
Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/05/23 18:00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PATATE

400g di spaghetti alla chitarra possibilmenti fatti a mano
30g pancetta affumicata
200g patate novelle
150 ml panna da cucina
30g burro
1 cipolla
rosmarino
sale
olio
prezzemolo

Rosolare la cipolla tritata nel burro, unire le patate a dadini, la pancetta a cubetti e un pò di rosmarino e cuocere fino a che le patate non saranno tenere.

Aggiungere la panna, cuocere per altri 10 minuti e salare.

Lessare e scolare la pasta, condirla col composto, un filo d'olio e prezzemolo tritato, memescolare bene e servire subito.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/05/23 18:05

PLUMCAKE ALLE ERBE E PROSCIUTTO

300g farina
1 bustina lievito per torte salate
6 uova
100g prosciutto cotto
100g grana grattugiato
erba cipollina
prezzemolo
basilico
20 cl latte
10 cl olio
pepe

Mescolare le uova con la farina e il lievito, pepare, aggiungere l'olio e il latte tiepido e amalgamare a lungo.

Unire il prosciutto tritato grossolanamente, il formaggio e le erbe tagliuzzate finemente.

Rovesciare il composto in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno e infornare a 180° per 45 minuti.

Quando inizierà a dorare troppo copritelo con alluminio.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/05/23 18:15

CROSTATA ALLO ZABAGLIONE E RICOTTA

300g farina
25g cacao amaro in polvere
200g zucchero
4 uova
150g burro
350g ricotta
5 cucchiai Porto o Marsala secco
100g cioccolato fondente
sale

Mescolare la farina col cacao, poi sistemare il composto a fontana, distribuirvi sopra un pizzico di sale, il burro ammorbidito e 150g di zucchero.
Lavorare fino ad ottenere tante briciole, rimettere a fontana e sgusciarle dentro 2 uova.
Impastare velocemente unendo un pò d'acqua fredda fino ad ottenere un impasto col quale farete un panetto. Avvolgetelo nella pellicola e mettete in frigo per almeno un'ora.
Fare lo zabaglione sgusciando i tuorli in un pentolino, aggiungere lo zucchero rimasto e lavorare con le fruste elettriche fino a che saranno gonfi e spumosi.
Unirvi il Porto e mettete il recipiente a bagnomaria facendo cuocere lo zabaglione finchè sarà montato e soffice (circa 10 minuti) sempre mescolando.
Toglierlo dal fuoco e farlo raffreddare.
Lavorare a crema la ricotta, unire lo zabaglione e il cioccolato a scaglie mescolando bene.
Foderare una tortiera imburrata e infarinata con 3/4 della pasta, rovesciarvi al centro la crema di zabaglione e ricotta, livellarla bene e con la pasta avanzata formare dei rotolini molto sottili (più fini di una matita), unirli 3 a 3 creando delle treccine e disporle a grata sulla crema.
Infornare a 190° per 40 minuti.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/06/15 18:11

CRESPELLE DI MARE

Per le crespelle:

500 ml latte
250g farina
20g burro fuso
4 uova

Per il ripieno:

200 ml panna da cucina
16 code di gambero già pulite
2 filetti di sogliola
1 albume
sale e pepe
brodo vegetale

Sbattere con una frusta le uova con la farina setacciata e poco sale, unire il latte a filo e il burro sciolto.
Versare un mestolino di pastella in una padella antiaderente unta, ben calda.
Cuocere la crepes da entrambe le parti, trasferirla in un piatto caldo e ripetere l'operazione per altre 11 volte, ottenendo così 12 crepes.
Frullare nel mixer le code di gambero con i filetti di sogliola, sale, pepe, l'albume e la panna fino ad ottenere un composto omogeneo.
Suddividerlo e disporlo al centro delle 12 crepes: chiuderle a fagottino e legarli con fili d'erba cipollina sbollentati.
Scaldare il forno a 180°.
Versare 2 cm di brodo in una piroflia, disporvi i fagottini, coprire con alluminio e infornare per 25 minuti circa.
Servire ben calde.

:woohoo: :woohoo:

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/06/17 15:59

RISOTTO CON FRITTO DI SCAMPI

8 scampi
400g riso
1 cipollina
30g burro

1 bicchiere di vino bianco
1 dl olio
poca farina di mais
1 lt circa di brodo
1 limone
sale, pepe
prezzemolo tritato

Sgusciare gli scampi e Marinare le code con il succo del limone, poi scottare in acqua bollente le chele che verranno usate come decorazione.
imbiondire la cipollina tritata con metà burro, poi aggiungere il riso e tostarlo.
Bagnare col vino e lasciar Evaporare, quindi unire il brodo e portare a cottura,regolando di sale.
Tagliare a striscioline la scorza del limone (senza la parte bianca) poi scolare gli scampi, asciugarli e passarli bene nella farina di mais, quindi friggerli nell'olio.
Quando il riso sarà al dente toglierlo dal fuoco e incorporarvi le scorze mantecando il tutto col restante burro per conferire cremosità al risotto.
Versare nei piatti e completare con le code fritte, le chele e il prezzemolo.

:woohoo: :woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/06/18 17:12

TORTINO A MODO MIO

Può anche essere un secondo piatto estivo...

100g mortadella tagliata sottile
4 albumi
una melanzana
150g scamorza affumicata
20g pistacchi
burro
Timo, prezzemolo e basilico
grana grattugiato
olio
sale

Tagliate la melanzana a cubetti, metteteli su una placca foderata con carta da forno, condite con 4 cucchiaini d'olio, le erbe tritate, salate e cuocete in forno per 10 minuti sotto il Grill del forno riscaldato a 180°.
Affettate grossolanamente la scamorza (in alternativa potete usare qualsiasi formaggio che fonda bene, es la fontina, la mozzarella ben scolata...)e tritatela fine nel mixer fino a renderla granulosa: mescolatevi gli albumi e un cucchiaino di grana e sbattete bene per Amalgamare gli ingredienti.
Imburrate una terrina (o una tortiera antiaderente) di 18 cm di diametro e foderatela con le fette di mortadella (tranne una) facendole sbordare; alternatevi, a strati, le melanzane, il composto di formaggio (che dovrà coprire bene le melanzane) e i pistacchi tritati grossolanamente; chiudete con l'ultima fetta di mortadella e con quelle che sbordano.
Sigillate la terrina con un foglio d'alluminio e infornatela a 180° per 20 minuti.
Lasciatela riposare prima di sfornarla e servitela tiepida.

:woohoo: :woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/06/19 22:46

PIZZETTE DI MELANZANE

2 melanzane tonde

un mazzetto di rucola
un peperone cotto al forno e spellato
4 funghi champignon
4 pomodori perini
100g primosale (o feta)
basilico, prezzemolo, aglio
olio
sale e pepe

Tagliate le melanzane a fette, senza sbucciarle, cospargerle col sale e lasciarle a perdere l'acqua in uno scolapasta per mezz'ora. Poi asciugarle bene e cuocetele su una bistecchiera bollente, salandole a fine cottura.

Sbucciare e tagliare a dadini i pomodori e mescolarli con uno spicchio d'aglio tritato insieme a un ciuffo di prezzemolo e 4 foglie di basilico. Condire con un filo d'olio, sale e pepe.

Tagliare a listarelle il peperone e a fettine i funghi.

Disporre le melanzane su un foglio di carta da forno e decorare ognuna con 2 foglie di rucola, 3 fettine di champignon, listarelle di peperone e un cucchiaino di pomodoro.

Salare, pepare e unire il formaggio a dadini.

Condire con un filo d'olio e cuocere in forno a 200° per 10 minuti.

:woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/06/20 18:02

INSALATA DI RISO IN CIALDA

280g riso
250g zucca
200g grana grattugiato
200 ml vino bianco
100g fave
1 finocchio
1 scalogno
maggiorana
1 acciuga dissalata
1 limone
1 litro brodo vegetale
olio

Rosolare nell'olio lo scalogno tritato, unire il riso, farlo tostare e bagnare col vino bianco. Far evaporare, coprire col brodo bollente e portare a cottura, infornando a 170° per 15 minuti.

Appassire la zucca in forno tagliata a cubetti; sbollentare le fave; fondere l'acciuga in una padella con dell'olio, unire il finocchio a cubetti e farlo appassire per 5 minuti.

Una volta freddo unirlo al riso.

Dividere il grana in 4 parti e metterle (una alla volta) in una padella antiaderente e cuocere coperto fino al suo fondimento formando una cialdina, poi capovolgerla subito sopra il fondo di un bicchiere e farlo raffreddare. Dovreste così ottenere 4 cialde.

Condire il riso con olio, limone, sale, pepe, maggiorana tritata, la zucca e le fave pelate.

Servire il riso dentro la cialda e irrorare con un filo d'olio.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/06/27 18:11

PASTA SPRINT PER TORTE SALATE:

Ricetta per base velocissima (si fa in 3 minuti) per torte salate. E' una specie di bris e, senza uova, che si presta alla farciture pi  fantasiose!!
Allora, occorrono 250 g di farina00, un cucchiaino da t  raso di sale, un cucchiaino da t  raso di lievito per torte salate (no quello di birra!!), 100ml di olio e 100 ml di acqua caldissima. Versate questi ingredienti nell'ordine dato in una ciotola, mescolare velocemente con una forchetta e terminare con le mani.
Voil , la pasta   fatta e in pochissimo tempo.
Per la cottura dipende dalla farcitura, ma di solito sui 30-40 minuti a 180C.

Provate e mi direte come l'avete trovata!!

NEL RELATIVO POST TROVERETE LE FOTO!!!!!!!!!!!!!!

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/07/13 19:12

INSALATA DI RISO AI FRUTTI DI MARE E PESCE

300g riso per insalate
1 Peperone Giallo
1 Peperone Rosso
1 Carota Bollita
300 G Cozze
300 G Vongole
500 G Pesce Con Polpa Bianca E Soda
8 Code Di Scampi
2 Cucchiari Olio D'oliva
1 Cipolla Tritata

Per Il Condimento:
peperoncino tritato
2 Cucchiari Aceto Di Vino Bianco
6 Cucchiari Olio D'oliva
Sale
2 Cipollotti Tritati
2 Cucchiari Erbe Fresche Tritate (prezzemolo, Menta)

Preparazione:
Lessate al dente il riso in una pentola con acqua bollente, scolatelo e passatelo sotto l'acqua corrente per raffreddarlo e bloccarne la cottura. Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, infine riduceteli a striscioline. Tagliate a rondelle la carota bollita.
Pulite le cozze e le vongole, ponetele in una casseruola con il coperchio e fatele cuocere 15 minuti a calore moderato. Tagliate a pezzetti la polpa del pesce; lavate le code di scampi ed eliminate le interiora.
Fate soffriggere la cipolla in una capace casseruola con l'olio, a calore moderato per 4-5 minuti.
Unite il pesce e gli scampi e fateli cuocere per 10 minuti, dopodich  toglieteli dal recipiente con un mestolo forato e lasciateli raffreddare.
Fate ridurre il loro Fondo di cottura a circa un quarto della quantit  iniziale, quindi mettetelo da parte..
Mescolate sei cucchiari del fondo di cottura del pesce, l'aceto, l'olio, il peperoncino, il sale necessario, le erbe e i cipollotti tritati.
Mescolate con cura, in modo da ottenere una salsetta omogenea. Raccogliete in una piccola insalatiera il riso, le cozze e le vongole complete di guscio, i pezzi di pesce, le code degli scampi, le striscioline di peperone e le rondelle di carota, cospargete il tutto con la salsetta preparata e mescolate in modo che il condimento possa distribuirsi uniformemente.
Fate riposare l'insalata in frigorifero per un'ora prima di servire.

P.S. l'ho preparata usando il tris di cereali (riso, orzo e farro) della RisoGallo ed   venuta buonissima!!!!!!!!!!

:woohoo: :woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/07/24 18:44

TATIN SPEZIATA ALLE PESCHE

6 grosse pesche a pasta soda
250g di pasta bris e scongelata
100g zucchero
1 cucchiaino di Zenzero fresco grattugiato
un cucchiaio di Cannella in polvere
50g burro
pepe

Stendete la pasta sul piano leggermente infarinato e cospargetela con lo zenzero mescolato alla cannella e a due pizzichi di pepe macinato al momento.

Ripiegatele su se stessa premendola un poco affinch  si insaporisca con le spezie e poi trasferitela in frigo.

Sbucciate le pesche, tagliatele a met , eliminate i noccioli e tagliatele ancora a met .

Imburrate una tortiera dal bordo basso e spolverizzate il fondo con met  dello zucchero.

Fate fondere il burro rimasto.

Sistamate sul fondo della tortiera gli spicchi di pesca, a raggiera e ben vicini uno all'altro, cospargeteli con lo zucchero rimasto e distribuiteci sopra il burro fuso.

Stendete la pasta e posatela sulle pesche avvolgendole lungo tutto il bordo.

Trasferite la torta nel forno preriscaldato a 190  e cuocetela per 40 minuti finh  la pasta sar  dorata e croccante.

Attendere qualche minuto, poi coprite la torta con un piatto un p  pi  grande della tortiera.

Capovolgetela con cautela e servitela ancora tiepida accompagnandola con panna montata.

:woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/07/29 01:19

CONIGLIO AL TONNO (piatto freddo)

1 coniglio a pezzi
150g tonno sott'olio
Senape
2 acciughe sottosale dissalate e disliscate
salsa Ketchup
succo di mezzo limone
1 bicchiere vino bianco
Cognac
1 foglia Alloro
1 cipolla
farina
2 cucchiari maionese
olio
sale

Rosolare la cipolla tritata nell'olio, unire il coniglio, il tonno sgocciolato e tritato, le acciughe, il vino, il succo del limone e l'alloro.

