Cucinare ... AppassionataMente
mtb

... qualche idea per chi ama cucinare ... ricette e conversazioni
... il mio spazio web: MaTeBi

domenica, 10 dicembre 2006

Rose di bresaola

Mettere al centro di ogni fetta di bresaola un cucchiaio di formaggio cremoso amalgamato con olio d'oliva, una punta di maionese, prezzemolo tritato,
carote e sedano a dadini, un pizzico di pepe.

Stringere delicatamente con le dita in modo da lasciare visibile il ripieno.

scritto da mtb | 10/12/2006 23:24 | plink a Rose di bresaola | solo commenti (1) a Rose di bresaola

domenica, 19 novembre 2006

Cake salato

Ogni tanto trovo dei foglietti con delle ricette e non ricordo più se me le ha date qualcuno o se le ho copiate in qualche rivista ... pubblico questa, ritrovata stamattina, sperando di non violare il copyright.

tre uova - 150 g di farina - una bustina di lievito per torte salate - 10 cl di olio di semi - 10 cl di latte - 100 g di groviera grattugiata - 150 g di pancetta a dadini - un mazzetto di erba cipollina - burro - sale e pepe

Battere le uova, aggiungere la farina, il latte e l'olio, sale, pepe, il lievito, amalgamare e aggiungere la groviera, la pancetta e l'erba cipollina tagliata.
Imburrare uno stampo da plum-cake, versarvi l'impasto e infornare in forno preriscaldato a 180°.
Cuocere per circa 45 minuti.

Penso che si possa utilizzare questa ricetta come base per torte salate sostituendo con altri ingredienti la pancetta, per esempio verdure a pezzetti, passate prima in padella come zucchine o asparagi.

scritto da mtb | 19/11/2006 11:15 | plink a Cake salato | solo commenti a Cake salato

martedì, 14 novembre 2006

Panini con le noci

4 uova, un pugno di noci a pezzetti, un pugno di parmigiano, circa 300 gr di farina, due bustine di lievito per pizza un bicchiere di olio di mais e uno di latte.

Impastare il tutto e formare delle palline, disporre su una teglia larga coperta di carta da forno e cuocere per circa mezz'ora in forno preriscaldato a 150°-160°.

La ricetta è di un'amica e spero sia contenta di vederla pubblicata!

scritto da mtb | 14/11/2006 15:38 | plink a Panini con le noci | solo commenti (4) a Panini con le noci

lunedì, 13 novembre 2006

Bruschetta con mozzarella di bufala e prosciutto

Tostare leggermente delle fette di pane raffermo; coprire con fette di mozzarella di bufala e irrorare con un filo di olio extravergine di oliva.
Far sciogliere il formaggio sotto il grill del forno per pochi minuti.
Togliere dal forno e coprire con fette di prosciutto crudo.
Servire subito.

scritto da mtb | 13/11/2006 14:00 | plink a Bruschetta con mozzarella di bufala e prosciutto | solo commenti a Bruschetta con mozzarella di bufala e prosciutto

giovedì, 17 agosto 2006

Olive fritte all'ascolana

OLIVE FRITTE ALL'ASCOLANA

Si tratta di uno dei piatti più caratteristici e antichi del territorio ascolano. Ottime come antipasto e anche uno dei componenti del Fritto Misto all'Ascolana, insieme ai cremini e la cotoletta di agnello impanata.

Spezzare i quantitativi di carne di maiale e manzo: è facoltà aggiungere quella di pollo considerato che il suo gusto può compromettere quello saporoso del maiale e del vitello. Mettere i quantitativi anzidetti in una casseruola ampia con un pò di cipolla, coste di sedano, carota, sale, pepe, olio di oliva e rosolare. Quando tutto è imbiondito spruzzare con del buon vino bianco (mai dolce), rosolare ancora, aggiungere un pò di pomodoro (anche pelati) e restringere tutto.
Appena cotto passare al tritacarne unendo un odore di noce moscata e buccia di limone grattati, uova per legare, parmigiano grattugiato.
Se l'impasto è troppo duro, allungare con un pò di brodo.
Quindi snocciolare le olive rimettendole subito nell'acqua salata per non farle annerire e riempirle con l'impasto preparato tenendo presente di ricomporre la forma delle olive sbucciate (non farle rotonde come polpette ne troppo ovali), infarinarle, passarle all'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato. Friggere a fuoco allegro in olio bollente e abbondante.
Le olive da riempire non debbono essere completamente dolci ma un tantino amarognole allo scopo di ottenere, insieme all'impasto un inconfondibile gusto.

