EVO

 sale e spezie

 patate

 carote

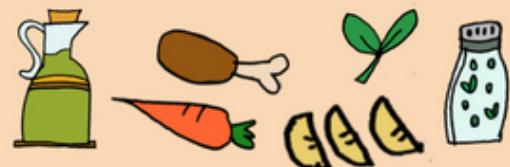
Note

POLLO CON IL MANICO

Preparazione



pulire le verdure e cuocerle 5-8 minuti a vapore o bagnomaria



spennellare pollo e verdure con olio, sale e spezie



mettere in forno a 180 gradi per circa 20 minuti, dapprima coperto con un foglio di alluminio, poi scoperto

mangiare il pollo con le mani, tenendolo dal suo manico



Ingredienti

 170gr di farina

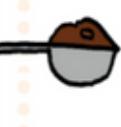
 110gr di zucchero

 120gr di burro

 2 uova

 130gr di latte

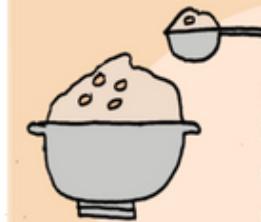
 1 cucchiaio di lievito per dolci

 3 cucchiaini di cacao amaro

Note:

MUFFIN AL CACAO

Preparazione



pesare gli ingredienti secchi e metterli in una ciotola

aggiungere gli ingredienti liquidi, il burro fuso e mescolare poco, infine aggiungere il lievito



versare il composto nei pirottini



cuocere in forno 10 minuti a 170 gradi



per verificare la cottura, facciamo la prova dello steccino

Ingredienti



250gr di farina



1 bustina di lievito



75gr di zucchero



2 uova



250gr di latte circa

Topping



zucchero a velo



sciroppto d'acero



frutta fresca

PANCAKE CON SCIROPPO



Preparazione



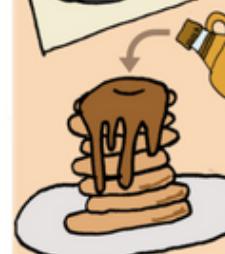
mescolare tutti insieme gli ingredienti in una ciotola, utilizzando una frusta per non fare grumi



scaldare la pentola antiaderente e cuocere i pancake



girare i pancake con la palettina per non bruciarli



servire i pancake uno sull'altro, coperti di sciroppto di acero



guarnire con frutta fresca e zucchero a velo

TAGLIATELLE AL SUGO



Ingredienti



1 etto di farina a persona



1 uovo intero a persona

Per il sugo



soffritto



olio EVO



500gr di salsa di pomodoro



350gr di acqua



basilico e sale



formaggio grattugiato

Preparazione



nell'impastatrice mescolare l'uovo intero e 1 etto di farina per ogni persona

far riposare l'impasto mezz'ora in frigo, coperto

stendere l'impasto con il mattarello o la macchinetta

tagliare le tagliatelle con la rotella o la macchinetta



preparare un sugo di pomodoro al basilico, lessare le tagliatelle e condire, infine aggiungere parmigiano

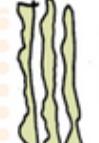


Ingredienti

 500gr di succo di clementine

 300gr di spumante rosé

 2 cucchiali di zucchero

 15gr di gelatina in fogli

 1 melograno

Note



GELATINA DI CLEMENTINE

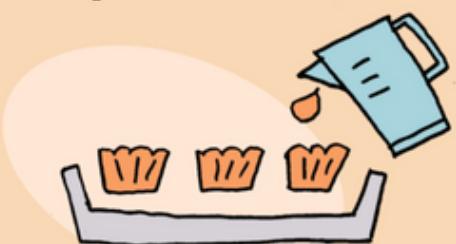
Preparazione

spremere le clementine e filtrarne il succo

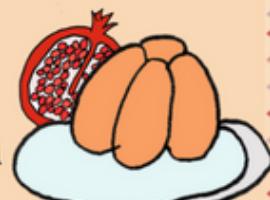


mescolare spumante e succo di clementine, far sobbollire sul fuoco

aggiungere la gelatina ammollata in acqua e ben strizzata

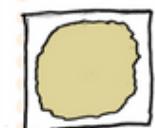


versare il composto negli stampini e mettere in frigo per 6-8 ore



servire infine nei piatti con molti chicchi di melograno

Ingredienti



1 rotolo pasta sfoglia



500gr di ricotta vaccina



750gr di spinaci surgelati



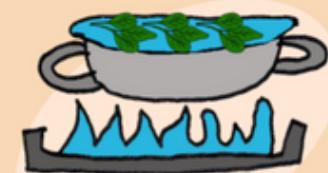
sale noce moscata

Note

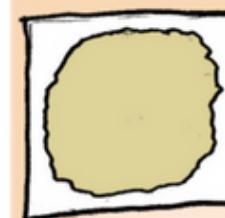


TORTA SALATA

Preparazione



sbollentare gli spinaci in acqua salata o cuocerli al vapore per alcuni minuti, finché sono teneri
strizzare gli spinaci e frullarli con la ricotta, poi condire con sale e noce moscata



stendere la pasta sfoglia in una teglia, bucherellare con la forchetta e unire la farcia



cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti

Ingredienti



500gr di farina



250gr di zucchero



125grdi burro



1 bustina di lievito



200gr di panna fresca non zuccherata

Per la glassa



3 bustine di zucchero a velo



succo di limone



coloranti alimentari



zuccherini colorati



BISCOTTI ALLA PANNA

Preparazione



mescolare tutti gli ingredienti velocemente nel robot da cucina



formare un panetto di impasto e metterlo in frigo mezz'ora



stendere l'impasto e ritagliare i biscotti con le formine

cuocere in forno a 170 gradi per 10 minuti, poi far raffreddare bene

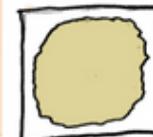


in varie ciotoline mescolare zucchero a velo, coloranti alimentari e poco limone, per ottenere una glassa densa



aggiungere infine glassa colorata e zuccherini

Ingredienti



2 dischi di pasta sfoglia



700gr di zucchine



120gr di prosciutto cotto



120gr di stracchino



sale

Note



FAGOTTINO RIPIENO

Preparazione



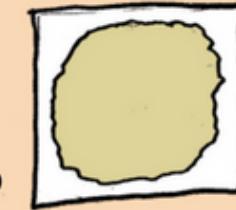
grattugiare finemente le zucchine, poi strizzarle molto bene



stendere la prima sfoglia, metterla in teglia e bucherellarla



mescolare zucchine crude, stracchino e prosciutto cotto, aggiustare di sale e farcire la prima sfoglia



coprire con un secondo disco di pasta sfoglia, bucherellare e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione

Ingredienti



Preparazione