Regolare di sale e cuocere a fuoco basso per circa un'ora.

A fine cottura lasciare raffreddare il coniglio nel Fondo di cottura; se questo fosse molto liquido addensarlo, dopo aver tolto la carne, con un cucchiaio di farina stemperato in acqua fredda, poi rimettere la carne e far raffreddare.

Sgocciolare la carne e metterla su un piatto da portata.

Togliere la foglia d'alloro e Frullare il fondo di cottura.

Amalgamate il pur  ottenuto con la maionese, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di Cognac e uno di Ketchup; regolare di sale e servite la salsa col coniglio.

Questo secondo va servito freddo, a temperatura ambiente.

:woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/07/29 22:42

MATTONELLA DI VERDURE

500g pomodori
500g zucchine
2 porri
1 cipolla
4 uova
6 cucchiaini di panna da cucina
100g emmenthal grattugiato (o parmigiano)
Origano
zucchero
4 cucchiaini d'olio
sale e pepe

Rosolate la cipolla tritata in un cucchiaino d'olio, unite le zucchine tagliate a rondelle e rosolatele per 5 minuti a fuoco basso.

Frullatele poi con due uova, tre cucchiaini di panna e l'emmenthal, quanto basta per ottenere una purea fine; salate, pepate e tenete da parte.

Scottate i pomodori, pelateli e tritate la polpa, poi cuocetela con un altro cucchiaino d'olio, origano, sale, pepe e un cucchiaino di zucchero, per 15 minuti a fuoco basso.

Rosolate i porri tagliati a rondelle in un cucchiaino d'olio, unitevi la salsa di pomodoro e cuocete per 5 minuti. Poi frullate il composto con le due uova e la panna rimaste, salate e pepate.

Versate metà purea di zucchine in uno stampo rettangolare tipo plum-cake unto con l'ultimo cucchiaino d'olio. Stendete sopra la purea di pomodori e porri a zig zag, quindi ricoprite col purè di zucchine.

Cuocete nel forno a bagno maria per 40-50 minuti circa a 180°.

Lasciate raffreddare poi capovolgete su un piatto da portata e servite.

:woohoo: :woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/07/29 23:12

PASTE D'MELIA PIEMONTESI

Non so se qualcuno ha già postato questa ricetta, comunque ve la scrivo volentieri anche perchè è :woohoo:

La meliga, in Piemonte, è intesa come sinonimo di granoturco e con la farina di questo cereale si fanno questi tipici biscotti, venduti in tutte le panetterie...

200g di farina di granoturco
200g burro morbido
200g zucchero
3 tuorli

Impastate il tutto e tirate una sfoglia piuttosto spessa.

Ritagliate i biscotti nelle forme che preferite (io di solito uso il bicchiere) e cuocete in forno a 180° per 20 minuti circa.

Questa è la ricetta che aveva mia nonna...

:) :) :)

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/04 17:31

FUSILLI AI FIORI DI ZUCCA

320g fusilli
12 fiori di zucca
300g polpa di pomodoro a pezzettoni
1 spicchio d'aglio
1 cipolla piccola o 1 Scalogno
4 cucchiaini d'olio d'oliva
mezzo dado
1 rametto basilico fresco
mezzo cucchiaino d'Origano secco
sale e pepe

Tagliare a listarelle i fiori di zucca puliti e privati del pistillo.

Tritare aglio e cipolla e soffriggerli in una padella antiaderente con l'olio, aggiungere la polpa di pomodoro, il dado sbriciolato, pepe e origano e cuocere per 10 minuti a fuoco medio.

Unire al sugo, verso la fine della cottura, 4-5 foglie di basilico tritate o stracciate con le mani.

lessare i fusilli al dente, scolarli tenendo da parte 3 cucchiaini d'acqua di cottura che unirete al sugo.

Buttare la pasta nella padella del sugo, padellare tutto insieme per qualche istante e servire ben caldo.

:) :)

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/07 18:54

:woohoo: TORTA DI RICOTTA AI FRUTTI DI BOSCO

500g ricotta
130g biscotti secchi
50g zucchero
60g burro
350g frutti di bosco misti (mirtilli, more, lamponi, fragoline...)
il succo di 2 limoni
la buccia grattugiata di un limone

Riducete in briciole i biscotti e mescolarli al burro fuso, alla scorza del limone e a 20g di zucchero amalgamando bene. Foderate uno stampo a Cerniera con carta da forno, versarvi l'impasto, premerlo bene con le mani livellandolo e mettetelo in frigo.

Lavorate la ricotta con lo zucchero rimasto e il succo dei limoni fino ad ottenere una crema spumosa.

Incorporarvi i frutti di bosco (tenetene da parte un paio di cucchiainate) mescolate delicatamente e versate il composto sulla base di biscotti livellandolo bene.

Tenete la torta in frigo per almeno 4 ore oppure per tutta la notte.

Prima di servirla togliete la cerniera, fate scivolare la torta sul piatto da portata e guarnitela coi frutti di bosco rimasti.

:woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/07 19:05

BABA' SALATO

farina gr 500

patate 250 gr lessate e schiacciate
lievito 25 gr
2 uova
1 bicchiere di latte
100 gr di burro fuso
formaggio fontina o caciocavallo 200 gr
150 gr di salame
2 cucchiari di parmigiano
200 di prosciutto cotto

impastare la farina con il lievito sciolto nel latte e 100 gr di burro, unire le patate e tutti gli altri ingredienti, tagliati a piccoli pezzi.
Lasciare Lievitare per circa 1 ora.
Rimpastare e mettere in una teglia a Cerniera per ciambelle e far lievitare per circa 2 ore.
Cuocere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.
Servire con affettati , ottimo con pure di melanzane.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/24 01:07

CROSTONI CON BURRATA

8 fette pane pugliese
filetti d'acciuga sott'olio
burrata
peperoni sott'olio
olio

Spennellare d'olio il pane e tostarlo in forno finchè si dora (circa 3 minuti per parte).
Cospargere le fette con i filetti d'acciuga e con pezzetti di burrata.
Rimettere il pane in forno finchè il formaggio è fuso e un pò gratinato.
Completare ogni crostone con pezzetti di peperone e servire subito.

Semplici e buonissimi!!!

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/25 18:01

GNOCCHETTI DI RICOTTA

Ingredienti (x 4 pers.): 600 gr. ricotta, 150 gr. farina, 2 uova, parmigiano, sale pepe, Noce Moscata, 4 zucchine, 400 gr. pomodorini, 1 cipollotto, peperoncino, basilico.

Mescolare la ricotta con la farina, l'uovo, sale, pepe, due cucchiari di parmigiano, una grattata di Noce moscata fino a formare un composto uniforme.
Metterlo nella tasca per dolci con la Bocchetta larga e con il coltello tagliare gli gnocchetti e farli cadere sulla Spianatoia infarinata, spolverizzandoli delicatamente con la farina in modo che non attacchino.
In una padella far Rosolare due cucchiari d'olio con il cipollotto, tagliare le zucchine a julienne ed aggiungerle al Soffritto, cuocendole coperte per 10 minuti.
Nel mentre tagliare a dadini i pomodori dopo aver tolto i semi ed aggiungerli alle zucchine.
lessare gli gnocchetti in abbondante acqua salata e fateli saltare delicatamente nella padella con le verdure, aggiungendo basilico tritato e , se piace, peperoncino.
Servire subito, ben caldi.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/25 18:06

ROTOLO AI FUNGHI

125g farina, 5 uova, 1 cipolla, 400g funghi champignon (oppure quelli surgelati), 100g pancetta, 200g ricotta, 100 ml panna da cucina, Timo, grana grattugiato.

Incorporare alla farina i tuorli, montare a neve gli albumi e unirli delicatamente. Stendere l'impasto ottenuto sulla placca del forno foderata con carta da forno e infornare a 220C per 15 minuti (non deve colorire troppo).

Affettare la cipolla e i funghi, passarli in padella con la pancetta a striscioline e un pò di timo.

A parte mescolare la ricotta con la panna, sale e altro timo.

Spolverizzare la sfoglia cotta col grana, stenderci sopra il composto di ricotta e poi i funghi cotti.

Arrotolare su se stessa la pasta e metterla in frigo.

Servire dopo qualche ora, tagliata a fette...

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/26 19:05

RISOTTO AI FICHI E BRESAOLA

320g riso

- 6 fichi verdi maturi
- 50g burro
- vino bianco secco
- 1 piccola cipolla
- brodo vegetale
- 100g bresaola
- curry
- sale
- pepe

Rosolare nel burro la cipolla tritata, poi unire il riso, farlo tostare e bagnarlo con uno spruzzo generoso di vino. Far evaporare, unire il brodo e portare a cottura. A cottura ultimata unire i fichi sbucciati e tagliati a tocchetti e la bresaola a listarelle. Mescolare, togliere dal fuoco e distribuire nei piatti. Lasciarlo intiepidire, poi spolverizzarlo con curry e pepe a piacere.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/08/27 18:52

MELANZANE RIPIENE DI PAELLA

6 melanzane tonde

1 petto di pollo

100g salsiccia

6 grossi scampi

cipolla

aglio

olio
1 pomodoro
1 peperone
200g riso
250 ml brodo
zafferano
sale e pepe
prezzemolo

Dividere per il lungo le melanzane, inciderne la polpa con piccole croci e infornare a 190° per un'ora, avvolte ciascuna in un foglio d'alluminio.

Nel frattempo, mentre cuociono, preparare la paella:

rosolare nell'olio il petto di pollo tagliato a striscioline e la salsiccia a pezzetti per circa 10 minuti, poi togliere il tutto e mettete da parte.

Nello stesso condimento cuocete gli scampi.

Tolti i crostacei, nella stessa pentola, rosolate la cipolla e due spicchi d'aglio tritati, unite il pomodoro e il peperone entrambi a dadini.

Aggiungete il riso, bagnate col brodo in cui avrete sciolto lo zafferano e dopo 10 minuti unite il pollo, la salsiccia, gli scampi e portare a cottura.

Versare la paella nelle melanzane scavate e cosparse di sale e pepe.

Spolverizzate col prezzemolo e servite subito, ben calde.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/03 01:40

BUDINO AI FICHI

400g fichi maturi, mezzo litro latte, 4 tuorli, 1 cucchiaio farina, 1 bustina vanillina, la scorza di un limone, 1 cucchiaio zucchero, 250 ml panna fresca da montare.

Montare la panna ben fredda e riporla nel frigo.

In un pentolino riunire lo zucchero, la scorza del limone, i tuorli, la farina, la vanillina e il latte e cuocere per 8 minuti, mescolando continuamente.

Togliere dal fuoco, far raffreddare e poi eliminare la scorza del limone.

Lavare, pelare e tagliare i fichi a metà, disporli sul fondo di uno stampo per ciambella precedentemente inumidito e con foro centrale.

Aggiungere la panna alla crema e mescolare delicatamente; versare il composto nello stampo sopra i fichi, in modo uniforme ,e mettere in frigo per almeno 4 ore.

Togliere lo stampo dal frigo e capovolgerlo su un piatto da portata, scuotendo leggermente in modo da far scendere il budino.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/03 18:52

PLUM-CAKE AI FICHI FRESCHI

Dose per uno stampo da plum-cake da 1,5 l circa.

Se possedete uno stampo da 1 l dimezzate le dosi della ricetta.

250g farina, 350g fichi freschi, 150g zucchero, 150g di burro, 4 uova, 1 bustina lievito, sale, zucchero a velo.

Lavorare a crema il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.

Aggiungere le uova, un pizzico di sale, la farina e il lievito e amalgamare bene.

Sbucciare i fichi e tagliarli a pezzetti e unirli all'impasto.

Foderare uno stampo da plum-cake con carta da forno, rovesciarvi dentro il composto e infornare a 180° per 50 minuti. Sfnare il plum-cake, privarlo della carta, lasciarlo raffreddare e spolverizzarlo con lo zucchero a velo.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/04 01:57

INSALATA IN ROSA

- 500 gr di patate
- 400 gr di code di gamberetti sgusciate
- 150 gr di rucola
- 2 cucchiari di aceto bianco
- 3 grani di pepe
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- succo di limone

Sbucciate le patate e tagliatele a fette alte 1/2 cm. , lavate ed asciugate la rucola. In una pentola mettete 2 lt di acqua e portate a bollore. Aggiungete le patate e cuocete per 12 minuti. In un'altra pentola mettete 1/2 litro di acqua, l'alloro, i grani di pepe, l'aceto, il sale e portate a bollore. Quando l'acqua aromatizzata bollirà unitevi le code di gambero e fatele cuocere per 2 minuti circa. Quando le patate saranno cotte, scolate le fette senza romperle e disponetele in un piatto da portata. Scolate anche i gamberi e adagiateli sopra le fette di patate. Condite con una salsina preparata con olio, sale, pepe e succo di limone e decorate con le foglie di rucola.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/11 00:26

TORTA CALIENTE

- 4 pere sode
- 180 gr di cioccolato fondente amaro
- 60 gr di farina
- 1 uovo più 1 tuorlo
- 30 gr di zucchero
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1/2 peperoncino
- 80 gr di burro
- peperoncino in polvere

Fondere a bagnomaria 120 gr di cioccolato con 70 gr di burro e lasciarlo intiepidire.

Montare l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, aggiungere il cioccolato fuso e, poco alla volta, la farina, il lievito, il cioccolato rimasto tritato grossolanamente e il mezzo peperoncino tritato molto fine.

Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi grossi e metterli sul fondo di una tortiera imburrata con il burro rimasto, sovrapponendoli leggermente. Versarci sopra il composto al cioccolato e infornare a 180°C per 30 minuti.

Poi coprire lo stampo con alluminio e continuare la cottura per 10 minuti. Lasciare la torta fuori dal forno per 5 minuti, rovesciare lo stampo su un piatto da portata, e dopo qualche minuto, sfilarlo.

