



**ASSOCIAZIONE
DIABETICI
VERONA - ODV**
www.veronadiabete.org

LE TUE
RICETTE
A PORTATA DI
MANO
Autunno - Inverno
2023

A cura dello chef
LEONELLO VALBUSA

INDICE

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

PAG.04 - BACCALA' MANTECATO

PAG.05 - SPAGHETTINI ALLA CHITARRA CON SEPPIOLINE E IL LORO NERO

PAG.06 - GNOCCHI DI MALGA

PAG.07 - RISOTTO CON ZUCCA E CREMA DI MONTE VERONESE

PAG.08 - RISO PILAF CON POLLO AL CURRY

PAG.09 - PIZZOCCHERI CON GNOCCHI DI PATATE E CREMA DI ZUCCA E GORGONZOLA

PAG.11 - TORTINO SFOGLIATO

PAG.12 - RISO ALL'AMARONE

SECONDI PIATTI

PAG.14 - CRESPELLE ALLA VALDOSTANA GRATINATE

PAG.15 - BACCALA' IN OLIO DI COTTURA

PAG.16 - COSCETTE DI POLLO MARINATE ALLA BIRRA E PAPRIKA

CONTORNI

PAG.18 - PATATE DUCHESSA

DOLCI

PAG.20 - TORTA MARGHERITA

PAG.21 - BRUTTI MA BUONI E OSSA DA MORDERE

PAG.22 - TORTA PARADISO

PAG.23 - STRUDEL DI MELE

PAG.24 - PERE AL VINO ROSSO CON GANACHE AL CIOCCOLATO

PAG.25 - BAVARESE ALLA NOCCIOLA CON LINGUE DI GATTO



Antipasti e PRIMI PIATTI

BACCALÀ MANTECATO

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

1 KG. MERLUZZO SALATO
MEZZO LITRO DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
QUALCHE FOGLIA DI ALLORO

PROCEDIMENTO

LAVARE BENE IL MERLUZZO SALATO PER FARE PERDERE IL SAPORE TROPPO INTENSO,
CAMBIARE PIÙ VOLTE L'ACQUA.

METTERE A BOLLIRE UNA PENTOLA CON ACQUA E FOGLIE DI ALLORO;

IMMERGERE IL MERLUZZO E BOLLIRE PER CIRCA 30 MINUTI;

NON AGGIUNGERE SALE.

A COTTURA AVVENUTA SCOLARE, LEVARE L'ALLORO E METTERE LA POLPA DEL MERLUZZO IN PLANETARIA,
GIRARE A MEDIA VELOCITÀ AGGIUNGENDO L'OLIO DI GIRASOLE A FILO.

SPAGHETTINI ALLA CHITARRA CON SEPPIOLINE E IL LORO NERO

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

1 KG. DI FARINA DI GRANO DURO RIMACINATA

10 UOVA INTERE

80 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

600 GR. DI SEPPIOLINE

N. 2 BUSTINE DI NERO DI SEPIA

1/4 DI LITRO DI VINO BIANCO

1 CIPOLLA BIANCA

N.2 SPICCHI DI AGLIO

PROCEDIMENTO

PULIRE LE SEPPIOLINE.

TRITARE LA CIPOLLA E L'AGLIO E ROSOLARE IN METÀ DELL'OLIO.

AGGIUNGERE LE SEPPIOLINE E FARLE ROSOLARE;

BAGNARE CON VINO BIANCO;

COMPLETARE LA COTTURA CON SALE E PEPE.

PREPARARE LA PASTA CON LA FARINA RIMACINATA E LE UOVA, TAGLIARE CON IL RULLO ADATTO PER FORMARE GLI SPAGHETTINI.
A QUESTO PUNTO POSSIAMO SCEGLIERE SE VOGLIAMO LA SALSA NERA O LA PASTA, BASTA INSERIRE O NELLA SALSA O NELLA PASTA LE

BUSTINE DI NERO DI SEPIA.

