

la ricetta in diretta

LA RACCOLTA - CAPITOLO 1

inclusi finger food di Natale



RECIPES

Caramelle croccanti

Ingredienti per circa 15/20 caramelle:

1 confezione di pasta fillo

250 g zucca a fette

50 g robiola di capra

10 gherigli noci

sale, pepe

burro fuso

Accendete il forno ventilato a 200°.

Mettete le fette di zucca sulla placca del forno e cuocete in forno per circa 15 minuti.

Controllate che siano tenere prima di sfornarle.

Fate intiepidire.

Tagliate le noci a coltello e mescolatele con la polpa della zucca, robiola, sale e pepe.

Prendete 4 fogli di pasta fillo e ricavate da ognuno 6 rettangoli.

ricetta di Antonella @passionecucina_lab

Spennellate con burro fuso un rettangolo per volta, e sovrapponetelo l'un l'altro in modo da ottenere un rettangolo fatto da quattro strati.

Farcite ogni quadrato con il ripieno e chiudete a caramella.

Disponete le caramelle su una teglia foderata con carta forno.

Cuocete in forno caldo per circa 10 minuti a 200°.

Conchiglie di sfoglia saporite

Ingredienti per circa 20:

2 Pasta sfoglia rettangolare

Parmigiano grattugiato

1 tuorlo

latte

parmigiano

Per la farcia

200 g mortadella in unica fetta

100 g crescenza

20 g pistacchi

pepe

Aprite la pasta sfoglia formando.

In un bicchiere sbattetete il tuorlo con 2 cucchiaini di latte.

Spennellate la superficie della prima sfoglia con la soluzione di tuorlo e spolverate con il parmigiano.

ricetta di Antonella @passionecucina_lab

Sovrapponete la seconda sfoglia, spennellate e spolverata con il parmigiano.

Arrotolate stretto. Fate riposare il rotolo per un'ora in frigo.

Tagliate a metà della mortadella a dadini di 2 mm circa.
Frullate la restante mortadella con la crescenza e i pistacchi.
Aggiustate di pepe.

Tagliate il rotolo in girelle e appiattitele con il mattarello dando una forma ovale.

Farcite al centro di ogni ovale di sfoglia e chiudete a metà.

Cuocete in forno caldo a 180°-190° per 15 minuti.

Polpettine di lenticchie su crema di patate viola

Ingredienti :

200 g di lenticchie cotte
½ cipolla piccola
1 carota
salvia
pangrattato
4 foglie cavolo nero
sale
olio extra vergine d'oliva

per la crema di patate

300 g patate viola
½ scalogno
1 rametto di rosmarino
sale, pepe

Pulite e tritate la cipolla, la carota e il cavolo nero.
Scaldate l'olio in una pentola e aggiungete il trito di verdure
con qualche foglia di salvia.

Cuocete per qualche minuto a fuoco basso.

Aggiungete le lenticchie e cuocete per circa 8-10 minuti.

Fate evaporare bene l'acqua di vegetazione. prima di togliere dal fuoco. Spegnete e fate intiepidire.

Cuocete le patate con la buccia in acqua bollente per circa 40 minuti.

Pulite lo scalogno, tagliatelo ed immergetelo in un pentolino con 200 ml di acqua ed un rametto di rosmarino.

Portate il tutto ad un lieve bollore per circa 10 minuti.

Sbucciate le patate e versatele nel bicchiere alto del frullatore ad immersione. Emulsionate le patate versando un po' per volta l'acqua profumata, sino ad ottenere una crema vellutata. Aggiustate di sale e pepe.

Versate le lenticchie in una ciotola e aggiungete il pangrattato necessario per ottenere la giusta consistenza.

Formate delle piccole polpettine e cuocetele a fuoco lento in una padella antiaderente con poco olio, in modo da dorarle su tutti i lati.

Servite la crema di patate in bicchierini con la polpettina di lenticchie sullo stecco.

ricetta di Antonella @passionecucina_lab

Crumble di salmone e spinaci

Ingredienti per 4 persone:

400 g filetto di salmone

1 scalogni

300 g spinaci surgelati

50 ml panna

50 ml yogurt greco

20 g burro

erba cipollina o aneto

sale, pepe

per il crumble

60 g farina

50 g burro

40 g formaggio grana grattugiato

2 cucchiaini di pangrattato

Sbucciate e tritate gli scalogni, fateli appassire dolcemente in padella con il burro, unite gli spinaci, precedentemente scongelati e sgocciolati.