Quando il dolce sarà a temperatura ambiente spolverizzarlo con poco peperoncino in polvere.

Una specie di torta tatin afrodisiaca!! :laugh: :laugh:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/15 19:10

SFOGLIATINE ALLE MORE

- 300 gr di pasta sfoglia stesa in due rettangoli
- 600 gr di more
- 150 gr di zucchero
- burro
- scorza di limone grattugiata
- cannella e noce moscata in polvere.

Preparazione

Spianare un rettangolo di pasta e dividerlo in 6 rettangoli più piccoli di uguali dimensioni.

Zuccherare le more e profumarle con la scorza del limone, la cannella e la noce moscata.

Dividere questo ripieno sui rettangoli di pasta, mettere un fiocco di burro su ognuno e ricoprire con l'ultimo rettangolo di pasta anche esso diviso in 6 parti, facendo combaciare bene i bordi e forarne la superficie con una forchetta.

Far cuocere a 180° fino a dorarle (circa 15 minuti).

Servirle cosparse di zucchero a velo.

:woohoo: :woohoo:

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/16 17:12

QUICHE CON RADICCHIO E PERE

- 1 base di pasta per quiche
- 3 cespi di radicchio rosso
- 1 cipolla
- 2 pere Kaiser (o di consistenza soda)
- 200g taleggio
- timo o origano
- olio
- sale e pepe

Appassire nell'olio la cipolla tritata, unire il radicchio sfogliato, sale e cuocere per 2-3 minuti.

Foderare una tortiera imburrata e infarinata con la pasta per quiche, cuocerla vuota per 10 minuti a 200°, poi riempirla con le foglie di radicchio, le pere sbucciate e tagliate a spicchi e il taleggio a fettine.

Spolverizzare col timo o con l'origano e un pò di pepe.

Riprendere la cottura a 180° per 30 minuti.

Servire tiepida.

:woohoo: :woohoo:

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/09/17 17:34

POLPETTE AL PESTO CON SUGO DI POMODORO

- 600 gr di carne di vitello macinata
- 50 gr di pesto pronto
- 1 fetta pancarrè
- 1/2 bicchiere latte
- 1 uovo
- 3 cucchiaini grana grattugiato
- 4 cucchiaini pangrattato
- 1 spicchio d'aglio
- 300 gr di polpa di pomodoro
- 1 mazzetto basilico
- sale

- pepe

Preparazione

Rosolare l'aglio nell'olio, poi eliminarlo e aggiungere la polpa di pomodoro, sale, pepe e cuocere per 15 minuti. Mescolare la carne con l'uovo, il grana, il pesto, il pancarrè ammollato nel latte e strizzato, sale e pepe. Con questo impasto formare tante polpettine, passarle nel pangrattato, rosolarle in un filo d'olio e scolarle su carta da cucina. Aggiungere le polpettine al sugo di pomodoro, profumare col basilico e far insaporire il tutto a fuoco basso per una decina di minuti.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/10/15 17:25

TEMPO DI CASTAGNE...

CROSTATA DI CASTAGNE

- Pastafrolla
- 500g di castagne
- 200 gr di ricotta
- 75 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di cacao
- 1 tuorlo
- 2 amaretti sbriciolati
- 2 cucchiari Rum,
- 4 cucchiari panna (va bene anche quella da cucina)

Preparazione

Lessare le castagne, sbucciarle e passarle al passaverdura. Foderare uno stampo per crostate, imburato e infarinato con la pastafrolla. Mescolare la purea di castagne col resto degli ingredienti; bucherellare la pasta con una forchetta e disporvi sopra il composto di castagne. Fare delle listarelle di pasta frolla e metterle a grata sulla superficie della torta. Cuocere in forno caldo a 180°C per 50 minuti. Se non si hanno le castagne fresche, si possono sostituire con della confettura di marroni.

TORTA TORINESE DI CASTAGNE

- 2 kg castagne (meglio se della qualità "marroni")
- 1/2 l latte
- 1 bustina vanillina
- 100 gr di cioccolato fondente
- 4 foglie alloro
- 4 chiodi di garofano
- 200 gr di zucchero a velo
- 1 noce di burro
- 350 gr di panna montata

Preparazione

Lessare le castagne in acqua per 40 minuti con l'alloro e i chiodi di garofano. Poi sbucciarle, pelarle e passarle al setaccio. Unire al passato il latte, la vanillina, il cioccolato grattugiato, lo zucchero a velo e il burro. Trasferire il tutto in un pentolino e mettere sul fuoco ad asciugare. Quando inizierà a staccarsi dalle pareti trasferirlo in uno stampo imburato e mettere in frigo per almeno 3 ore. Poi capovolgere su un piatto da portata e ricoprire la torta con la panna montata. Io utilizzo uno stampo da plumcake foderato con pellicola trasparente.

CREMA DI ZUCCA E CASTAGNE

- 600 gr di zucca
- 300 gr di castagne
- 2 dadi vegetali
- 1 porro
- 1 costa sedano
- 150 gr di ricotta
- 1 foglia alloro
- 2 cucchiari latte
- noce moscata
- cannella

- olio
- pepe
- sale

Preparazione

Bollire le castagne in acqua con un cucchiaio di sale grosso, il sedano affettato e l'alloro per 30 minuti. Poi scolarle e sbuciarle, eliminando la pellicina interna. Tagliare a cubetti la zucca e tritare il porro, rosolare il tutto in poco olio, poi aggiungere un litro e mezzo d'acqua e i due dadi. Cuocere fino a che la zucca risulterà morbida ma non troppo molle e acquosa, poi togliere i pezzi di zucca e passarli al mixer, poi versare il purè ottenuto nel brodo di cottura. Insaporire con noce moscata, cannella, sale e pepe. Sbriciolare le castagne e unirle alla crema, cuocendo ancora per pochi minuti. A parte lavorare la ricotta con il latte, poca cannella e mescolare bene. Suddividere la crema nei piatti fondi individuali e completarli con 1 o 2 cucchiaini di salsa di ricotta. Servire ben calda.

ROTOLO DI POLENTA ALLE CASTAGNE

- 300 gr di farina gialla da polenta
- 1 piccola verza
- 300 gr di castagne
- latte
- 50 gr di burro
- sale

Preparazione

Preparare la polenta versando la farina a pioggia in un litro scarso d'acqua bollente salata. Continuando a mescolare nello stesso senso cuocerla fino all'ispessimento (circa 40 minuti), poi rovesciarla su un vassoio rettangolare in uno strato uniforme e farla raffreddare. Lessare le foglie della verza per 5 minuti in acqua leggermente salata finchè non si saranno ammorbidite, poi scolarle e farle asciugare su un canovaccio. Lessare le castagne in acqua bollente per 45 minuti (o in pentola a pressione per 20 minuti dal sibilo), togliere la buccia e la pellicina e passarne metà nel passaverdure e spezzettare grossolanamente le altre. Poi versarle tutte in una ciotola e legarle con un filo di latte, o se preferite, di panna liquida. Ricoprire lo strato di polenta con le foglie di verza e su queste spalmare il composto di castagne. Arrotolare delicatamente la polenta su se stessa, formando un rotolo, pennellarla col burro fuso e adagiarla sulla placca del forno imburata. Cuocere a 200°C per 15 minuti. Servirlo tiepido, a fette. Si possono utilizzare anche le castagne secche al posto di quelle fresche; in questo caso metterle a bagno per una notte, poi scolarle.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/10/24 17:13

TUTTO ZUCCA...

RISOTTO CON LA ZUCCA UN PO' RIELABORATO

200g riso, 60g pancetta a dadini, 200g zucca, 40g burro, 1 cipollina, brodo, 40g grana grattugiato, 80g taleggio, mezzo bicchiere di vino bianco, sale, pepe, 1 amaretto.

In metà burro far rosolare la cipollina tritata con i dadini di pancetta, bagnare col vino e unire la zucca a cubettini facendo rosolare anche questa.

Versare un mestolo di brodo, poi il riso, farlo tostare e portare a cottura unendo man mano il brodo, regolando di sale e pepe.

Togliere dal fuoco e unire il burro rimasto, il grana grattugiato, l'amaretto sbriciolato e amalgamare bene.

Versare in un piatto da portata e ricoprirlo con fettine di taleggio.

Coprire con un coperchio fino a che il calore abbia sciolto il formaggio, poi servire immediatamente.

TORTA SALATA DI ZUCCA

1 Kg zucca, 250g emmenthal, 5 fette pancarrè, 1 uovo, sale, burro, farina, 100g prosciutto cotto.

Per la pasta: 350g farina bianca, 150g burro, 1 uovo, sale.

Preparare la pasta impastando la farina col burro morbido, 50 ml acqua fredda, l'uovo e il pizzico di sale fino ad ottenere una palla compatta ed elastica.

Coprirli e farla riposare in frigo per 20 minuti.

Tagliare la zucca in 4 spicchi, toglierne la scorza e lessarli in acqua bollente salata per 15 minuti.

Poi scolarli, farli raffreddare e tagliarli a fette.

Dividere la pasta in due parti, di cui una un terzo dell'altra.

Stendere ciascuna in due dischi di grandezza diversa.

Con quello più grande foderare una tortiera di circa 26 cm di diametro imburata e infarinata.

Disporre sul fondo le fette di pancarrè e ricoprire con uno strato di zucca affettata. Salare, poi ricoprire con uno strato di prosciutto, poi uno di formaggio e procedere alternando zucca, prosciutto e formaggio fino ad esaurimento ingredienti. Chiudere la torta col disco di pasta rimasto e sigillarlo premendo con le dita lungo i bordi. Spennellarne la superficie con l'uovo battuto e infornare a 180° per 50 minuti. Se volete esaltare il gusto dolce della zucca potete spolverizzare ogni strato con un po' di cannella.

ZUCCA IN AGRODOLCE

500g zucca, 4 cucchiaini olio, 2 cucchiaini aceto, 1 cucchiaino zucchero, 1 spicchio d'aglio, sale.

Tagliare la zucca a spicchi, togliere semi e scorza e tagliare la polpa a fette larghe ma sottili. Scaldare l'olio in una larga padella e quando sarà caldo frigatevi le fette di zucca (occorreranno circa 10 minuti). Eliminate quasi tutto l'olio dalla padella, poi aggiungetevi l'aceto e un pizzico di sale. Spolverizzate le fette di zucca con lo zucchero e l'aglio tritato e giratele perché si insaporiscano bene. Far cuocere altri 10 minuti a fuoco basso.

TORTINO DI ZUCCA

800g zucca, 500 ml latte, 35g farina, 30g burro, 70g grana grattugiato, 3 albumi, noce moscata, sale e pepe.

Lessare la zucca affettata e pulita in acqua bollente salata per 6 minuti, poi scolarla, frullarla col mixer e rimetterla sul fuoco per altri 3 minuti per farla asciugare. Intanto col burro, la farina e il latte preparare una besciamella morbida. Salarla, peparla, unite gli albumi, il grana, la noce moscata e per ultima la zucca. Versare in uno stampo imburato, coprirlo con stagnola e infornare a 180° per 40 minuti.

PAN DI ZUCCA

700g zucca, 150g zucchero semolato, 70g burro, 20 amaretti secchi, 2 mele renette, 2 uova, la scorza grattugiata di un limone, una bustina vanillina, pangrattato, miele, liquore all'amaretto, zucchero a velo.

Pulire la zucca, tagliarla a pezzettini e cuocerla a vapore per 15 minuti, poi passarla al setaccio, trasferirla in una terrina e amalgamarla allo zucchero, il burro fuso, gli amaretti in polvere, le uova, la scorza del limone, la vanillina, 2 cucchiaini di liquore, 2 di miele, 4 di pangrattato e le mele a fettine sottili. Coprire e far riposare in frigo per 2 ore. Imburate e spolverizzate con lo zucchero una tortiera, versare il composto e infornare a 190° per 90 minuti. Far raffreddare la torta, sformarla e spolverizzarla con lo zucchero a velo.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/10/31 16:41

TORTA AL LIMONE E MANDORLE

350g farina
3 uova
6 cucchiaini miele
200g yogurt denso
100g burro
1 limone non trattato
50g mandorle tritate tostate
100g mandorle intere
una bustina lievito vanigliato
un pizzico bicarbonato
un cucchiaino Cannella in polvere (facoltativo)

Per lo Sciroppo:

150g zucchero
1 dl succo d'arancia e limone

Lavorate il burro morbido col miele, poi unite le uova, la farina, il lievito, il bicarbonato, lo yogurt e le mandorle tritate tostate.

Profumate l'impasto con la cannella, il succo e la scorza del limone e mescolare fino ad ottenere un composto liscio. Versarlo in una tortiera imburata e infarinata, livellate la superficie con una spatola, distribuitevi le mandorle intere e passate in forno a 180°C per un'ora: sfornate e lasciate raffreddare.

Preparate lo sciroppo: riunite gli ingredienti in una casseruola con 2 dl d'acqua e lasciate cuocere a fuoco medio fino ad

ottenere uno sciroppo biondo e fluido, versatelo tiepido sulla torta e lasciate raffreddare.
Servite la torta tagliata a quadrotti e accompagnatela, se piace, con ciuffi di panna non troppo montata.

Tratto dal mensile "Sale e pepe".

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/06 17:10

BISCOTTINI DI AURORA (Ovis molis)

Questi sono i preferiti della mia Aurora...
e così ogni occasione è buona per farseli preparare!!!!!!!