CUOCERE LA PASTA, SCOLARE E CONDIRE.

SPOLVERARE CON PREZZEMOLO FRESCO TRITATO.

GNOCCHI DI MALGA

INGREDIENTI

1 KG. DI RICOTTA VACCINA

RICOTTA AFFUMICATA

700 GR. DI FARINA

N. 1 UOVO

N. 1 BICCHIERE DI LATTE

BURRO

LATTE

SALE

PROCEDIMENTO

SBATTERE LA RICOTTA FRESCA VACCINA NEL LATTE FREDDO,
QUANDO SI È BEN AMALGAMATA AGGIUNGERE L'UOVO E POI PIANO PIANO LA FARINA.

LAVORARE IL TUTTO MOLTO BENE.

DI SOLITO NON NECESSITA DI SALE IN QUANTO LA RICOTTA È SEMPRE UN PO' SALATA SI SALA COMUNQUE L'ACQUA DELLA COTTURA. SI

FORMANO GLI GNOCCHI CON L'AIUTO DI UN CUCCHIAIO SI BUTTANO NELL'ACQUA E SI SCOLANO DOPO ALCUNI MINUTI

CONDIRE CON BURRO FUSO, PARMIGIANO E RICOTTA AFFUMICATA GRATTUGIATA.

RISOTTO CON ZUCCA E CREMA DI MONTE VERONESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 GR. DI RISO VIALONE NANO O CARNAROLI

150 GR. DI ZUCCA

N. 1 PICCOLO SCALOGNO O CIPOLLA

70 GR. DI BURRO

60 GR. DI FORMAGGIO DA GRATUGGIARE

400 GR. DI MONTE VERONESE FRESCO

250 GR. DI PANNA FRESCA

N. 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO

BRODO DI CARNE DI POLLO O VITELLO VEGETALE

PROCEDIMENTO

TRITARE FINEMENTE LO SCALOGNO, FARLO ROSOLARE CON POCO BURRO, AGGIUNGERE LA ZUCCA TAGLIATA A PICCOLI QUADRETTINI, LASCIARE CUOCERE PER ALCUNI MINUTI.

AGGIUNGERE IL RISO E FARLO TOSTARE, BAGNARE CON IL VINO BIANCO, LASCIARE EVAPORARE, QUINDI AGGIUNGERE IL BRODO CALDO, MESCOLARE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO.

CUOCERE A CALORE MODERATO - MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO - PER 18 MINUTI CIRCA.

A FINE COTTURA MANTECARE CON BURRO, FORMAGGIO GRANA.

PER LA CREMA DI MONTE VERONESE:

SCIOLIERE A BAGNO MARIA IL FORMAGGIO CON LA PANNA POI FRULLARE TUTTO CON IL MIXER E AGGIUNGERE UN PO' DI PEPE MACINATO FRESCO.

RISO PILAF CON POLLO AL CURRY

INGREDIENTI

1 KG. DI RISO PARABOLIED
2 LT. DI BRODO
20 GR. DI BURRO
60 GR. DI FORMAGGIO GRANA DI OTTIMA QUALITÀ
CIPOLLA CON QUALCHE CHiodo DI GAROFANO

PROCEDIMENTO

METTERE IL RISO IN UNA CASSERUOLA, AGGIUNGERE IL BRODO BOLLENTE, INSAPORIRE CON LA CIPOLLA E I CHIODI DI GAROFANO. COPRIRE CON UN COPERCHIO, METTERE A CUOCERE IN FORNO A 180° PER 18 MINUTI, SENZA MAI MESCOLARLO. A COTTURA ULTIMATA, TOGLIERE LA CIPOLLA, METTERE IL BURRO E MESCOLARE CON UNA FORCHETTA. QUESTO RISO È OTTIMO PER LA PREPARAZIONE DELL'INSALATA DI RISO, O COME CONTORNO A CARNI CON SUGO O CON PESCE CON SALSA AL CURRY.