ricetta "rubata" per strada ad Ascoli Piceno

scritto da mtb | 17/08/2006 14:27 | plink a Olive fritte all'ascolana | solo commenti (2) a Olive fritte all'ascolana

giovedì, 20 luglio 2006

Un classico estivo

Prosciutto, melone, rucola e pomodori.

scritto da mtb | 20/07/2006 07:51 | plink a Un classico estivo | solo commenti (10) a Un classico estivo

mercoledì, 31 maggio 2006

Cestini di parmigiano con fave e pecorino

Sbucciare le **fave fresche**, togliere la pellicola interna (se sono molto tenere io la lascio); metterle in un piatto insieme a dei cubetti di **pecorino fresco**; condire il tutto con un filo di **olio extravergine di oliva**, **erba cipollina** tagliata con le forbici a piccoli pezzi e, a piacere, un pizzico di **pepe**. Lasciare insaporire.

Preparare dei **cestini di parmigiano**, uno per persona, procedendo in questo modo:

- in una padella antiaderente ben calda versare del **parmigiano** grattugiato, distribuendolo uniformemente sul fondo
- farlo solidificare e, poi, aiutandosi con una paletta, toglierlo dalla padella
- appoggiarlo in una ciotolina capovolta e dargli la forma intorno
- far raffreddare qualche minuto e appoggiare in un piatto

Al momento di servire, riempire i cestini con le fave e pecorino; mettere ogni cestino in un piatto, ciascuno per ogni commensale, dove sul fondo può essere appoggiata qualche foglia di insalata per decorare.

Questo antipasto l'ho mangiato anni fa in un ristorante e l'ho rifatto così.
L'effetto e il sapore sono assicurati!

scritto da mtb | 31/05/2006 07:20 | plink a Cestini di parmigiano con fave e pecorino | solo commenti (4) a Cestini di parmigiano con fave e pecorino

venerdì, 14 aprile 2006

La "pastiera" e il "casatiello"

Segnalo le ricette della **pastiera** e del **casatiello** dal blog didattico gliscarabocchi e dal blog brasitalia di Fatima ancora pastiera e casatiello

scritto da mtb | 14/04/2006 14:29 | plink a La "pastiera" e il "casatiello" | solo commenti (7) a La "pastiera" e il "casatiello"

lunedì, 26 dicembre 2005

Il mio pranzo di Natale

Non si transige, il mio **pranzo di Natale** è da sempre lo stesso: non sono ammesse molte variazioni o fantasie in cucina.

Antipasto con crostini di fegatini di pollo:

lavare bene i fegatini (io li lavo anche con un po' di aceto) mettere a cuocere con un pezzetto di burro e un pochino di olio, poca cipolla e carota, alcune foglie di salvia, sale, pepe, un cucchiaio di capperi, un pezzo di limone pelato al vivo. Far rosolare e aggiungere verso la fine, una fetta di prosciutto; spruzzare con aceto e continuare a cuocere un pochino; se piace aggiungere uno o due filetti di acciuga. Far raffreddare e macinare il tutto. Spalmare su crostini di pane raffermo e, a piacere, leggermente tostato.

Cappelletti in brodo

Carni lesse di cappone o pollo e di manzo, polpette o polpettone cotti nel brodo

Un tempo il polpettone era il "pan del garzone" che preparava la mia mamma nata al confine con la Toscana: cuoceva i ventrigli del pollo con un po' di olio e forse un po' di brodo, li tagliava a pezzettini piccoli e li metteva nell'impasto del polpettone fatto con pane grattugiato, parmigiano, uova, sale, un pochino di pepe, carne macinata. Poi lo cuoceva nel brodo bollente e le carni lesse erano accompagnate dalle fette di pan del garzone. Forse la ricetta originale sarà stata anche più povera

Contorno di verdura cotta e carciofini sott'olio

I carciofini, a casa mia, erano quelli fatti in casa a maggio e l'apertura del primo barattolo avveniva proprio il giorno di Natale.