Fateli insaporire per qualche minuto, salate, pepate.

Distribuite gli spinaci in una pirofila o mono porzione.

Eliminate la pelle dal salmone ed eventuali lische.

Tagliatelo a dadini e versatelo sopra gli spinaci in modo uniforme.

Salate leggermente.

Mescolate, la panna, lo yogurt, l'erba cipollina tritata e distribuitelo sul salmone.

In una ciotola mescolate il burro a pezzetti con tutti gli altri ingredienti per il crumble, fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Distribuite il crumble sul salmone coperto di crema e cuocete in forno caldo a 180° per 12 minuti.

Accendete poi il grill e proseguite la cottura per altri 5/6 minuti, finchè la superficie sarà ben dorata.

ricetta di Antonella @passionecucina_lab

Farcia per panettone gastronomico

Ingredienti:

1 panettone

gastronomico

insalata tipo rucola o spinacino

per le farce:

1. 100 g mortadella in un'unica fetta, 50 g brie, 10 g pistacchi, 1 cucchiaino miele, pepe
2. 100 g speck, 80 g ricotta, 20 burro morbido, erba cipollina, prezzemolo, funghi champignon, cipolla, olio
3. 100 g prosciutto crudo, 50 g robiola + 50 g ricotta + carciofini sott'olio
4. 1 mazzetto di cime di rapa o broccolo fiolaro, 1 aglio, , 1 peperoncino fresco, olio, sale e pepe, burrata, pomodorini secchi
5. 1 avocado + 1 cipolloto + 1 peperoncino fresco + lime + olio + sale + pepe + salmone affumicato
6. Radicchio deidratato + 80 g mascarpone + 20 g uvetta
7. Foglie cotte di broccolo fiolaro + 50 g robiola + sale + pepe + pomodorini secchi

per la cupola del panettone:

formaggio spalmabile, riso soffiato, pinoli, salame

1.

Frullate la mortadella con il brie, spalmate la crema sul pane e completate con i pistacchi tagliati grossolanamente.

Aggiustate di pepe.

2.

Mescolate bene la ricotta con il burro, unite l'erba cipollina tagliuzzata fine e insaporite con sale e pepe.

Pulite i funghi e saltateli in padella con la cipolla tritata ed un filo d'olio; salate, pepate, poi aggiungete il prezzemolo, un altro cucchiaio di olio e mescolate. Lasciate intiepidire.

Stendete la ricotta sul pane, farcite con lo speck e i funghetti.

3.

Mescolate la ricotta con la robiola, aggiustate di sale e pepe.

Spalmate il pane con la crema di formaggi, farcite con il prosciutto e i carciofini.

4.

Frullate la polpa di avocado con il cipollotto, il peperoncino (privo di semi), qualche goccia di limone, olio, sale e pepe.

Spalmate la guacamole sul pane e adagiate le fette di salmone.

5.

In una padella riscaldare 2 cucchiaini di olio, con l'aglio in camicia schiacciato, il peperoncino tagliato a rondelle e privato dei semi.

secco.

Pulite il broccolo fiolaro e mettetelo in padella, unite mezzo bicchiere di acqua e cuocete per circa 12 minuti.
Fate intiepidire.

Distribuite sul pane un filo di olio, il broccolo fiolaro e sopra la burrata a pezzetti e qualche pomodorino semi secco *precedentemente ammollato*.

6.

Ammollate 2 cucchiaini di radicchio deidratato in poca acqua per una decina di minuti insieme all'uvetta.
Scolate e mescolate con il mascarpone.
Farcite il pane con la crema ottenuta.

7.

Frullate le foglie più grandi del broccolo fiolaro insieme alla robiola, aggiustate di sale e pepe, farcite insieme ai pomodorini.

8. la cupola del panettone:

Tostate i pinoli in un pentolino.

Mettete in una ciotola 2 cucchiaini di formaggio spalmabile e stemperatelo con una forchetta.

Distribuitelo sulla superficie della cupola, distribuite il riso soffiato e i pinoli, al centro componete un fiore con le fette di salame.

Tagliatelle con i fagioli

Ingredienti per 4 persone:

4 uova

400 gr di farina 0

400 gr di fagioli borlotti cotti

1/2 cipolla dorata

1 carota

1 costa di sedano

polpa di pomodoro



In una padella rovente preparare un soffritto tritato fino con sedano, carota e cipolla, unite i fagioli borlotti e la polpa di pomodoro con mezzo bicchiere d'acqua.