POLLO AL CURRY

INGREDIENTI

<u>N. 1 POLLO</u>	<u>50 GR. DI CURRY</u>
<u>1/4 DI LITRO VINO BIANCO</u>	<u>100 GR. DI FARINA</u>
<u>N. 1 CIPOLLA</u>	<u>100 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE</u>
<u>N. 1 MELA GOLDEN</u>	<u>50 GR. DI BRANDY DA CUCINA</u>
<u>250 GR. DI PANNA DA CUCINA</u>	

PROCEDIMENTO

PULIRE IL POLLO E TAGLIARLO IN OTTAVI, LEVARGLI LA PELLE, INFARINARE E METTERE IN TEGAME CON L'OLIO E LA CIPOLLA TRITATA, FARE ROSOLARE PER BENE. MESCOLARE LA POLVERE DI CURRY AL VINO BIANCO E AL BRANDY; VERSARE IL TUTTO NELLA PLACCA, MESCOLARE E RIPORTARE IN COTTURA A 180 GRADI PER CIRCA 30 MINUTI. AL TERMINE DELLA COTTURA AGGIUNGERE LA PANNA AL POLLO, MESCOLARE E AGGIUSTARE DI DENSITÀ E SAPORE.

A PIACERE SI PUÒ AGGIUNGERE UNA MELA GRATTOGIATA PER ADDOLCIRE E AMMORBIDIRE LA SALSA.

PIZZOCCHERI

INGREDIENTI CALCOLARE PER OGNI PERSONA

FARINA DI GRANO SARACENO MACINATA FINE 2 MANCIATE

FARINA BIANCA 1 MANCIATA

UN PIZZICO DI SALE

ALCUNE PATATE

VERZA

BURRO

SALVIA

PEPE

FORMAGGIO BITTO
(TIPICO DELLA VALTELLINA)

PROCEDIMENTO

MESCOLARE INSIEME LE DUE QUALITÀ DI FARINA, UNIRE IL SALE E IMPASTARE UNENDO TANTA ACQUA QUANTO NE BASTA PER OTTENERE UN IMPASTO DURO E LISCIO, LAVORANDO LA PASTA COME NORMALMENTE SI FA PER LE TAGLIATELLE, MA NON TROPPO A LUNGO. CON LA MACCHINA A RULLI STENDERE UNA SFOGLIA NON TROPPO SOTTILE, TAGLIARLA POI IN FETTUCCINE LARGHE CM. 1 E LUNGHE CIRCA CM. 5. METTERE SUL FUOCO UNA PENTOLA CON ABBONDANTE ACQUA SALATA, AGGIUNGENDO LE PATATE PELATE E TAGLIATE A PEZZI E FOGLIE DI VERZA A STRISCIOLINE. QUANDO LE PATATE SARANNO COTTE, BUTTARE NELL'ACQUA LA PASTA E SCOLARLA (INSIEME CON LE VERDURE) UN POCO AL DENTE. STENDERE I PIZZOCCHERI A STRATI, COSPARGENDO OGNI STRATO CON IL FORMAGGIO TAGLIATO A PEZZI PICCOLI, CON ABBONDANTE BURRO FUSO FATTO PRIMA; ROSOLARE CON ALCUNE FOGLIE DI ERBA SALVIA.

GNOCCHI DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 GR. DI PATATE A BUCCIA ROSSA

250 GR. DI FARINA BIANCA

N. 1 UOVA

100 GR. DI PARMIGIANO

NOCE MOSCATA

SALE

PROCEDIMENTO

CUOCERE LE PATATE CON LA BUCCIA IN ABBONDANTE ACQUA SALATA; SCOLARLE, PELARLE, SCHIACCIARLE; ATTENDERE CHE SI RAFFREDDINO. IMPASTARE IL TUTTO CON LA FARINA (150 GR. CIRCA), L'UOVO, IL SALE, IL PARMIGIANO, LA NOCE MOSCATA. CON LA RIMANENTE FARINA SPOLVERARE IL TAVOLO E FORMARE DEI FILONCINI CON LA PASTA, TAGLIARE POI A PICCOLI PEZZI OTTENENDO GLI GNOCCHI. CUOCERE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA.