Parmigiana di gobbo

Gli arrosti: li abbiamo eliminati ormai da molti anni

Dolci indispensabili: **torrone, panettone, pinoccate e, magari, qualche amaretto.**

Non ho mai preparato per intero un pranzo di Natale perchè ancora è tradizione, per noi,che lo si faccia a casa dei genitori: non ci sono più la mia mamma e il mio babbo ormai da qualche anno e la loro assenza è per me ancora fortemente dolorosa, ma la casa aperta è quella dei miei suoceri dove il pranzo di Natale segue questo rituale.

scritto da mtb | 26/12/2005 01:29 | plink a Il mio pranzo di Natale | solo commenti (5) a Il mio pranzo di Natale

sabato, 03 settembre 2005

Bocconcini al formaggio

Ingredienti: 200 gr di farina, due uova, 100 gr di parmigiano grattugiato, 200 gr di groviera a dadini, due cucchiai di olio, un pizzico di sale e, volendo, un pizzico di pepe, un pochino di latte per impastare, una bustina di lievito per torte salate.

Impastare il tutto in una terrina, mettendo in ultimo il lievito.

Formare, aiutandosi con due cucchiai, delle palline e appoggiare su una teglia con carta da forno o leggermente oleata o imburrata.

Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa dieci minuti.

Questa ricetta mi è stata data ieri ... dice che sono ottimi!
Credo che si possano fare anche delle varianti mettendo al posto della groviera delle erbe sminuzzate (salvia e rosmarino per esempio) oppure dei filetti di olive nere o dei pezzetti di noci ... da provare ...

scritto da mtb | 03/09/2005 13:18 | plink a Bocconcini al formaggio | solo commenti (1) a Bocconcini al formaggio

domenica, 20 marzo 2005

Schiacciata di Pasqua

• **500 gr di farina** • **3 uova** • **150 gr di formaggi misti grattugiati (parmigiano e pecorino romano)** • **50-100 gr di groviera a dadini** • **Un cubetto e mezzo di lievito di birra (circa 38 gr)** • **100 gr di condimento misto (olio d'oliva, burro, strutto a piacere)** • **un bel pizzico di sale** • **latte e acqua**	Sciogliere il lievito di birra in acqua e latte intiepiditi, battere le uova, salare, aggiungere il condimento, i formaggi grattugiati, incorporare la farina e il liquido con il lievito. Infine aggiungere la groviera a dadini. Impastare energicamente. Ungere una teglia rettangolare e distribuire l'impasto. Lasciar lievitare circa quattro ore. Cuocere in forno caldo a 180° per circa mezz'ora. La schiacciata deve essere dorata e dovrebbe risultare alta 5 - 6 cm.
leggi anche La ricetta della Torta di Pasqua	Questa schiacciata è un' ottima alternativa alla Torta di Pasqua per la colazione della mattina di Pasqua.

scritto da mtb | 20/03/2005 10:46 | plink a Schiacciata di Pasqua | solo commenti (2) a Schiacciata di Pasqua

venerdì, 04 febbraio 2005

Bruschette velocissime

Se c'è solo un po' di pane raffermo, una mozzarella o della caciotta, qualche fetta di prosciutto ed è un po' triste metterli in tavola così, basta:

- affettare il pane
- passarlo in forno sotto al grill per un minuto, girandolo una volta
- ricoprirlo di fettine di formaggio con un filo sottilissimo di olio
- rimettere in forno finchè il formaggio non si è sciolto un po'
- togliere e ricoprire con il prosciutto
- servire e ... mangiare subito!