Coprire con un coperchio e lasciar cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparate le tagliatelle, disponendo a fontana la farina e le uova al centro.

Mescolate con una forchetta amalgamando a mano a mano la farina, dopo di che aiutatevi con le mani fino a fare diventare un panetto liscio ed omogeneo.

Lasciare a riposo il panetto per qualche minuto coperto.

Tirare la sfoglia con l'aiuto di un mattarello o di una macchinetta e procedete fino a formare le tagliatelle.

Quando il sugo di fagioli sarà pronto aggiungete il sale e il pepe nero macinato, prendetene una parte e frullatela in modo tale da formare una crema.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e condirle nel sugo cremoso di fagioli.

Lasagne di cipolle

Ingredienti per 6:

7 cipolle bianche
olio extra vergine d'oliva
sale, pepe
zucchero
300 g formaggio emmenthal
100 g grana grattugiato
1 confezione pasta da lasagne



per la besciamella

500 ml latte a temperatura ambiente
50 g farina
50 g burro
noce moscata

Affettate finemente le cipolle bianche.

Stufatele in una padella con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Salate con un pizzico di sale, pepe e un cucchiaino di zucchero semolato.

Appena iniziano a sfrigolare aggiungete mezzo bicchiere di acqua.

Continuate la cottura per circa 15 minuti.

Preparate la besciamella:

in un pentolino mettete il burro, fate sciogliere e unite la farina, fate prender colore e versate il latte a temperatura ambiente.

Tenete mescolato con una frusta.

Profumate con una punta di noce moscata.

Appena sarà liscia e cremoso spegnete la fiamma.

Prendete una teglia da lasagne e mettete sul fondo un velo di besciamella.

La restante mescolatela con le cipolle.

Tagliate a dadini piccoli l'emmental.

Posizionate nella teglia una sfoglia di pasta da lasagne, distribuite sopra qualche cucchiaino di besciamella e cipolle, condite con parmigiano e qualche pezzetto di formaggio.

Ripetete l'operazione fino a termine degli ingredienti dove l'ultimo strato sarà formato da besciamella, cipolla e formaggi.

Cuocete in forno ventilato a 180° per circa 15 minuti. Fate riposare 10 minuti prima di servire. Sarà ancor più buono!

ricetta di Marco @marcoputi

Soda bread

Ingredienti:

200 g farina 0

50 g farina integrale

125 ml latte

125 g yogurt bianco

limone

1 cucchiaino raso di bicarbonato

1 cucchiaino abbondante di sale



Setacciate le farine con il raso di bicarbonato setacciato e il sale. Mescolate.

A parte mescolate il latte con lo yogurt bianco e qualche goccia di limone.

In questo modo otterrete il latticello.

Versate il latticello nelle farine.

Impastate con le mani.

Rovesciate l'impasto sul piano da lavoro infarinato e lavoratelo per qualche minuto

Accendete il forno ventilato a 200°.

Foderate con carta forno uno stampo da plumcake, inserite la pagnotta di pane.

Incidete il pane facendo un taglio nel senso della lunghezza.

Cuocete in forno caldo per circa 20/25 minuti.

Per la versione *senza glutine* potete utilizzare

100 g farina di riso integrale

100 g farina di riso

50 g farina di mais

Calzoni pugliesi

Ingredienti:

400 g farina 0

100 g farina di semola di grano duro

250 ml acqua temperatura ambiente

12 g lievito di birra fresco

10 g zucchero

20 ml olio extra vergine d'oliva

20 g sale

olio per friggere

salsa di pomodoro

mozzarella



In una ciotola mettete le farine, mescolate e fate all'interno un foro.

Versate nel foro l'acqua, il lievito, lo zucchero e l'olio extravergine d'oliva.

Impastate, e quando si inizia a formare il panetto aggiungete il sale. Lavorate per 10 minuti.

Riponete l'impasto nella ciotola e fate lievitare fino al raddoppio.

Formate delle palline più o meno da 100g l'una.

Fate riposare 20 minuti.

Stendete ogni pallina con diametro più o meno di 15 cm.

Farcire con salsa di pomodoro e mozzarella.

Sigillate bene i bordi.

Cuocete olio di semi caldo per qualche minuto, fino a completa doratura *oppure* in forno a 180° per circa 25 minuti.