100g burro morbido
100g farina
50g fecola
50g zucchero a velo
3 tuorli sodi
sale
scorza di mezzo agrume (limone o arancia)
confettura di albicocche

Impastare il burro morbido con la farina, aggiungere la fecola, lo zucchero, il sale, i tuorli passati al setaccio o ben sminuzzati e la scorza dell'agrume grattugiata.
Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo, formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporla in frigo per un'ora.
Trascorso questo tempo, riprendere la pasta, lavorarla ancora per un poco, dividerla in palline grosse poco più di una noce e disporle sulla placca del forno foderata con carta da forno.
Premere ogni pallina al centro con un dito, in modo da formare un incavo e infornare a 180°C per 15 minuti.
Al termine della cottura, scaldare la confettura di albicocche, versarla nell'incavo dei biscotti e far raffreddare.
:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/06 17:15

TIMBALLO DI RISO CON GAMBERETTI ALLA PAPRIKA

- 250 gr. di riso
- 300 gr. di gamberetti
- 200 gr. di burro
- prezzemolo tritato
- pepe
- sale
- noce moscata
- 1 tazza di besciamella pronta
- 1 cipolla
- 1-2gr. di paprika

Lessare il riso in abbondante acqua salata tenendolo al dente.
Scolarlo rapidamente, condirlo con 70 gr. di burro e versarlo, pressandolo, in uno stampo a ciambella, o per timballi con foro centrale.
Stufare la cipolla tritata in 30 gr. di burro senza farle prendere colore, condirla con paprika, prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.
Aggiungere la besciamella mescolandola bene con 50 gr. di burro finchè il composto avrà acquisito una bella tinta rosa.
Sciogliere i rimanenti 50 gr. di burro, unire i gamberetti, lasciarli cuocere per qualche minuto ed aggiungerli alla salsa.
Versare l'ingotolo al centro del timballo sformato e servire subito.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/10 18:56

CHEESECAKE ALLA MELAGRANA

150g biscotti secchi
90g zucchero
80g burro
200g ricotta
2 tuorli
25g di gelatina in fogli
1 dl panna
150g cioccolato fondente
cannella
2 grosse melagrane
un cucchiaino zucchero a velo

Fai ammorbidire separatamente 10g e 15g di gelatina in acqua fredda.
Passa al mixer i biscotti, unisci il burro morbido, un cucchiaino di cannella e impasta bene, poi stendi il composto con un cucchiaino, livellandolo bene, in uno stampo a cerniera e metti in frigo.
Sbatti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia, unisci la ricotta e mescola bene.
Scalda 3 cucchiaini di panna, unisci 10g di gelatina strizzata, falla sciogliere e uniscila alla crema di uova.
Incorpora a quest'ultima la panna rimasta, montata, e il cioccolato tritato.
Versa il composto sulla base di biscotti e metti in frigo per almeno 2 ore.
Sgrana le melagrane e passane al mixer 250g con lo zucchero a velo, poi filtra il succo ricavato.
Unisci la gelatina rimasta, strizzata, a metà del succo, scioglila a fuoco basso e uniscila al succo di melagrana rimasto.
Fai intiepidire, aggiungici i chicci rimasti e versa il tutto sulla torta.
Sforma il dolce e tienilo in frigo fino al momento di servire.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/10 18:57

LONZA AL KIWI

600g lonza di maiale in un solo pezzo,
4 kiwi,
1 cipollina,
olio,
un vasetto di yogurt naturale,
mezzo bicchiere di vino bianco,
sale e pepe.

Distribuire sul fondo di una pirofila unta d'olio la cipolla tritata, adagiarsi sopra la lonza, cospargere con sale e pepe, irrorare il tutto col vino e coprire la pirofila con un foglio d'alluminio.
Sistemata nel forno già caldo a 200°C e cuocere per 30 minuti.
Dopodiché eliminare l'alluminio, unire 2 kiwi sbucciati e tagliati a dadini al fondo di cottura e mescolare.
Proseguire la cottura in forno per altri 30 minuti.
Togliere la carne dalla pirofila e tenerla da parte in caldo.
Frullare il fondo di cottura ai kiwi con lo yogurt fino ad ottenere una salsa omogenea e farla ridurre a fuoco vivace per 5 minuti.
Sbucciare i kiwi rimasti e tagliarli a rondelle.
Affettare la carne e disporla in un piatto da portata, alternandola con le fettine di kiwi.
Irrorare con la salsina e servire subito.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/14 20:49

CROSTATA DI CACHI

Pastafrolla (fatta secondo la vostra ricetta di fiducia)

Per la farcia: 3 cachi belli maturi,
50g di gherigli di noci tirtati grossolanamente,
50g di uvetta sultanina precedentemente ammollata nel rum,
2 cucchiaini di rum
zucchero

Cuocere i cachi pelati e spezzettati con un pò di rum e zucchero (la quantità dello zucchero è variabile in base alla dolcezza e al tipo di cachi che si adopera, quindi assaggiate e regolatevi) fino ad ottenere una specie di marmellata.

Quando si sarà intiepidita aggiungervi l'uvetta e le noci e mescolare bene .

Preparate la pastafrolla secondo la vostra ricetta di fiducia, stendetela in una tortiera imburrata e infarinata, bucherellarla con la forchetta e rovesciarvi sopra il composto di cachi.

Infornare a forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Potete tenere da parte un pò di pastafrolla e fare la griglia sulla superficie della torta, intrecciando le listarelle.

Io non lo faccio mai perchè non mi piace.

Mi capita sempre la fetta tutta piena di pasta e non sento mai il sapore della farcitura!!!!!!

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/15 15:55

TORTA DI BISCOTTI E CACHI di Anna Moroni (la prova del cuoco)

150g biscotti integrali, 80g burro morbido, 400g polpa di caco, 200g panna fresca, 60g zucchero semolato, 50g zucchero a velo, 50g di albumi, 1 caco, liquore all'arancia, una tavoletta di cioccolato fondente, sale.

Tritare nel mixer i biscotti con il burro (se usate i biscotti senza zucchero unite un pò sennò il composto diventa amaro) e pressarli sul fondo di uno stampo a cerniera, livellandolo bene, poi mettere la teglia in frigo.

Mescolare la polpa di caco frullata con lo zucchero semolato, un cucchiaino di liquore, la panna montata e l'albume montato a neve con un pizzico di sale e lo zucchero a velo.

Versare il composto sulla base di biscotti e mettere in freezer per circa due ore.

Sformare il dolce su un piatto da portata e fondere il cioccolato a bagnomaria. Mettere il cioccolato fuso in un sac a poche e al momento di portare in tavola guarnire il dolce con spicchi sottili di caco e ciuffetti di cioccolato.

:woohoo: :woohoo:

Io già voglio farci qualche modifica, cioè tritare i biscotti e impastarli in un piatto col burro fuso (non voglio impastare nel mixer perchè ho paura che mi si appiccichi tutto al bicchiere)... e di usare i biscotti frollini normali invece di quelli integrali (ho quelli in casa, non vedo il perchè debba comprarne altri!!). ;)

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/15 16:07

RONDELLE AL TONNO

3 limoni non trattati
200g tonno sott'olio
40g capperi
150g ricotta
prezzemolo
succo di limone
sale e pepe

Tagliate la calotta ai limoni poi, con un cucchiaino svuotateli di tutta la polpa (spremetene un pò per ricavare un cucchiaino

di succo).

Livellate bene la buccia all'interno.

Frullate il tonno coi capperi, la ricotta, il prezzemolo, il succo di limone, sale e pepe.

Suddividete il composto nei limoni, premendolo bene e mettete in frigo per 3 ore.

Al momento di servire tagliate i limoni a fette spesse.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/21 18:00

Bagna caoda con panna, tipica della val di Susa

Ingredienti

- 5 spicchi d'aglio

- 2 etti di acciughe sotto sale

- 1 bicchiere d'olio d'oliva

- 4 etti di panna da cucina

Preparazione

Lavare le acciughe togliendo il sale e le lisce. Mettere a cuocere in un recipiente di terracotta i 5 spicchi d'aglio e i 2 etti di acciughe pulite, senza code e senza spine, in un bicchiere d'olio d'oliva. Fare soffriggere lentamente l'aglio e le acciughe nel recipiente con l'olio, fino allo scioglimento dell'aglio e delle acciughe (circa 10 minuti). Aggiungere al soffritto un etto di panna da cucina per persona e togliere dal fuoco quando la panna bolle. Disporre in tavola con un leggerissimo fuoco sotto. La bagna caoda viene servita con le verdure: foglie di cavolo crude, patate bollite, cavolfiori bolliti, cipolle bollite, rape bollite, peperoni cotti o crudi, cardo crudo, tupinambour crudo o bollito. Ogni commensale infilerà con la forchetta un pezzetto di verdura, lo intingerà nella salsa e, dopo averlo appoggiato su un pezzo di pane, se lo gusterà!!

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/22 16:25

MAIALE ALLA CREOLA

Questo secondo piatto si trasforma in un piatto unico.

Piace molto e stupisce sempre gli ospiti...

600g spalla di maiale a cubetti di 2-3 cm

2 spicchi d'aglio

1 cipolla

peperoncino tritato

una foglia grande di alloro

prezzemolo tritato

aceto

vino bianco

50g prosciutto cotto

3 fette bacon

sale

400g polpa di pomodoro

200g riso Basmati

mezzo litro d'acqua

12 olive verdi farcite

In una terrina riunire la carne con l'aglio a fettine, la cipolla tritata, il peperoncino, l'alloro spezzettato, il prezzemolo, 4 cucchiaini d'aceto, mezzo bicchiere di vino bianco, il prosciutto e il bacon tritati grossolanamente e il sale.

Mescolare bene il tutto e lasciar marinare per un'ora.

Poi scaldare un filo d'olio in una casseruola, unire gli ingrediente scolati dalla marinata e farli rosolare per qualche minuto.

Aggiungere la polpa di pomodoro, coprire la casseruola e cuocere per mezz'ora.

Infine unire l'acqua bollente e il riso.

Portare a ebollizione e cuocere fino a che il riso sarà cotto e avrà assorbito tutto il liquido (ci vogliono circa 10 minuti).

Poco prima del termine aggiungere le olive farcite, mescolare e servire.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/22 16:42

<http://i34.tinypic.com/rh1zzm.jpg>

MIX DI TONNO E VERDURE GRIGLIATE

Ingredienti

- 300 gr. di tonno fresco
- 2 zucchine
- 2 peperoni rossi
- 100 gr. di cipolline borettane
- 1 melanzana
- 70 gr. di olive nere snocciolate
- basilico
- olio
- sale

Cuocere al vapore o nel microonde il trancio di tonno. Grigliare su una bistecchiera unta d'olio tutte le verdure tagliate a pezzettoni. In una insalatiera riunire le verdure, le olive, il basilico tritato e il tonno spezzettato. Condire con olio e sale e mescolare bene.

Un piatto trasformista: freddo è un'insalata leggera, adatta sia per i picnic, che per le giornate estive; caldo diventa un delicato secondo con contorno.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/11/23 17:40

TORTINO DI MORTADELLA

100g mortadella tagliata sottile
4 albumi
una melanzana
150g scamorza affumicata
20g pistacchi
burro
timo, prezzemolo e basilico
grana grattugiato
olio
sale

Tagliate la melanzana a cubetti, metteteli su una placca foderata con carta da forno, condite con 4 cucchiaini d'olio, le erbe tritate, salate e cuocete in forno per 10 minuti sotto il grill del forno riscaldato a 180°.

Affettate grossolanamente la scamorza (in alternativa potete usare qualsiasi formaggio che fonda bene, es la fontina, la mozzarella ben scolata...) e tritatela fine nel mixer fino a renderla granulosa: mescolatevi gli albumi e un cucchiaio di grana e sbattete bene per amalgamare gli ingredienti.

Imburrate una terrina (o una tortiera antiaderente) di 18 cm di diametro e foderatela con le fette di mortadella (tranne una) facendole sbordare; alternatevi, a strati, le melanzane, il composto di formaggio (che dovrà coprire bene le melanzane) e i pistacchi tritati grossolanamente; chiudete con l'ultima fetta di mortadella e con quelle che sbordano.

Sigillate la terrina con un foglio d'alluminio e infornatela a 180° per 20 minuti.

Lasciatela riposare prima di sfornarla e servitela tiepida.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/12/10 18:11

SPIRALI DI CREPES

<http://i37.tinypic.com/308frpu.jpg>

Ingredienti

- 8 crepes già pronte per farcitura salata
- 350 gr di caprino
- 2 cucchiaini panna
- pepe
- origano
- succo di limone
- sale
- 200 gr di salmone affumicato a fette

Preparazione

Lavorare il caprino con la panna, l'origano, il pepe, un pizzico di sale e 4,5 gocce di succo di limone. Spalmare questa crema sulle crepes, distribuirvi sopra le fette di salmone e arrotolarle strette; avvolgerle nell'alluminio e metterle in frigo per almeno un'ora. Poi tagliare le crepes a fette non troppo sottili e servire le spirali così ottenute con un'insalatina di stagione. Per chi non ama il caprino può sostituirlo con del formaggio morbido tipo ricotta o philadelphia, anche il salmone può essere sostituito con del prosciutto sia cotto che crudo.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/12/13 00:09

RISOTTO ZUCCA E FONDUTA

- 300g polpa di zucca
- 350g riso Arborio
- 200g fontina
- 1 tuorlo
- 1 piccola cipolla
- 1 litro brodo vegetale
- 1 dl latte
- burro
- 1 cucchiaino di pinoli o gherigli di noci

Tagliare a striscioline la fontina e metterla a bagno nel latte.

A parte rosolare la cipolla affettata nel burro, unire la zucca a pezzettini e cuocere per 5 minuti, mescolando spesso. Aggiungere il riso e farlo tostare.

Versare un mestolo di brodo bollente, quando si sarà assorbito versarne un altro; procedere così fino ad ultimare la cottura, regolando di sale.

Intanto fondere a bagnomaria la fontina con due cucchiaini di latte e una noce di burro poi, fuori dal fuoco, incorporare il tuorlo.