Al posto del prosciutto si possono mettere dei filetti di acciuga, delle verdure già cotte come zucchine e melanzane grigliate, oppure della salsiccia sbriciolata (in questo caso ricoprire le bruschette con il formaggio e la salsiccia e mettere in forno)

scritto da mtb | 04/02/2005 15:21 | plink a Bruschette velocissime | solo commenti (8) a Bruschette velocissime

martedì, 04 gennaio 2005

Sformatini di carote

Spesso mangiamo questo piatto in un ristorante della città; non conoscendo la ricetta io l'ho preparato così:

Mettere in una pentola un pezzettino di **burro**, lasciarlo sciogliere a fuoco basso, aggiungere una **cipolla bionda** a fette e quattro **carote** grandi a pezzi; far insaporire qualche minuto, **salare** e aggiungere un mestolo di **acqua** calda per far cuocere.

Togliere il liquido in ecceso e frullare tutto. Mescolare al passato tre cucchiai di **besciamella**, un cucchiaio o due di **pane grattugiato** molto finemente, abbondante **parmigiano**, **noce moscata** grattugiata, due **uova** battute.

Imburrare degli stampini singoli o anche uno unico, versare delicatamente il composto e cuocere in forno a 160° - 170°.

Quando lo sformato ha creato una leggera crosticina togliere dal forno, attendere un poco e delicatamente sformare.

Mettere in un piatto e, al momento di servire, ricoprire con una salsa di **formaggio di fossa** (va bene anche un altro formaggio come ad esempio la fontina) sciolto al fuoco in un pentolino con poco latte (o nel microonde), una leggera spolverata di parmigiano e una rosellina di **prosciutto crudo** nella sommità e/o intorno.

Vi assicuro che è ottimo oltre che bello e colorato!!

Gli sformatini si possono preparare anche in anticipo, riscaldare al momento di servire nel microonde o in forno caldissimo per due minuti e poi guarnire con il formaggio e prosciutto.

scritto da mtb | 04/01/2005 10:04 | plink a Sformatini di carote | solo commenti (2) a Sformatini di carote

venerdì, 17 dicembre 2004

Fantasia di salmone

Ricotta 250 gr, una **robiola** piccola, **erba cipollina** e **prezzemolo** tritati, un pizzico di **pepe** (facoltativo), due cucchiai di **olio d'oliva**.
Amalgamare tutti gli ingredienti e tenere in frigo.

Lavare e sgocciolare bene dell' **indivia riccia** e tagliarla a piccoli pezzi. condirla con poco **sale**, **olio d'oliva** e **aceto balsamico**.

Disporre la ricotta e robiola condite al centro di un piatto da portata rotondo in modo da formare una cupoletta.
Mettere sopra, a partire dal centro, delle fette di **salmone affumicato**, in modo da coprire il formaggio.
Formare una rosellina con una fetta di salmone e metterla in alto.

Tutto intorno mettere l'insalata condita e volendo, battere insieme un po' di olio con aceto balsamico e versare delicatamente sul salmone.

Servire subito.

- si può preparare tutto in anticipo, tenendo in frigo la ricotta condita e l'insalata lavata. Al momento di servire si prepara il piatto; è importante condire l'insalata all'ultimo momento.

scritto da mtb | 17/12/2004 21:06 | plink a Fantasia di salmone | solo commenti (2) a Fantasia di salmone

mercoledì, 06 ottobre 2004

Panini con lo speck

Un saluto a tutti gli amici di questo blog: purtroppo i numerosi impegni di lavoro mi costringono a stare un po' lontana da qui!

Oggi vi propongo degli ottimi panini che ho mangiato domenica in degli stands gastronomici organizzati da due scuole della mia città in occasione delle "**Giornate Europee delle lingue e della comunicazione**".

500 gr di farina - 10 gr di sale - 100 gr di zucchero - 75 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente - tre uova - 25 gr di lievito di birra - latte tiepido per sciogliere il lievito e impastare - dadini di speck e di emmenthal.

Impastare tutti gli ingredienti escluso lo speck e il formaggio: formare una palla e lasciar lievitare in luogo tiepido in una terrina per circa un'ora e mezzo.

Aggiungere all'impasto lo speck e il formaggio. Formare delle piccole porzioni di impasto e dare una forma tonda.

Disporre i panini, distanziati tra loro, in una placca da forno leggermente oleata o ricoperta di carta da forno. Spennellare con un uovo battuto insieme ad un pochino di acqua e leggermente salato. Far lievitare ancora per un' ora e mezzo.