Nel caso di cottura al forno, prima di infornare mettete sulla superficie un po' di salsa di pomodoro.

Pittule pugliesi

Ingredienti:

300 g farina 0

250 ml acqua tiepida

8/9 lievito di birra fresco

1 cucchiaino di sale

olio per friggere

pomodorini, olive, capperi



Setacciate la farina 0.

Sciogliete il lievito di birra in mezzo bicchiere di acqua tiepida (presa dal totale dei 250 ml) con il sale.

Versate il lievito nella farina e iniziate a mescolare con un cucchiaino.

Unite un po' per volta la restante acqua tiepida.

Continuate a mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e fluido.

Coprite la ciotola e fate lievitare per 3-4 ore.

Riscaldare abbondante olio in una padella, appena giunge in temperatura prelevare con un cucchiaino un po' di impasto e con l'aiuto di un secondo cucchiaino farlo scivolare nell'olio.

Cuocete un paio di minuti rigirandoli.

Dovranno risultare belli dorati.

Per una versione più golosa, potete aggiungere nell'impasto olive, pomodorini e capperi.

Verdure saltate Thai

Ingredienti per due:

1 zucchina

1 carota

1/4 cavolo capuccio

1/2 peperone o

qualche cimetta di cavolfiore.

3 funghi shitaki

1 spicchio di aglio

olio di semi

salsa di ostriche (*se non l'avete potete aggiungere
un cucchiaino di zucchero*)

salsa di soia



Tagliate a fettine o dadini le verdure.

Mettete in ammollo i funghi shitaki, scolateli e strizzateli, tagliateli.

Tritate uno spicchio d'aglio e rosolatelo in un wok con 2 cucchiaini di olio di semi.

Unite i funghi e fate insaporire.

Aggiungete tutte le verdure e insaporire con 2 cucchiaini di salsa di soia e 1 cucchiaino di salsa di ostriche.

Cuocete a fiamma vivace per 3–4 minuti.

Mescolate bene e se necessario unite un po' di acqua calda.

Servite con riso thai.

Falafel di ceci

Ingredienti per 4:

120 g ceci secchi

1 carota picccola

1 spicchio di aglio

prezzemolo

sale, pepe

olio extra vergine d'oliva



Mettete a bagno i ceci secchi per circa 12 ore.

Toglieteli dall'acqua e metteteli su un canovaccio in modo da asciugarli il più possibile.

Frullate i ceci con la carota pulita, l'aglio, prezzemolo, un pizzico di sale e pepe, un filo d'olio extravergine d'oliva.

Otterrete un impasto che si amalgamerà schiacciandolo tra le mani.

Formate le falafel.

Cuocete le falafel in una padella antiaderente con due cucchiaini di olio di semi.

Rosolatele per un paio di minuti su entrambi i lati.

Servite con una fresca insalata

ricetta di Elena @elenatonolli

Tortel di patate

Ingredienti per 4:

1 kg di patate

olio di semi per friggere

sale

per servire

salumi, fagioli borlotti, cavolo capuccio



Pelate e grattugiate le patate.

Mettetele in uno scolapasta e fate scolare l'acqua per circa una mezz'ora.

Preparate una padella antiaderente con abbondante olio di semi.

Salate le patate. Quando l'olio sarà caldo aiutatevi con un cucchiaino e immergete un po' di patate alla volta.

Appena le patate sono nell'olio schiacciatele leggermente con il dorso del cucchiaino e formate il Tortel de patate, pochi minuti e saranno pronti!

ricetta di Francesca @affari_di_cucina

Le beccute

Ingredienti:

500 g farina 00 o di mais *per una versione senza glutine*

250 g frutta secca

120 g uvetta

200/300 ml acqua

30 g zucchero di canna

3 cucchiaini olio extra vergine d'oliva



Tritate grossolanamente la frutta secca.

Ammollate l'uvetta in acqua.

In una ciotola versate la farina con la frutta secca, lo zucchero di canna e l'olio extravergine d'oliva.

Mescolate e aggiungete un po' per volta l'acqua fino ad ottenere la giusta consistenza.

L'impasto dovrà essere morbido ma non troppo.

Aggiungete 120 g uvetta precedentemente ammollata.

Lavorate l'impasto ancora qualche minuto.

Dividete il panetto ottenuto in due e formate dei rotoli.

Prelevate un pezzetto di impasto alla volta, arrotolatelo e schiacciatelo leggermente.

In questo modo si formano le beccute .