Quando il riso è al dente, aggiungere la fonduta di fontina e mescolare.

Servire cospargendo con pinoli o gherigli di noce spezzettati.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/12/16 17:04

FINOCCHI RIPIENI

4 finocchi, 200g ricotta, 2 tuorli, 50g pecorino a dadini, 30g grana grattugiato, 20g burro, mezzo limone, una cipollina, sale e pepe.

Staccare da ogni finocchio 3 foglie e scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata e acidulata col succo di limone, poi sgocciolatele e tenerle da parte in attesa di farcirle. Tritate la parte interna dei finocchi crudi con la cipollina e rosolateli per 10 minuti con metà burro, sale e pepe.

Lavorate la ricotta con metà grana, i tuorli, la scorza del limone grattugiata, sale e pepe. Poi aggiungete il pecorino a dadini e il trito di finocchi.

Farcite le foglie col composto ottenuto, sistematele in una pirofila, cospargetele col grana rimasto e il burro restante a fiocchetti.

Cuocete in forno a 180°C per 25 minuti, utilizzando il grill negli ultimi 2 minuti e servite ben caldo.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2008/12/17 01:49

PANZEROTTI DI MAGRO DELLA VIGILIA

Per la pasta: 300g farina, 3 uova, un pizzico sale, un pizzico scorza di limone grattugiata.

Per il ripieno: 150g ricotta, 150g crescenza, 70g grana grattugiato, noce moscata, sale e pepe.

Per il sugo: 200g punte d'asparagi, 1 zucchina, 1 carota, 2 cipollotti, 100g piselli surgelati, brodo caldo, sale, pepe, maggiorana.

Impastare gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere una pasta liscia, avvolgerla in un telo e farla riposare per 15 minuti in frigo.

Lavorare la ricotta con la crescenza, il grana, la noce moscata, sale e pepe.

Stendere la pasta in sfoglie sottili, ritagliarle in dischi e mettere al centro di ognuno un pò di ripieno ai formaggi, poi piegare i dischetti formando delle mezzelune e sigillatene bene i bordi con i rebbi di una forchetta.

Preparare il sugo rosolando nel burro le verdure a tocchetti coi cipollotti tritati, unire i piselli, bagnare con un mestolo di brodo caldo, salare, pepare e cuocere per 15 minuti, profumando, a fine cottura, con maggiorana.

Lessare in acqua abbondante salata i panzerotti, scolarli e condirli con il sugo alle verdure.

Servire ben caldo, spolverizzando con altro grana grattugiato.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/01/26 17:57

PENNE ORTO-MARE

320g penne rigate

150g tonno sott'olio

100g sedano

50g capperi

150g piselli surgelati

mezza cipolla

200g polpa di pomodoro

200g gamberetti già puliti

succo di un limone

2 cucchiaini prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio

olio

sale e pepe

Rosolate nell'olio la cipolla tritata, l'aglio tagliato a metà e il sedano tagliato a lamelle sottili.

Unite la polpa di pomodoro e cuocere il sugo per 10 minuti.

Spegnete, eliminate l'aglio, aggiungete i capperi, il tonno spezzettato, il succo di limone, il prezzemolo, sale e pepe.

Nel frattempo portate a ebollizione 3 litri d'acqua, salatela col sale grosso, versate i piselli ancora surgelati e fate riprendere l'ebollizione.

Immergete la pasta, cuocete 10 minuti, o quanto indicato sulla confezione, mescolando.

All'ultimo minuto di cottura unite i gamberetti e cuocerli per un minuto.
Scolate la pasta con i piselli e i gamberetti, conservando 2 cucchiaini di acqua di cottura.
Trasferire il tutto nella padella del condimento, unite l'acqua, far insaporire per mezzo minuto e servite subito.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/02 18:06

RAVIOLI PICCANTI

400g farina
3 uova
un tuorlo
100g crescenza
4 cespi di trevigiana
60g pecorino al pepe
2 fette sottili di pane integrale
un mazzetto di erba cipollina
una cipolla di tropea
mezzo bicchiere di vino rosato o bianco secco
60g grana grattugiato
olio
sale e pepe

Appassite la trevisana tagliata a listarelle in poco olio, poi salatela e tritatela finemente. Lavoratela con la crescenza, il pecorino al pepe grattugiato e la mollica del pane sbriciolata finemente.
Impastate la farina con le uova, il tuorlo, un pò d'acqua, il sale fino ad ottenere una palla morbida ed elastica.
Tirate la pasta non troppo sottile, poi tagliatela a striscie larghe, distribuitevi sopra l'erba cipollina tritata, ripiegate le striscie a metà e stendetele nuovamente col mattarello in modo da incorporare nella pasta l'erba cipollina.
Dividete ogni striscia in quadrati di 5 cm di lato, mettete al centro di ognuno un pò di ripieno con la trevigiana, ripiegate a triangolo e sigillate lungo i bordi premendo con le dita inumidite.
Lessate i ravioli in acqua salata.
Intanto soffriggete la cipolla con un pò d'olio, versatevi il vino e lasciarlo evaporare.
Salate, pepate e condite la pasta, spolverizzandola col grana grattugiato.

:woohoo: :woohoo:

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/04 22:07

DADOLATA DI POLLO CON CREMA E FUNGHI

600g fettine di petto di pollo
50g burro
250 ml brodo vegetale (o di dado)
farina
una bella manciata di funghi secchi
mezzo bicchiere di latte
sale e pepe

Per prima cosa mettete a bagno i funghi secchi in acqua calda e fateli rinvenire.
Nel frattempo tagliate a dadi il pollo, infarinatelo e fatelo dorare nel burro da entrambe le parti.
Aggiungete il brodo e i funghi strizzati e cuocete per una decina di minuti, regolando di sale e pepe.
Versate il latte, mescolate molto bene, rimettete sul fuoco per qualche minuto, badando che la salsa non raggiunga il bollore, facendola asciugare un pochino.
Assaggiate un fungo per vedere se è morbido, in caso contrario unite ancora un pò di acqua e portate a cottura.
Impiattate e servite ben caldo.

<http://i40.tinypic.com/ic7jgx.jpg>

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/06 22:31

CROSTONI CALDI AI TOPINAMBUR

300g topinambur
succo di limone
1 scalogno
olio
vino bianco
sale
capperi
prezzemolo
pane casereccio tagliato a fette per i crostoni

Sbucciate i topinambur col pelapatate, tagliateli a cubetti e metteteli a bagno in acqua e succo di limone per non farli annerire.

Nel frattempo rosolate nell'olio lo scalogno tritato fine, spruzzate con un pò di vino bianco, fate evaporare, unite i topinambur scolati e cuocete a fiamma media per una decina di minuti.

Poi salate, aggiungete due cucchiari di capperi e una manciata di prezzemolo tritato.

Tostate le fette di pane nel forno, ricopritele con i topinambur caldi e servite subito.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/10 16:37

RISO AL FORNO

300g riso
300g polpa di zucca
1 spicchio d'aglio
rosmarino e salvia
180g fontina
4 cucchiari d'olio
2 cucchiari grana grattugiato
50g burro
2 uova
500 ml passato di pomodoro
120g prosciutto cotto in una sola fetta
noce moscata
sale e pepe

Rosolare nell'olio lo spicchio d'aglio intero, unire la zucca a cubetti, 3 foglie di salvia, un rametto di rosmarino, sale e pepe e cuocere per 15 minuti.

Tritate grossolanamente il prosciutto, rosolarlo in padella con una noce di burro, poi unire il passato di pomodoro, sale, pepe e cuocere per 5 minuti.

Intanto lessare il riso in abbondante acqua salata, poi scolarlo e metterlo in una insalatiera.

Togliere l'aglio e le erbe dalla zucca.

Incorporare al riso le uova, poi la zucca, la fontina a cubetti e mescolare bene.

Insaporire il tutto con la noce moscata, sale e pepe.

Imburrare una pirofila rettangolare, versarci dentro il riso condito, livellandolo col dorso di un cucchiario, spolverizzare la superficie col grana e infornare a 180°C per circa 15 minuti.

Versa la fine cottura, accendee il grill per dorare la superficie.

Intanto riscaldare il ragù di prosciutto.

Sfornare il riso, distribuire le porzioni nei piatti individuali e coprire ognuna con qualche cucchiata di ragù.

Servire subito, ben caldo.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/17 17:42

INSALATA RUSSA DI MARE

200g gamberetti
250g totani
una manciata di cozze
150 g piselli
15 olive verdi snocciolate
20 capperi
aceto
maionese
prezzemolo

Tagliare a pezzettini i totani e lessarli in acqua acidulata con aceto.
Aprire a fuoco vivo le cozze e mettere da parte i molluschi interni.
Lessare i piselli e i gamberetti, possibilmente a vapore.
Tritare grossolanamente le olive e i capperi.
Far raffreddare il tutto, poi amalgamare con della maionese e regolare di sale.
Unire il prezzemolo tritato e, al momento di servire decorare il vassoio o la coppetta con ciuffetti di prezzemolo fresco.

:woohoo: :woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/18 17:04

FUSILLI ALLA CREMA DI PORRI

350g di fusilli
3 porri
200 ml panna da cucina
100 ml brodo vegetale
50 ml vino bianco
grana grattugiato
80g burro
sale

Tagliare i porri a rondelle e separare la parte verde da quella bianca.
Rosolare la parte bianca in metà burro, salare, sfumare col vino bianco, unire il brodo caldo e cuocere per 15 minuti.
Poi frullate il tutto, unirvi la panna e far addensare sul fuoco, regolando di sale.
Rosolare nel burro rimasto la parte verde dei porri e salarla.
Lessare la pasta, scolarla, condirla con la crema di porro, il grana e i porri verdi croccanti.
Servire subito.

;)

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/02/19 16:58

INVOLTINI DI LATTUGA

8 foglie esterne di lattuga
1 tuorlo
150g ricotta
50g prosciutto cotto tritato

1 cucchiaio grana grattugiato
200g passata di pomodoro
prezzemolo
1 cipolla
burro
olio
sale e pepe

Mescolare la ricotta col tuorlo, il prosciutto, il sale e il pepe.

Dividere questo composto nelle foglie di insalata, precedentemente ben lavata e asciugata, e chiuderle ripiegandole in sotto, creando un pacchettino.

Legare con lo spago da cucina, in alternativa potete anche arrotolare le foglie su se stesse e fermare gli involtini con stuzzicadenti.

Rosolare la cipolla tritata nell'olio, aggiungere la passata di pomodoro, salare e cuocere per 10 minuti.

In un'altra padella sciogliere un cucchiaio di burro, aggiungervi gli involtini in un solo strato e cuocerli per 2 minuti per parte a fuoco basso. Per non romperli voltateli con due cucchiari.

Trasferiteli nel tegame del sugo e lasciateli insaporire 2 minuti da ogni lato.

Spolverizzate con del prezzemolo tritato e servite subito.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/04/05 18:08

ROLATA D'AGNELLO ALLA PIEMONTESE

1 larga fetta d'agnello da 800 g ricavata dalla coscia
4 uova
150g polpa di vitello a pezzetti
100g di salsiccia a nastro
30g grana grattugiato
1 spicchio d'aglio
2 fette di pancarrè
poco latte
1 ciuffo prezzemolo
4 cucchiari d'olio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
20g burro
sale e pepe

Rassodate 3 uova per soli 5 minuti.

Fate ammorbidire il pancarrè spezzettato nel latte.

Mettete la polpa di vitello nel tritacarne (o nel mixer) con la salsiccia spellata e il pane strizzato.

Tritate tutto finemente e unite l'ultimo uovo crudo, il grana, l'aglio e il prezzemolo tritati, sale e pepe.

Salate e pepate la fetta d'agnello e stendetevi sopra il ripieno preparato, lasciando 1 cm libero tutto intorno.

Poi allineate le uova sode intere, sgusciate, lungo uno dei lati lunghi e arrotolate la carne chiudendo all'interno il ripieno.

Cucite le estremità con refe da cucina e legate il rotolo con altro refe.

Mettete l'olio in una casseruola, adagiatevi la carne, spargetevi sopra il burro a fiocchetti e infornate a 220°.

Fate colorire il rotolo e sprezzatelo con il vino che farete sfumare.

Cuocete per circa 1 ora e 20, bagnando di tanto in tanto la rolata con il fondo di cottura e con altro vino bianco.

A fine cottura, lasciate riposare la rolata per 10 minuti, prima di affettarla.

Se volete un piatto più leggero, sostituite la salsiccia del ripieno con prosciutto cotto ed eliminate le uova sode. Il piatto risulterà meno scenografico al taglio, ma sarà ugualmente buono.

SPEZZATINO D' AGNELLO

500g polpa d'agnello tagliata a cubetti
100 ml vino bianco secco
200 ml brodo
20g burro
50g prosciutto crudo tagliato a striscioline

50g carota
50g costa di sedano
50g cipolla
1 cucchiaino prezzemolo tritato
succo di mezzo limone
sale e pepe bianco

Salare e pepare la carne, rosolatela in metà burro per circa 10 minuti, poi toglietela dalla casseruola, eliminate il grasso di cottura e versate il vino, mescolando con un cucchiaio di legno per sciogliere le parti caramellate rimaste sul fondo. Lasciate evaporare, versatevi il brodo bollente, unite quindi i pezzetti d'agnello e cuocete per circa 20 minuti. Rosolate in una padella il prosciutto con le verdure affettate nel burro rimasto per circa 10 minuti, fino a quando saranno appassite. Unite le verdure alla carne, cuocete ancora per 5 minuti, poi aggiungete il succo di limone e il prezzemolo e servite.