Infornare a 200° per una ventina di minuti. Far attenzione che non cuociano troppo soprattutto sotto!

scritto da mtb | 06/10/2004 14:56 | plink a Panini con lo speck | solo commenti (1) a Panini con lo speck

martedì, 10 agosto 2004

Aspic veloce

Preparare uno o due dadi di gelatina, secondo le istruzioni.

Disporre "artisticamente" in un piatto da portata con i bordi rialzati delle fette di **salame** di vari tipi, fette di **prosciutto crudo e cotto** non molto grandi, alcune fettine di **uovo sodo** disposte a ventaglio, dei **cetriolini** sott'aceto affettati, non fino in fondo, e allargati delicatamente, delle fettine di **olive** snocciolate, qualche fettina di **carota** precedentemente lessata in acqua salata con un pochino di aceto bianco o ... tutto ciò che vi piace aggiungere e che vada bene sia come "colori" che come "gusto".

Versare delicatamente la gelatina raffreddata in modo che copra tutto e formi un velo sopra, in modo che nulla rimanga scoperto.

Mettere in frigo e servire quando la gelatina è ben ferma e raffreddata. Guarnire con qualche fogliolina di insalata o prezzemolo riccio, senza coprire troppo.

Il piatto è di sicuro effetto: l'importante è disporre bene i vari ingredienti.

scritto da mtb | 10/08/2004 13:39 | plink a Aspic veloce | solo commenti (1) a Aspic veloce

martedì, 06 aprile 2004

La ricetta della torta di Pasqua

16 **uova**, 1 kg e mezzo di **farina**, 200 gr di **lievito di birra**, 600 gr di **formaggio misto** (parmigiano e pecorino romano grattugiati, groviera a dadini), 30 gr di **sale** fino, 400 gr di **condimento** (olio d'oliva, strutto, burro), un cucchiaio di **pepe** in grani (se piace).

Battere le uova insieme ai formaggi grattugiati e al condimento in una pentola e scaldare leggermente il composto a bagnomaria con dell'acqua tiepida (non calda altrimenti le uova si "bruciano"). Mettere il pepe con mezzo bicchiere d'acqua in un tegamino e farlo bollire qualche minuto e poi filtrare l'acqua. Unire al composto quando si è quasi raffreddata.

Porre la farina a fontana e sgretolarci il lievito di birra, impastare con il composto preriscaldato di uova e gli altri ingredienti. Lavorare energicamente almeno un quarto d'ora l'impasto. Infine aggiungere la groviera a dadini.

Ungere molto bene degli stampi alti e lisci. Questa dose è per tre torte con stampi di 20-22 cm di diametro.

Mettere la pasta in modo che non superi la metà dello stampo. Porre in luogo caldo e al riparo dall'aria e porre, ad una certa distanza, una pentola di acqua bollente. Dopo tre o quattro ore, quando la pasta avrà raggiunto i bordi dello stampo, indorare molto delicatamente la superficie con un tuorlo battuto con un po' di acqua.

Infornare in forno preriscaldato a 200° e poi ridurre a 170°. Cuocere per circa un'ora.

Tolta la torta dal forno, farla raffreddare e poi sformarla appoggiandola in una griglia per farla definitivamente raffreddare.

Colazione di Pasqua

La mattina di Pasqua si fa "la colazione" con la torta, il capocollo, il salame, il lonzino, le uova sode benedette e il vino.

Questa ricetta è quella che faceva la mia mamma mtb

Altre ricette dal web

ricetta1 - ricetta2 - ricetta3 - ricetta4 - ricetta5

scritto da mtb | 06/04/2004 20:32 | plink a La ricetta della torta di Pasqua | solo commenti (6) a La ricetta della torta di Pasqua

mercoledì, 24 marzo 2004

Pane farcito

Pane farcito

Impastare 300 g di **farina** con un **uovo**, un pugno di **parmigiano**, un bicchiere di **latte**, 50 gr di **margararina** o burro o olio, un cubetto da 25 gr di **lievito di birra** sbriciolato un pizzico di **sale**.

