

RICETTARIO

Torta di pane

Prendere del pane raffermo e bagnarlo con acqua leggermente tiepida, a seconda di quello che si ha a disposizione e a secondo dei propri gusti, si può aggiungere: salumi, formaggi, verdure, olive. Preparare una tortiera con il fondo coperto da carta da forno, mettere l'impasto ottenuto, premere leggermente e livellare la superficie, si può decorare con spicchi di pomodoro, fettine di provola affumicata, ecc. Preriscaldare il forno a 170°C, infornare per 20' circa, irrorare con olio d'oliva extra vergine.

Ingredienti per uno stampo da 24:

- 300gr di pane raffermo;
- 70gr di scamorza;
- 1 di pomodoro;
- 70gr di salume;
- 30gr di parmigiano grattugiato;
- olive verdi;
- n. 1 pomodoro;
- sale;
- pepe;
- olio d'oliva extra vergine.

Crochette di pasta

Prendere della pasta cotta avanzata, condirla con della besciamella, e quello che si ha a disposizione e secondo il proprio gusto: verdure, olive, formaggio, salumi. Stendere ad altezza di cm. 2 circa, in una placca. Fare raffreddare e dare la forma desiderata, impanare e friggere o passare in forno a 200°C fino a dorare il pane, si può servire con un trito di verdure con curry e condite con olio extra vergine d'oliva .

Ingredienti per circa 24 crocchette:

- 250g di pasta
- 50g di piselli
- 100g di prosciutto cotto
- 200g di formaggi (qualsiasi tipo vanno bene)
- 800cl di besciamella
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- 100g di verdure miste
- curry
- olio d'oliva extra vergine

Dolci al cioccolato:

prendere del pan di Spagna/colomba/panettone/pandoro, lavorarlo con del mascarpone, pochissima marmellata, a seconda del proprio gusto della polvere di cocco, buccia di arancia grattugiata. Confezionare delle piccole palline e infilarle su uno stecchino, passare nel cioccolato fondente sciolto, guarnire con granella di frutta secca o di zucchero o pasta di zucchero.

Ingredienti per 24 palline :

- 200g di pan di Spagna;
- 100g di mascarpone;
- 1 cucchiaio di zucchero a velo;
- 1 cucchiaio di marmellata;
- buccia di arancia grattugiata;
- profumo di vaniglia;
- 250g di cioccolato fondente;

- pasta di zucchero e granella di zucchero o di frutta a guscio per decorare.

Vol au vent di polenta

Stendere della polenta ad una altezza di 3cm circa. Fare raffreddare e dare la forma desiderata, con un coltellino creare i classici vola au vent con gli avanzi si possono friggere o saltarli in padella con poco olio, rosmarino e curcuma. Per il ripieno dei vola au vent prendere del cotechino e/o verdure, tritare il tutto grossolanamente, saltare con poco olio e salvia, riempire i vola au vent e accompagnarli con lenticchie stufate o verza brasate o cappucci o broccoli.

Pasticcio di patate e pesce...:

Bollire delle patate pelate, scolarle e frustarle, insaporirle a piacere, aggiungendo a seconda del proprio gusto delle erbe aromatiche e/o spezie. Pulire, del pesce cotto, dalle lisce e dalla pelle, tritarlo grossolanamente e aggiungerlo all'impasto delle patate, unire pochissima ricotta o del formaggio Philadelphia. Stendere il tutto in una teglia oliata e passata con poca farina gialla fine, cospargere leggermente di farina gialla fine. Mettere in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti circa.

Ingredienti:

500g di patate cotte ;

200g di pesce pulito

100g di ricotta o 80g di Philadelphia;

n. 1 rosso d'uovo;

erbe aromatiche;

spezie;

sale e pepe.