:woohoo:

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/05/05 01:33

CANNELLONI DI CREPES AI PEPERONI

12 crepes di 12-13 cm di diametro
2 peperoni rossi e 1 giallo
6 filetti d'acciuga sott'olio
1 spicchio d'aglio
250g mozzarella
500g pomodori
30g grana grattugiato
basilico
olio
sale

Spennellare i peperoni con poco olio e abbrustolirli sotto il grill del forno per 20 minuti (oppure 10 minuti nel microonde). Farli raffreddare, poi eliminare il picciolo, pelle e filamenti e tagliarli a rondelle. Scaldare 3 cucchiai d'olio, unire mezzo spicchio d'aglio e i pomodori a pezzetti, salare, cuocere per 15 minuti e aggiungere il basilico spezzettato. Scaldare altri 3 cucchiai d'olio con l'aglio rimasto, unire le acciughe spezzettate, i peperoni, sale e cuocere per 5-6 minuti. Distribuite sulle crepes la mozzarella tagliata a dadini (possibilmente fatta scolare per mezz'ora prima di usarla), i peperoni e arrotolatele a cannelloni. Versate la salsa in una pirofila, disponetevi i cannelloni, spolverizzate col grana, un filo d'olio o qualche fiocchetto di burro e infornare a 200°C per 15 minuti.

<http://i41.tinypic.com/2libe5k.jpg>

<http://i41.tinypic.com/25ap5xj.jpg>

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/05/26 16:49

MOUSSE DI TONNO CON CRUDITE'

1 scatola di tonno sott'olio da 200g
100g ricotta
50g burro
2 acciughe
1 cucchiaio capperi

4 fette di pancarrè
verdure da pinzimonio (finocchi, sedano, carote, ravanelli, peperoni)

Metti nel frullatore la ricotta, il tonno sgocciolato, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, i capperi e le acciughe. Frulla tutto fino ad ottenere una mousse.
Mettila in una ciotola rivestita di pellicola trasparente e trasferiscila in freezer per circa 3 minuti.
Prepara le verdure per il pinzimonio, tagliando le carote, il sedano, i peperoni e il finocchio a bastoncini.
Tosta sotto il grill, per un minuto, le fette di pancarrè tagliate a triangolini.
Sforma la mousse subito dopo averla tirata fuori dal freezer.
Elimina la pellicola e servi con le verdure e i crostini.

Preparazione: 5 minuti
Freezer: 3 minuti

<http://i39.tinypic.com/fliwqx.jpg>

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/10/11 01:37

CROSTONI AI PEPERONI E ACCIUGHE

8 fette pane casereccio (ma va bene pure il pancarrè)
2 peperoni rossi e 2 gialli (in tutto 450g circa)
2 spicchi d'aglio
16 filetti d'acciuga sott'olio
4 cucchiaini olio d'oliva
prezzemolo
sale

Grigliare i peperoni interi su una bistecchiera oliata, abbrustolendoli uniformemente per 10 minuti.
Poi farli intiepidire e tagliarli a pezzetti eliminando i semi e i filamenti.
Trasferirli in una ciotola, condire con olio, sale e l'aglio tagliato sottile, coprire con pellicola trasparente e far marinare almeno un'ora in frigo.
Tritare 8 filetti d'acciuga finemente e schiacciarli con una forchetta; tagliare i restanti filetti a pezzetti.
Tostare per 2 minuti il pane sulla bistecchiera (o in forno), poi spalmarlo col trito di acciughe e disporlo su un piatto da portata.
Togliere dal frigo i peperoni, eliminare l'aglio (se piace, lasciatelo), distribuiteli sul pane, irrorateli con l'olio della marinatura e sistemate sopra qualche foglia di prezzemolo e i pezzetti d'acciuga. Servite subito.

Per far fuori un po' di melanzane e per accontentare ospiti vegetariani...

CROSTONI ALLE MELANZANE

1 melanzana a dadini piccoli
100 g di groviera grattugiato
sale
peperoncino
aglio tritato
basilico tritato
fette di pane casalingo

Rosolare i dadini di melanzana con un po' di olio, sale, peperoncino e far cuocere per pochi minuti.
Quando il tutto sarà freddo, aggiungere il trito di basilico e aglio e mescolare.
Tostare le fette di pane, appoggiarci sopra le melanzane e il groviera grattugiato e mettere sotto il grill fino a quando il formaggio non sarà fuso.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/09 17:49

Copiata spudoratamente dal menù di un agriturismo in zona...

TOMINO AL CARTOCCIO

4 tomini piemontesi,
500g pomodori ciliegia
olio
sale
maggiorana

Con la carta da forno formare 4 rettangoli belli grossi, piegare bene verso l'interno le parti laterali (dovranno essere alte circa 3 cm) in modo da formare con ogni rettangolo una scatolina, e prepararne altri 4 un po' più grandi che serviranno da coperchio.

Tagliare a spicchi i pomodori ed eliminare i semi e l'acqua di vegetazione.

Poi distribuirli nei 4 cartocci e in ognuno adagiare un tomino.

Condire a piacere con poco olio, sale e maggiorana (o prezzemolo, o basilico).

Chiudere i cartocci con i coperchi, metterli sulla placca del forno e cuocere a 200°C per 10 minuti.

Scoperchiarli e servire subito.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/09 17:54

Questa torta l'ho fatta tante volte per i compleanni dei bimbi.
A loro piace molto, ma anche gli adulti si sono leccati i baffi...

TORTA ALLO YOGURT FARCITA

250 g farina
125 g yogurt naturale
150 g zucchero
2 uova
1 bustina di lievito
scorza di un limone grattugiata
125 ml di olio di semi

Per la farcitura:

250 g yogurt naturale denso tipo greco
200 g mirtilli freschi
10 g zucchero

Sbattere bene le uova con lo zucchero, unire la farina, l'olio e lo yogurt.

Mescolare bene, poi aggiungere il lievito e la scorza del limone.

Lavorare ancora l'impasto, poi rovesciarlo in uno stampo possibilmente rettangolare a bordi alti imburato e infarinato e cuocere in forno a 180°C per 40 minuti, poi sfornare e far raffreddare.

Mentre la torta cuoce mescolare i mirtilli con lo zucchero e lasciarli insaporire per 15 minuti.

Poi unirvi lo yogurt e amalgamarlo bene ai frutti.

Comporre la torta sformandola in un piatto da portata, tagliarla a metà in senso orizzontale, spalmare la crema di mirtilli e yogurt sulla metà inferiore distribuendola uniformemente, poi coprire con l'altra metà.

Servire subito, senò mettere in frigo.

Attenzione perchè è molto friabile, e se piace, potete decorarla con frutti di bosco freschi.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/09 17:54

INVOLTINI DI SOGLIOLA AI PISELLI

4 sogliole
150g panna acida
100g piselli sgranati
50g burro
uno scalogno
prezzemolo
vino bianco secco
sale

Incidere le sogliole con un taglietto all'altezza della coda, poi tirare con forza la pelle verso la testa, staccandola. Ripetere l'operazione dall'altro lato, liberare i pesci dalle interiora, lavarli e asciugarli con carta da cucina.

Passare un coltellino affilato sotto la lisca centrale e ricavare da ogni sogliola 4 filetti.

Lessare i piselli in acqua salata in ebollizione per 10 minuti, frullarli e passarli al setaccio.

Frullare anche 4 filetti di sogliola e unirli al passato di piselli.

Salare, aggiungere 4 cucchiataie di panna acida (panna amalgamata con succo di limone) e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere il composto ottenuto in una tasca da pasticciere munita di piccola bocchetta rotonda e liscia.

Battere leggermente i filetti di sogliola rimasti, salarli, poi avvolgere ognuno intorno ad un tappo di sughero ben pulito.

Sfilare il tappo delicatamente e riempire la cavità con il composto di piselli.

Farcire in questo modo tutti i filetti, quindi metterli in una teglia imburata con tutto il burro morbido a pezzetti.

Tritare finemente lo scalogno e distribuirlo sulla preparazione, unire la panna rimasta, mezzo bicchiere di vino e un ciuffetto di prezzemolo tritato finemente.

Salare, coprire con un foglio d'alluminio e cuocere in forno a 200°C per 20 minuti.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/09 17:57

Veloce e buona...

Crostini alla crema di parmigiano

2 hg di parmigiano reggiano grattugiato

1/2 bicchiere di olio

4 cucchiari di vino bianco

fette di pane tostato

Amalgamare bene gli ingredienti, sino ad ottenere una crema omogenea, poi spalmare sulle fette di pane tostato.

Varianti:

aggiungere zafferano a piacere per ottenere una crema gialla

aggiungere paprika per ottenere una crema rosata

aggiungere cannella per avere una crema delicata e dolce

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/09 17:58

Non è una ricetta, che apri il frigo e la improvvisi, è facile da fare, e si fa un figurone quando la presenti.....

Risotto alla crema di melagrana

320gr riso

2 melagrane mature

200 gr di porri

125 ml vino rosato

brodo vegetale

grana padano
40 gr burro
sale

Pulire le melograne separando i chicchi dal guscio, schiacciare i chicchi con l'aiuto di uno schiacciapate e tenerne una manciata a parte filtrando il succo in una tazza.

Pulire i porri, tagliarli a rondelle sottili e soffriggerli con il burro, quando diventano trasparenti passarli nel mixer per ottenere una crema omogenea.

In una casseruola mettere il riso, versare il vino, alzare la fiamma e quando l'alcool è evaporato versare il brodo caldo a mestoli portare a cottura per circa 18 minuti.

Quando il riso è cotto aggiungere il succo di melagrana ed i chicchi, la crema di porri ,mantecare con burro e parmigiano mescolare delicatamente attendere qualche minuto e portare in tavola.....

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/18 16:52

Inviato: Mer Nov 18, 2009 8:32 am Oggetto: Macedonia mangiatutto

In questa macedonia, adatta anche ai bambini, i cachi sono usati come contenitori...

MACEDONIA MANGIATUTTO

6 cachi maturi ma sodi
1 banana
3 fette d'ananas scioppato
succo di un limone o di un'arancia
gelatina di albicocche
panna montata

Incidere i cachi, asportarne una piccola calotta e svuotarli delicatamente con uno scavino da frutta o un cucchiaino. Mettere la polpa estratta in una ciotola, unire la banana a rondelle e l'ananas a dadini: far macerare il tutto per una decina di minuti nel succo dell'agrume scelto.

Legare il tutto con 4 cucchiaini di gelatina all'albicocca sciolta a fuoco bassissimo e disporre la macedonia ottenuta nelle "coppe" di cachi.

Decorare in superficie, al momento di servire, con ciuffetti di panna montata.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/19 17:06

Un contorno piemontese insolito, ma saporito.

GRATIN DI CARDI ALLA FONTINA

800g cardi
200g fontina
200g ricotta
3 uova
40g grana grattugiato
mezzo limone
30g burro
sale e pepe

Pulire e tagliare a pezzi le costole del cardo, lessarle per un'ora e mezzo in acqua salata con qualche goccia di limone e un pezzetto di scorza.

Lavorare la ricotta con i tuorli, sale e pepe, quindi incorporarvi delicatamente gli albumi montati a neve.
Imburrare una pirofila e formare sul fondo uno strato di crema di ricotta: coprire con la fontina a fettine e con un secondo strato di crema.
Sistemare i cardi nella pirofila sopra gli strati di formaggio, poi cospargere il tutto col grana.
Distribuire sulla superficie il burro a fiocchetti e infornare a 190° per 20-25 minuti, fino a che la superficie risulterà ben dorata.
Sfornare e servire.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/26 15:41

Nelle feste, fa sempre la sua bella figura...

FARAONA AL CARTOCCIO

1 gallina faraona di 1.2 kg
2 rametti rosmarino
1 rametto salvia
1 cucchiaio origano
50g burro
sale e pepe

Lavare e asciugare la gallina, togliendo eventualmente le zampe, la testa e spuntarne le ali.
Salarne abbondantemente l'interno lavato e asciugato.
Lavorare 30g di burro con metà origano e un pizzico di sale.
Introdurre questo composto all'interno della faraona, quindi legarla con qualche giro di spago.
Condirla anche esternamente con sale, pepe, origano; quindi infilare tra le ali e le cosce qualche foglia di salvia e rosmarino.
Ungere abbondantemente di burro un foglio di carta oleata.
Adagiare al centro la faraona, impacchettarla chiudendo ermeticamente la carta e infornarla a 200° per 50 minuti.
Al momento di servirla toglierla dalla carta e dividerla in 6 porzioni.
Condire col sughetto che si sarà formato nel cartoccio.

Servire con patatine fritte, spinaci al burro, carciofi, ecc.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/27 16:48

Usare questa salsa per accompagnare panettoni, pandori, colombe e altri dolci asciutti.

SALSA PER PANETTONE ALLE ALBICOCCHIE

150g albicocche secche
1 tazza thè
50g zucchero
50g panna da cucina
poco Brandy

Versare il thè caldo sulle albicocche e far macerare per un'ora.
Scolarle, passarle al mixer col Brandy, lo zucchero e la panna fino ad ottenere una crema vellutata e consistente.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/27 16:49

Un connubio particolare, ma veramente ok!!

MOUSSE DI MARRON GLACES E CACHI

300g marron glacés
3 uova
4 cachi
200 ml panna montata
4 cucchiari rum
2 cucchiari zucchero
sale

Frullare i marron glacés (tranne 4 per il decoro) col rum.
Montare i tuorli con lo zucchero e gli albumi a neve con un pizzico di sale.
Frullare la polpa dei cachi e metterla in frigo.
Mescolare delicatamente la crema di marroni con i tuorli, poi unire gli albumi e infine la panna.
Distribuire questa mousse in 4 coppette individuali e metterle in frigo per 4 ore.
Servirle mettendo al centro un pò di frullato di cachi e i marron glacés tenuti da parte.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/30 17:33

Torta multiuso, se mangiata semplice è ottima per la prima colazione; se invece la farcite con crema a piacere, può diventare una base in alternativa al pan di spagna...