Stendere la pasta dell'altezza di circa due cm. Bucare con una forchetta e farcire con fette di **mortadella** (150 gr) e 4 o 5 **sottilette**. Arrotolare e mettere in una teglia ricoperta di cartaforno o leggermente unta di olio o burro e far lievitare per una mezzora.

Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare a fette spesse.

scritto da mtb | 24/03/2004 07:24 | plink a Pane farcito | solo commenti (3) a Pane farcito

sabato, 20 marzo 2004

Schiacciata con la salvia

Schiacciata con la salvia **e la cipolla**

350 g di pasta da pane, 7 cucchiai di olio di oliva, un cucchiaio di strutto, 250 g di cipolle bianche, salvia, sale.

Lasciate lievitare la pasta e, nel frattempo, spellate e affettate le cipolle, ponendole poi in un colapasta con del sale grosso lasciandole scolare. Ponete l'impasto sulla spianatoia, incorporatevi 3 cucchiai di olio e lo strutto. Stendete la pasta in una teglia ben oliata.

Distribuite sulla pasta le cipolle, che avrete provveduto a lavare e scolare bene, con la salvia a pezzetti, irrorate con il rimanente olio. Mettete in forno a circa 230 gradi per mezz'ora. Servite la sciacciata calda.

Io adoro questa schiacciata che mi preparava molto spesso la mia mamma. mtb

la ricetta è tratta da sapori umbri

Invece di acquistare la pasta di pane dal fornaio, la si può preparare con 300 gr di **farina**, impastata con 15 gr di **lievito di birra** sbriciolato, **acqua tiepida** quanto basta e un pizzico di **sale**. Far lievitare in luogo caldo per almeno un'ora. Stendere sulla teglia: distribuire le cipolle e la salvia, far lievitare ancora una decina di minuti.

E' importante quando si prepara una pasta con il lievito di birra di non farlo mescolare con il sale, altrimenti rallenta la lievitazione; anzi è buona norma aggiungere un pizzico di zucchero.

scritto da mtb | 20/03/2004 17:53 | plink a Schiacciata con la salvia | solo commenti (1) a Schiacciata con la salvia

domenica, 08 febbraio 2004

Torta salata con lo yogurt

Torta salata con lo yogurt

In questa ricetta il dosatore è il vasetto dello yogurt!

Battere tre **uova** con due vasetti di **yogurt bianco**, un vasetto di **parmigiano grattugiato**, un vasetto di **burro o olio** (anche un pochino meno), tre vasetti di **farina**, un pizzico di **sale**; mescolare bene e aggiungere alla fine una bustina di **lievito** non vanigliata.

Versare in una teglia da forno precedentemente imburrata e leggermente infarinata e cuocere a 170° per circa 20-25 minuti.

°°°°°°°°°°°°°

E' ottima da sola o farcita con salumi o formaggi

scritto da mtb | 08/02/2004 08:51 | plink a Torta salata con lo yogurt | solo commenti (2) a Torta salata con lo yogurt

martedì, 13 gennaio 2004

Damigelle

Damigelle

Impastare 200 gr di **farina** con un pizzico di **sale**, 40 gr di **burro** morbido e **latte** quanto basta ad ottenere una pasta da poter stendere con il matterello.

Lavorare molto bene e stendere una sfoglia alta come una moneta.

Tagliare con la rotellina dei rettangoli o rombi e friggere in **olio** caldo finchè saranno gonfie e dorate.

Si servono così per accompagnare antipasti, oppure, nella versione dolce, spolverizzate di zucchero.

Questa è uno dei miei primi esperimenti che facevo da ragazzina, ricetta ritagliata da una rivista e incollata nel mio primo quaderno di ricette.

scritto da mtb | 13/01/2004 08:24 | plink a Damigelle | solo commenti (6) a Damigelle

sabato, 10 gennaio 2004

Involtini di prosciutto agli asparagi

Involtini di prosciutto agli asparagi

Al centro di mezza fetta di **prosciutto cotto** mettere un cucchiaino di **besciamella**, un pizzico di **parmigiano** e un **asparago** già lessato, lasciando uscire da una parte la punta.

Arrotolare delicatamente e mettere gli involtini in una pirofila leggermente imburrata. Cospargere con un po' di parmigiano e qualche fiocchetto di **burro**.