Disponetele su una teglia foderata con carta forno e spolveratele con un po' di zucchero di canna.

Cuocete in forno caldo ventilato a 180° per circa 25 minuti.

Fate raffreddare.

Conservate i biscotti in un barattolo ermetico.

Torta di fregolotti

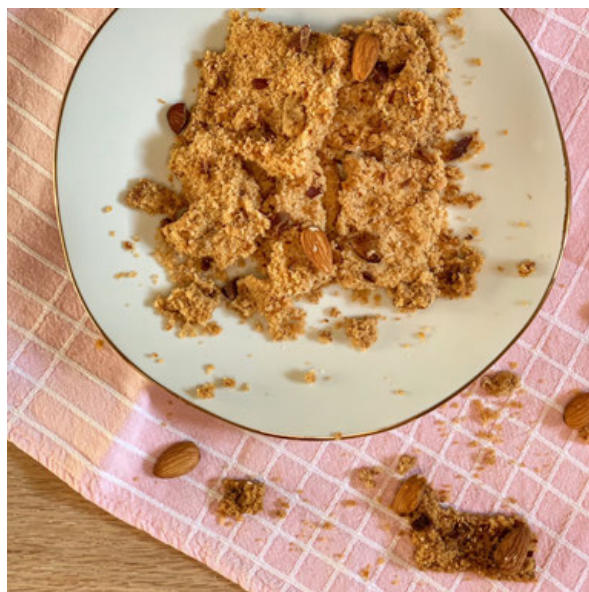
Ingredienti:

400 g farina 00

200 g zucchero

100 g burro

mandorle con la pelle *facoltative*



Accendete il forno ventilato a 180°

In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero.

Tagliate a dadini il burro freddo. Unitelo alla farina e lavorate con le punte delle dita, fino ad ottenere un impasto sbriciolato.

Foderate una teglia con carta forno.

Distribuite in modo uniforme l'impasto, senza schiacciarlo troppo. Con la punta di un coltello tracciate una grigliata in modo da suddividere in piccoli rettangoli.

Se volete potete aggiungere delle mandorle tritate in modo grossolano.

Cuocete per circa 25 minuti. Sfornate e fate raffreddare

ricetta di Antonella @passionecucina_lab

Sbriciolina con crema di ricotta e amaretti

Ingredienti:

300 g farina 00
100 g zucchero
100 g burro freddo
1 bustina lievito per dolci
1 uovo

per il ripieno

200 g ricotta
200 g amaretti
50 g zucchero
5 cucchiaini latte
1 uovo



Accendere il forno statico a 170°.

In una ciotola mescolate la ricotta con gli amaretti frullati ,
50 g zucchero, l' uovo e i cucchiaini di latte.

Dovrete ottenere una crema liscia.

In un'altra ciotola lavorate con le punta delle dita:
la farina con 100 g zucchero , il lievito per dolci e l'uovo,
mescolate e aggiungete il burro freddo tagliato a dadini.

Impastate fino ad ottenere un impasto sbriciolato ma ben
amalgamato!

Imburrate e infarinate uno stampo.

Distribuite metà impasto sbriciolato sul fondo dello stampo,
ricoprite con la crema di amaretti e infine completate con il
restante impasto.

Cuocete in forno per circa 40/45 minuti.

Sfornare e fate raffreddare prima di tagliare..

Cantuccini

Ingredienti:

300 g farina 0

200 g zucchero

150 g mandorle con la pelle

3 uova

1 arancia (solo buccia)

mezzo cucchiaino di bicarbonato

un pizzico di sale



Accendete il forno ventilato a 190°.

In una ciotola setacciate il bicarbonato e un pizzico di sale.

Grattugiate la scorza dell'arancia e mescolatela con lo zucchero.

Versate lo zucchero nella farina.

A parte sbattete le uova e versatele nella farina.

Impastate e appena si forma il panetto unite le mandorle.

Trasferite l'impasto sul piano da lavoro e formate un salsicciotto, dividetelo in 3 parti e formate dei rotoli di diametro 3 cm circa.

Disponeteli su una teglia rivestita con carta forno.

Cuocete in forno per circa 15 minuti.

fornare tagliate i cantuccini in diagonale, disponeteli nuovamente in teglia, con la parte interna rivolta verso l'alto.

Cuocete per altri 5 minuti in forno.

Togliete e fate raffreddare.

Conservate in barattolo ermetico o di latta.