TORTA SEMPLICE ALL'ARANCIA

3 uova
150g zucchero
succo di un'arancia
200g farina
1 bustina lievito
100 ml latte

Lavorare a crema i tuorli con lo zucchero, poi unire il succo dell'arancia, la farina e il lievito sciolto nel latte tiepido.
Montare a neve gli albumi e amalgamarli al composto.
Rovesciare in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno a 180°C per 30-35 minuti.

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 30-35 minuti

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/11/30 17:58

:P PATE' DI NATALE

300 gr di petto d'anatra
150 gr di petto di pollo
300 gr di fegato d'anatra o di pollo
200 gr di burro
un bicchierino di Cognac
1 cipolla
salvia
alloro
sale e pepe
olio d'oliva
20 gr. di pasta di tartufo nero

Far marinare per una notte la carne e il fegato separatamente, con qualche foglia d'alloro e la salvia
La cipolla a pezzetti e un bicchierino di Cognac. Sgocciolare quindi il tutto, conservando la cipolla e la marinata dei petti e far cuocere, per 25'-30' a fuoco lento in tegame con poco olio tutta la carne a tocchetti e la cipolla. Bagnare a metà cottura con il liquido della marinata, aggiungere sale e pepe e far asciugare bene il tutto. Passare al mixer e tritare fino ad ottenere quasi un purè. Lavorare il burro a temperatura ambiente con la frusta elettrica per 10-15', in modo che risulti un pò montato; aggiungere la carne e continuare a lavorare per almeno 20': deve montare lentamente. Regolare di sale e, se si vuole, aggiungere il tartufo. Mettere il patè in terrina, rivestirlo sulla superficie di gelatina semiliquida e porre in frigo a raffreddare.

:P PATE' DI SALMONE

Nelle feste natalizie fa sempre la sua bella figura...

250 gr di salmone fresco
200 gr di mascarpone
2 cucchiaini di Cognac
erba cipollina
prezzemolo
sale e pepe

Frullare il salmone nel mixer, poi amalgamarlo al mascarpone, lavorandolo a lungo con un cucchiaino di legno. Aggiungere a filo il Cognac, sempre mescolando, quindi aggiungere le erbe tritate finissime, il sale e il pepe. Versare il composto in uno stampo coperto di carta d'alluminio e tenere nello scomparto più freddo del frigo per almeno 5 ore.
Servire sfornato o su crostini di pane tostato.

:P PATE' DI OLIVE NERE

50 gr. di olive nere snocciolate
un filetto di acciuga
uno spicchio d'aglio
3 cucchiaini d'olio d'oliva
un pizzico di peperoncino macinato

Frullare il tutto ed utilizzare per preparare crostini, spalmando sulle fette di pane tostato. Buono anche per condire spaghetti o altri tipi di pasta.

:P PATE' DI FUNGHI PORCINI

Tipica ricetta piemontese
500 g funghi porcini
200g burro
100 ml olio
2 foglie alloro
1 spicchio d'aglio
200 ml vino bianco secco
sale e pepe

Soffriggere dolcemente i funghi puliti e tagliati a pezzetti con l'aglio e l'alloro nell'olio, cuocendo a fuoco lento e a tegame coperto per 30 m.
Irrorate di tanto in tanto con il vino.
Salate e pepate.
Fondere il burro in un pentolino e unitelo ai funghi, fate insaporire, togliete quindi dal fuoco e lasciate intiepidire.
Quindi frullate il tutto e mettete il composto in uno stampo.
Lasciate riposare per 2-3 h in frigorifero prima di servire.

:P PATE' DI CECI

1 confezione di ceci in scatola
2 cipolline rosse di media grandezza
Sale marino
2 spicchi d'aglio
Olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di coriandolo
1 cucchiaino di paprika dolce

Mezzo cucchiaino di peperoncino piccante (se lo desiderate)
Pepe nero

Scolate i ceci e sciacquateli in acqua corrente per eliminare l'acqua di cottura e metteteli in un tritatutto.
Aggiungete le due cipolline tagliate grossolanamente, 1 spicchio d'aglio e tutte le spezie compreso il sale e l'olio d'oliva.
Tritate il tutto finemente e aggiungete olio sino a raggiungere la consistenza di una crema.
La salsa a questo punto è pronta e potete spalmarla su fette di pane abbrustolito che avrete precedentemente strofinato
leggermente con uno spicchio d'aglio fresco. Guarnite con del prezzemolo fresco tritato ed un goccio d'olio.

:P PATE' DI CARNE MISTA E FUNGHI

225 gr di fegato di maiale
225 gr di pancetta fresca di maiale
115 gr. di polpa di manzo
115 gr di speck
50 gr di porcini freschi
125 gr di burro
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 cucchiari di Brandy
2 cucchiari di latte
noce moscata
sale e pepe

Tritare insieme e finemente nel mixer fegato, pancetta, speck, manzo, aglio e cipolla.
Trasferire il trito in una terrina e amalgamarvi il latte, il brandy, i porcini tritati, sale pepe e noce moscata.
Mettere il composto in una terrina di porcellana da forno pressandolo molto bene.
Coprire con carta forno e alluminio e far cuocere in bagnomaria a 170° per circa 2 ore.
Togliere dal forno e mettere dei pesi sulla terrina.
Far raffreddare al fresco per almeno 8 ore.
Trascorse queste versare sul patè il burro liquefatto a fiamma bassissima (non deve friggere) e farlo solidificare in frigo.
Servire nella terrina stessa.

:P PATE' CARCIOFI YOGURT E PANCETTA

4 carciofi lessati
50 gr di yogurt (o robiola, o ricotta), poca rucola
1 spicchio d'aglio
pane rustico a fette
fettine sottili di pancetta
olio
sale e pepe.

Frullare i carciofi freddi con lo yogurt e la rucola; salare e pepare; tostare le fette di pane e strofinarle con l'aglio,
spalmare con il patè e versarvi un filo d'olio; servire con le fettine di pancetta frita e croccante, spruzzata di aceto
balsamico a piacere.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2009/12/03 15:43

Questo risotto è l'ideale per una serata tra adulti, perchè il gusto un po' speziato e particolare non piace troppo ai bambini.

RISOTTO MELE E SPECK

300g riso
100g fontina
1 cipollina
1 lt brodo
1 cucchiaino Marsala secco (o Calvados)
2 mele rosse Stark
4 fette speck

4 bacche di ginepro
1 foglia alloro
20g grana grattugiato
40g burro
sale

Rosolare in 20g di burro le mele a tocchetti insieme allo speck a dadini, le bacche di ginepro e l'alloro.
Dopo 5 minuti sfumare col vino, spegnere il fuoco ed eliminare alloro e bacche.
A parte soffriggere la cipollina tritata con 10g di burro, unire il riso, tostarlo, cuocerlo al dente aggiungendo man mano il brodo caldo.
A fine cottura regolare di sale, unire il grana e mantecare bene.
Ungere col burro rimasto una pirofila, disporvi il risotto a strati alternati con la fontina a fettine e le mele allo speck.
Passare sotto il grill caldo per circa 5 minuti, poi servire.

Preparazione: 15 minuti
Cottura: 30 minuti

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/01/04 01:18

SPEZZATINO DELL'EPIFANIA

500g manzo a cubetti
120g pancetta a dadini
50g cacao amaro
2 bicchierini cognac
3 cucchiari olio
salvia e timo tritati
brodo q.b.
farina
sale e pepe

Rosolare la pancetta nell'olio, unire il manzo infarinato, cuocere per un paio di minuti poi sfumare col cognac.
Salare, pepare e profumare con le erbe.
Cuocere a fuoco lento e incorporchiato, poi scoprire e continuare la cottura, unendo il brodo se necessario; poi tenere in caldo.
All'ultimo momento, prima di impiattare, rimettere la carne sul fuoco, spolverizzare col cacao e cuocere fino a che non si sarà ben sciolto.
Servire ben caldo, accompagnandolo volendo con crostoni di polenta grigliati.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:04

Riscuote sempre grande successo sia nei pici-nic che nei buffet...

PANE FARCITO A MODO MIO

1 pane a cassetta
250 g robiola fresca tipo quella "del beck"
300 g salsiccia a nastro
3 cucchiari panna fresca
vino bianco
1 foglia alloro
erba cipollina
sale e pepe

Cuocere la salsiccia spellata e spezzettata con la foglia d'alloro e una spruzzata di vino bianco.
Lavorare la robiola con la panna, l'erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe, poi unirvi la salsiccia rosolata.
Con un coltellino appuntito tagliare dall'estremità del pane una fetta spessa circa 1 cm e tenerla da parte, poi svuotare delicatamente il pane dalla mollica, lasciandone solo 1 cm scarso tutt'intorno.
Fatto ciò distribuire il composto di robiola e salsiccia nel pane svuotato, premendo bene in modo da non lasciare vuoti.
Richiudere l'estremità con la fetta tenuta da parte, avvolgere il tutto in carta d'alluminio e mettere in frigo.
Il giorno successivo affettarlo in fette spesse circa 1 cm e servire.
Si può anche preparare nella versione col salmone affumicato al posto della salsiccia... basta unire alla robiola 300 g di salmone affumicato tagliato a striscioline e aggiungere al composto 2 cucchiari di maionese.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:06

FRITTATA DI SPUGNOLE

250 g spugnone fresche e pulite
3 uova
un panino raffermo
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
acqua q.b.
olio
burro
sale e pepe

Tagliare a cubetti il panino raffermo e metterlo in ammollo nell'acqua.
Nel frattempo tagliare a metà le spugnone pulite e farle appassire nel burro.
A parte sbattere le uova col parmigiano, sale e pepe, e aggiungere il pane ammollato ben strizzato.
Amalgamare bene e unire, quando saranno pronte, le spugnone col loro sugo di cottura, mescolando il tutto con cura.
Nella stessa padella di cottura delle spugnone mettere un filo d'olio, far scaldare e versare il composto di spugnone e uova.
Far cuocere da entrambi i lati e servire bella calda, ma è buona pure fredda.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:12

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO BIANCO

250 g farina 00
100 g zucchero
50 ml olio di semi
2 uova
100 ml latte
una bustina lievito per dolci
200 g cioccolato bianco

Lavorare lo zucchero con l'olio e le uova.
Unire la farina, il lievito e il latte.
Spezzettare grossolanamente 100 g di cioccolato e incorporarlo all'impasto, quindi versare in uno stampo a ciambella imburato e cosparso di farina o pangrattato.
Infornare a 180°C per 35-40 minuti.
Quando la torta sarà fredda e tolta dallo stampo, fondere al microonde o a bagnomaria il restante cioccolato e versarlo sulla superficie della ciambella.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:15

PLUM CAKE ALLE FRAGOLE

200 g fragole fresche
300 g farina
1 bustina di lievito
150 g zucchero
150 g yogurt bianco naturale
1 uovo + 2 tuorli
scorza di limone grattugiata
zucchero a velo (facoltativo)

Preparazione:

Lavorare lo zucchero con l'uovo e i tuorli, lo yogurt e la scorza del limone.
Unire la farina, il lievito e le fragole intere ben pulite e infarinate (così non si depositeranno sul fondo del dolce).
Rovesciare in uno stampo da plumcake foderato con carta forno bagnata e strizzata e infornare a 180°C per 45 minuti.
Se volete, al momento di servire spolverizzare con lo zucchero a velo.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:16

MINESTRA DI ORTICHE

4 belle manciate di ortiche (solo foglie)
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 patate
sale
parmigiano
olio
brodo vegetale
crostini di pane tostato

Lessare al dente le patate sbucciate in acqua calda, poi scolarle (tenere da parte l'acqua di cottura) e tagliarle a dadini.
In altra acqua lessare per pochi minuti le foglie d'ortica, poi scolarle e tagliarle a pezzetti con un paio di forbici.
Soffriggere nell'olio la cipolla tritata con lo spicchio d'aglio (che poi leverete a doratura completa), unire le ortiche, far insaporire, salare e frullare.

Mettere questo passato sul fuoco con le patate e un po' d'acqua della loro cottura e far bollire per 10 minuti.

Prima che si rapprenda aggiungere un paio di mestoli di brodo caldo.

Al momento di servire, con i crostini di pane, amalgamare alla minestra due belle manciate di parmigiano grattugiato e un filo d'olio d'oliva crudo.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:17

CIAMBELLONE CON SORPRESA

3 uova
250 g farina
150 g zucchero
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
latte q.b.
250 g mascarpone
4 cucchiaini colmi di nutella
zucchero a velo

Preparazione:

Con le fruste elettriche lavorare i tuorli con lo zucchero, unire poi la farina, il lievito, la vanillina e, per ultimi, gli albumi

montati a neve.

Se il composto risultasse troppo duro, aggiungere un pochino di latte per ammorbidirlo.

A parte mescolare il mascarpone con la nutella fino ad ottenere una crema liscia.

Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella, versarvi metà impasto, poi con un cucchiaino bagnato spalmarvi sopra la crema senza andare vicino ai bordi.

Terminare con l'altra metà di impasto rimasto e infornare a 180°C per 45 minuti (regolarsi in base al proprio forno).

Sfornare, sformare, far raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

;) Se volete ridurre le calorie di questa crema, utilizzate ricotta o philadelphia light al posto del mascarpone.

Se, inoltre, volete dare un colore più scuro alla crema, unire qualche cucchiaino di cacao amaro.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:19

DOLCEZZE MORBIDE AL CIOCCOLATO BIANCO

120 gr di cioccolato bianco

4 cucchiaini di zucchero

2 uova intere

100 gr di burro

2 cucchiaini di farina

6 cubetti di cioccolato bianco

cacao amaro in polvere

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro.