Passare in forno a 180° per circa dieci minuti. Servire caldi.

Anche questi involtini li ho mangiati in un ristorante non ricordo più dove e quando: forse non erano esattamente così, ma questa è la mia rielaborazione.

scritto da mtb | 10/01/2004 19:26 | plink a Involtini di prosciutto agli asparagi | solo commenti (1) a Involtini di prosciutto agli asparagi

Involtini di prugne secche

Involtini di prugne secche

Avvolgere ogni **prugna secca**, senza nocciolo con una fettina sottile di **pancetta** e fissare con uno stecchino di legno.Grigliare in forno per pochissimi minuti e servire subito.

Questo stuzzichino l'ho mangiato in un ristorante in Francia, ad Albi, città natale di Toulouse Lautrec, qualche anno fa.

scritto da mtb | 10/01/2004 19:03 | plink a Involtini di prugne secche | solo commenti a Involtini di prugne secche

mercoledì, 31 dicembre 2003

Crostate salate di pasta sfoglia

Crostate salate di pasta sfoglia

Acquistare della **pasta sfoglia** già pronta, meglio se di forma rotonda.

Io le preparo così:

- cuocere in una padella per pochi minuti delle **zucchine** tagliate a rondelle sottili con un po' di **olio** e **sale** e a piacere qualche fettina sottile di **cipolla**. Aggiugere qualche fogliolina di **maggiorana** o **timo** o **prezzemolo**. Togliere dal fornello e aggiungere **due/tre uova** battute con un pochino di **latte** o panna liquida. A piacere aggiungere un cucchiaio di **parmigiano grattugiato**. Fare un bordo alla pasta sfoglia pizzicandola tutto intorno con le dita. Versare il composto sulla pasta sfoglia e infornare a180° finchè il tutto non è ben dorato (circa20-25 minuti).
- cuocere in una padella un **porro** grande (la parte bianca) tagliato a rondelle sottili con poco **olio** e **sale** ed eventualmente qualche cucchiaio di acqua. Prepararare la besciamella con 25 gr di **farina**, 25 gr di **burro** e 250 ml di **latte** (per la preparazione vedi ricette precedenti). Mescolare il porro alla besciamella, aggiungere un pizzico di **pepe**, di **noce moscata**, dadini di **fontina dolce e/o groviera**, due cucchiai di **parmigiano grattugiato**; mescolare bene e versare sulla pasta sfoglia. Procedere poi come precedentemente indicato.

Buon appetito!!

scritto da mtb | 31/12/2003 15:13 | plink a Crostate salate di pasta sfoglia | solo commenti (1) a Crostate salate di pasta sfoglia

ANTIPASTI e GOLOSITA' SALATE

01 antipasti

»Aspic veloce
»Bauletto di polenta al tartufo e funghi
»Bocconcini al formaggio
»Bruschette velocissime
»Bruschetta con mozzarella di bufala e prosciutto
»Cake salato
»Cestini di parmigiano con fave e pecorino
»Crostate salate di pasta sfoglia
»Crostini di fegatini di pollo
»Damigelle
»Fantasia di salmone
»Involtini di prugne secche
»Involtini di prosciutto agli asparagi
»Olive fritte all'ascolana
»Pane farcito
»Panini con le noci
»Panini con lo speck
»Rose di bresaola
»Torta salata con yogurt
»Schiacciata con la salvia
»La torta di Pasqua
»Schiacciata di Pasqua
»Un classico estivo

CUCINARE MTB

Google

Feed Google Reader

Disclaimer

Le ricette pubblicate fanno parte del mio bagaglio: le ricette della mia mamma, scambi con amiche, letture di riviste e libri, ricette della tradizione, rivisitazioni personali, piatti assaggiati in qualche ristorante e provati a casa. Potrebbe accadere che alcune ricette siano state pubblicate in riviste, libri o in rete e io non ne conosca la fonte. Alcune immagini presenti in questo blog sono state reperite in internet.
Chi ritenesse, per qualsiasi motivo, danneggiati i diritti d'autore può contattarmi per chiederne la rimozione.
Grazie.