A parte sbattere le uova con lo zucchero e la farina, aggiungere il cioccolato e il burro e amalgamare bene il tutto.

Distribuire il composto composto in sei pirottini di alluminio riempiendoli per 3/4, inserire al centro un cubetto di cioccolato bianco e infornare a forno caldo a 210°C fino a quando non avranno formato una crepa in alto, sulla superficie.

Sfornare, capovolgere su un piattino e servirli dopo averli spolverizzati con del cacao amaro.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:20

SCALOPPINE IN SALSIA DI NOCI

8 fettine di vitello

1 cipolla

farina

burro

1 grosso pomodoro

15 gherigli di noci

basilico

1 spicchio d'aglio

grana grattugiato

4 cucchiaini latte

brodo

sale e pepe

Appassire in una noce di burro la cipolla tritata; infarinare la carne e metterla nella padella con la cipolla, far prendere colore, salare, pepare e bagnare con 1/2 mestolo di brodo e cuocere per 5 minuti a fuoco basso.

Nel frattempo sbucciare il pomodoro e passarlo al mixer con le noci, l'aglio e il basilico.

Incorporare a questa salsa il grana, regolare di sale e pepe e unire il latte.

Scolare le fettine dal fondo di cottura e tenerle in caldo.

Versare la salsa preparata nella padella, scaldarla per qualche minuto, poi rovesciarla sulle scaloppine e servire ben calde.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:22

PATATE ARROSTO AL PARMIGIANO

1 kg patate possibilmente novelle
rosmarino
uno spicchio d'aglio
50 g parmigiano grattugiato
olio
sale e pepe

Sbucciare e tagliare a spicchi le patate (se usate le novelle basterà spazzolarle per bene invece di sbuciarle).
Strofinare energicamente una pirofila con l'aglio tagliato a metà, poi sistemarci le patate, salarle, peparle, condirle con 4-5
cucchiai d'olio e cuocerle in forno a 180°C per 45 minuti, girandole di tanto in tanto e unendo qualche ciuffo di rosmarino
verso metà cottura.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:24

TORTA CACAO-CAFFE'

200g di farina
2 uova
200 ml di latte
6 cucchiari di zucchero
3 cucchiari di cacao amaro
35 ml olio di semi
una bustina lievito
1 tazzina di caffè amaro

Lavorare i tuorli assieme allo zucchero, finchè saranno gonfi e spumosi, unire l'olio e il cacao e amalgamare bene il tutto.
Aggiungere la farina, il lievito, il latte e il caffè.
Montare a neve gli albumi e unirli al composto.
Rovesciare in una tortiera piccola (circa 20 - 22 - 24 di diametro), imburrata e infarinata e cuocere in forno già caldo
a180°C per 40 - 50 minuti circa.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:26

CROCCHETTE DI PATATE RIPIENE

600g patate
4 uova
100g olive verdi snocciolate
70g mortadella in una sola fetta
1 mozzarella
1 ciuffo prezzemolo
timo
30g burro
farina
pangrattato
noce moscata
sale e pepe
olio per friggere

Lessare, sbucciare e passare al passapatate le patate.

Alla purea unire il burro, la noce moscata, sale, pepe e cuocere su fiamma bassa fino ad asciugarla.

Far raffreddare, poi unire 3 tuorli, un trito di prezzemolo e timo e amalgamare bene il tutto.

Infarinarvi le mani e formate con l'impasto delle crocchette.

In ciascuna create con le dita un piccolo incavo e inserite all'interno un'oliva, un cubetto di mortadella e uno di mozzarella.

Sbattete poi l'uovo rimasto e immergetevi le crocchette, quindi passatele nel pangrattato e fatele dorare in abbondante olio bollente.

Servirle ben calde e croccanti.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/09 19:27

BAVARESE DI ASPARAGI

20g colla di pesce o di agar-agar

600g punte d'asparagi surgelate

150g mascarpone (o ricotta, o robiola)

sale e pepe

100 g panna da montare non zuccherata

Ammollare in acqua fredda la colla di pesce.

Lessare le punte di asparagi surgelate (conservare l'acqua di cottura), frullarle e amalgamarle con il mascarpone.

Unire la colla di pesce strizzata e sciolta in un mestolino d'acqua di cottura degli asparagi calda.

Far raffreddare, salare, pepare e aggiungere la panna montata a neve ferma.

Amalgamare bene il tutto, versare on uno stampo o in coppette individuali e mettere in frigo per almeno 6 ore.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/04/18 19:18

POLPETTE DI ASPARAGI

1 kg asparagi

100 g parmigiano grattugiato

4 uova

150 -200 g mollica di pane

100 ml latte

farina

pangrattato olio per friggere

sale

Togliere la parte dura agli asparagi, poi sbollentarli in acqua salata, scolarli e frullare la parte del gambo lasciando intatte solo le punte.

Nel frattempo ammolare il pane nel latte tiepido.

Mescolare gli asparagi frullati, le punte, la mollica del pane strizzata, 2 uova, il parmigiano e un pizzico di sale.

Se il composto fosse troppo duro aggiungere un goccio di latte, al contrario, se fosse troppo morbido unire del pangrattato.

Amalgamare bene il composto, formare della palline e passarle prima nella farina, poi nelle uova rimaste sbattute e poi nel pangrattato.

Friggere in olio caldo e farle dorare da entrambi i lati.

Scolare su carta da cucina e servire.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/05/06 15:38

POLLO AL LIMONE

1 pollo da 1,3 kg tagliato a pezzi piccoli
olio
burro
prezzemolo
sale e pepe
succo di un limone
200 ml brodo vegetale o di dado
farina bianca

Infarinare i pezzi di pollo e rosolarli in olio e burro unendo uno stelo di prezzemolo.

Salare, irrorare col succo del limone, unire il brodo, incoperchiare e cuocere a fuoco basso per circa un'ora girandoli ogni tanto finchè il brodo sarà evaporato e il pollo ben cotto.

Trasferire i pezzi di pollo su un piatto da portata.

Impastare una noce di burro con un cucchiaino di farina e scioglierla nel fondo di cottura, mescolando.

Pepare e versare la salsa sul pollo.

Servire subito ben caldo.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/05/17 17:58

PASTA ALLA NUTELLA

dose per 1 persona

80 g di pasta corta (penne, fusilli, ruote, mezze penne, eliche...)
1 cucchiaio abbondante di Nutella

Mentre la pasta cuoce in abbondante acqua salata, mettete nel piatto la Nutella e scaldatela a bagnomaria (o per qualche secondo nel microonde) in modo da ammorbidirla e renderla più fluida.

Scolare la pasta, versarla nel piatto, amalgamare bene il tutto e servire.

Preparazione: 3 minuti

Cottura: 10 minuti

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/06/06 00:30

POLPETTE DI PANE

300 g di pane raffermo
3 pomodori
1 uovo
2 cucchiai farina
4 cucchiai parmigiano grattugiato
1 cipolla piccola
prezzemolo tritato
aglio
sale e pepe
zucchero
olio per friggere

Ammollare il pane nell'acqua.

Scottare i pomodori, spellarli e farli a tocchetti.

In un padellino rosolare in poco olio la cipolla e uno spicchio d'aglio tritati, unire i pomodori, un pizzico di sale e uno di zucchero e cuocere per 5 minuti.

Strizzare il pane e sbriciolarlo con le mani, unire l'uovo, il parmigiano, la farina, il prezzemolo tritato e i pomodori con tutta

la salsa di cottura.

Amalgamare bene il tutto e con l'impasto, che sarà morbido, formare delle polpettine ovali aiutandovi con un cucchiaino bagnato.

Friggerle in olio caldo, scolarle su carta assorbente e servirle. Sono ottime sia calde che fredde.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:16

Questo è un classico piatto piemontese, che in inverno funge da antipasto e in estate si trasforma in un piatto stuzzicante per i giorni caldi.

La lingua si acquista già cotta e affettata in macelleria, non occorre perciò bollirla per ore, come si faceva una volta.

LINGUA COL BAGNET

200 g di lingua affettata

2 acciughe sotto sale

10 capperi

mezzo panino raffermo

1 uovo sodo

1 cucchiaio di rubra

1 mazzetto prezzemolo

sale

olio

aceto

Ammollare il panino nell'aceto.

Pulire e disliscare le acciughe, metterle nel mixer con i capperi, l'uovo sodo sgucciato, la rubra, il prezzemolo e il pane strizzato e frullare il tutto.

Se è troppo denso diluire con un filo d'olio d'oliva e regolare di sale.

Disporre le fette di lingua su un piatto da portata e ricoprirla con la salsa preparata.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:21

INSALATA FREDDA DI CONIGLIO

- Mezzo coniglio a pezzi
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 6 patate piccole
- 350 g fagiolini verdi
- 2 spicchi d'aglio
- aceto
- olio
- sale

Lessare i pezzi di coniglio in acqua, assieme alla carota, la cipolla, il sedano e il sale (io ho usato la pentola a pressione.).

Scolarlo, farlo intiepidire, disossarlo e ridurlo a pezzetti.

Nel suo brodo lessare i fagiolini e le patate sbucciate, poi scolare, far raffreddare e tagliare a tocchetti.

Mettere in una insalatiera il coniglio, le patate e i fagiolini, unire gli spicchi d'aglio tagliati a metà e condire con olio e aceto, regolando di sale.

Far riposare qualche ora prima di servire, per farla insaporire per bene.

Re:Le ricette di Elizabeth

POLLO TONNATO

- 1 petto di pollo grande intero
- 3 uova sode
- 1 scatoletta di tonno da 120 g
- 3 acciughe sott'olio
- 3 tuorli
- 1 bicchiere vino bianco
- succo di un limone
- sale
- 1 carota
- 1 cipolla

Mettere il pezzo di carne intero in una pentola con la carota, la cipolla, il vino, sale e coprire con acqua. Cuocere per 1 ora, poi, appena cotto, lasciarlo raffreddare nel suo brodo. Mettere nel mixer le uova sode sgusciate, le acciughe, il tonno, i tuorli, il succo di limone e frullare fino ad ottenere una salsa omogenea. Sgocciolare il pollo. Affettarlo, metterlo su un piatto da portata e coprirlo con la salsa tonnata. Se non volete usare i tuorli crudi, potete mettere nel mixer, al loro posto, 3 cucchiaini di maionese pronta.

Si può fare anche col petto di tacchino...

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:28

INVOLTINI DI MELANZANA AL VERDE

- 1 melanzana bella grossa
- 4 pomodori secchi sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g basilico
- 20 g pinoli
- 50 g ricotta
- 20 g parmigiano grattugiato
- 1 mozzarella
- aceto
- sale.

Grigliare le fette della melanzana e farle marinare nell'aceto per un'ora. Frullare i pomodori con lo spicchio d'aglio, il basilico e i pinoli. Unirvi la ricotta e il parmigiano e mescolare bene, regolando di sale. Scolare le fette di melanzana, asciugarle su carta da cucina e spalmarle con la crema. Affettare la mozzarella a bastoncini, appoggiarne uno su ogni fetta, arrotolare a involtino e servire.

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:33

TORTA DI UOVA AL PROSCIUTTO

- 200 g prosciutto cotto
- 5 uova
- sale
- pepe
- 1 cipollina
- 200 ml latte
- noce moscata
- parmigiano grattugiato

- 4 fettine di fontina

Sbattere le uova con sale, pepe, noce moscata, 3 cucchiaini di parmigiano e il latte. Foderare uno stampo col prosciutto, lasciandolo debordare, distribuirvi sopra la cipolla precedentemente appassita nell'olio, le fette di fontina, versarvi sopra il composto d'uova, ripiegare il prosciutto verso l'interno e infornare a 200°C per 30 minuti.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:35

CROSTATA ALSAZIANA

Pasta frolla

- 50 g zucchero a velo
- 600 g albicocche fresche
- 1 bicchiere di latte
- 2 uova
- 2 cucchiaini farina
- 2 cucchiaini di mandorle tritate fini
- 100 ml panna fresca.

Stendere la frolla in uno stampo per crostate imburato e infarinato e cuocerla in bianco nel forno a 180° per 15 minuti. Quando sarà tiepida mettervi sopra le albicocche tagliate a metà. Sbattere le uova con la panna, il latte, lo zucchero, le mandorle e la farina e versare questa crema sulle albicocche. Infornare di nuovo a 180° per 40 minuti, finchè la crema si sarà rappresa e le albicocche cotte. Si può fare anche con le albicocche sciroppate.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:40

MINISTRA DI RISO E POMODORI

- 150 g riso
- 500 g pomodori
- 3 coste di sedano
- prezzemolo
- mezza cipolla
- 1 lt e 1/4 di brodo
- olio
- sale

Soffriggere la cipolla e il sedano affettati in poco olio, unire i pomodori sminuzzati, sale e far insaporire per cinque minuti. Poi unire il brodo portandolo a ebollizione. Gettare il riso e farlo cuocere al dente. A fine cottura, fuori dal fuoco, unire il prezzemolo tritato.

=====

Re:Le ricette di Elizabeth

Posted by Elizabeth - 2010/07/13 17:42

MOUSSE ALL'ALBICOCCA

- 250 g albicocche mature
- 1 cucchiaio liquore all'amaretto
 - succo di limone
 - 120 g zucchero
 - 3 albumi
 - granella di mandorle o di pistacchi

Frullare le albicocche snocciolate con 40 gr di zucchero e il liquore. Montare a neve gli albumi con 2 gocce di succo di limone e, quando saranno ben sodi, incorporare lo zucchero rimasto, continuando a montare. Poi unirvi il frullato di albicocca (tenendone da parte 50 ml), mescolando delicatamente, e il liquore. Dividere la mousse in 4 bicchieri di vetro o coppette e metterle in freezer per 24 ore. Al momento di servirle decorate con la polpa rimasta e la granella.

Si può fare anche con le pesche...

=====