CONTINUA ...

CREMA DI ZUCCA E GORGONZOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 KG. DI ZUCCA VIOLINA
300 GR. DI GORGONZOLA
250 GR. DI PANNA

PROCEDIMENTO

PULIRE LA ZUCCA DALLA SCORZA METTERLA A BOLLIRE IN POCA ACQUA SENZA SALE; A COTTURA COMPLETA FRULLARE LA ZUCCA CON LA SUA ACQUA, AGGIUNGERE LA PANNA E IL GORGONZOLA; AGGIUSTARE DI SAPORE.

TORTINO SFOGLIATO AI FORMAGGI

INGREDIENTI

500 GR. DI PASTA SFOGLIA
250 GR. DI MONTE MERONESE
200 GR. DI TALEGGIO
100 GR. DI PECORINO
100 GR. DI MASCARPONE
100 GR. DI RICOTTA
100 GR. DI PARMIGIANO
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO

FODERARE CON LA PASTA SFOGLIA DEGLI STAMPINI MONOPORZIONE, TAGLIARE A PICCOLI CUBETTI TUTTI I FORMAGGI;
MESCOLARLI AL MASCARPONE E RICOTTA, AGGIUNGERE UN PIZZICO DI PEPE;
METTERE IL COMPOSTO DEI FORMAGGI DENTRO LO STAMPINO CON LA PASTA SFOGLIA, CHIUDERE E CUOCERE IN FORNO A 180 GRADI
FINO ALLA DORATURA DEL PRODOTTO.
SERVIRE BEN CALDO.

RISOTTO ALL'AMARONE

INGREDIENTI

500 GR. DI RISO VIALONE NANO

100 GR. DI OLIO EVO

N. 1 CIPOLLA PICCOLA

70 GR. DI BURRO

60 GR. DI FORMAGGIO GRANA

350 GR. DI VINO AMARONE

200 GR. DI PARMIGIANO


1/2 LT. DI BRODO

PROCEDIMENTO

TRITARE FINEMENTE LA CIPOLLA E FARLA ROSOLARE CON POCO OLIO E BURRO,
AGGIUNGERE IL RISO E FARLO TOSTARE, NEL FRATTEMPO BOLLIRE IL VINO AMARONE FINO A FARGLI PRENDERE FUOCO;
LASCIARE ALCUNI MINUTI.

BAGNARE IL RISO TOSTATO CON METÀ DELL'AMARONE,
LASCIARE CUOCERE MESCOLANDO, AGGIUNGERE BRODO BOLLENTE IN MISURA DI MEZZO LITRO;
MESCOLARE E AGGIUNGERE BRODO FINO A TRE QUARTI DI COTTURA (CIRCA 12/13 MINUTI);
A QUESTO PUNTO METTERE TUTTO L'AMARONE RIMASTO E COMPLETARE LA COTTURA.

A COTTURA FINITA MANTECARE CON IL BURRO E IL FORMAGGIO.



SECONDI PIATTI

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA GRATINATE

INGREDIENTI

PER LE CRESPELLE:

8 UOVA INTERE

600 GR. DI FARINA BIANCA

1 LT. DI LATTE

SALE E NOCE MOSCATA Q.B.

INGREDIENTI

PER I FUNGHI:

60 GR. DI GRANA

500 GR. DI FUNGHI

POCO OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE

PREZZEMOLO TRITATO

N. 1 SPICCHIO D'AGLIO

SALE E PEPE Q.B.

100 GR. DI BESCIAMELLA

INGREDIENTI

PER LA SALSA BESCIAMELLA:

1 LT. DI LATTE

100 GR. DI BURRO

100 GR. DI FARINA BIANCA

SALE E NOCE MOSCATA Q.B.

PROCEDIMENTO

METTERE LE UOVA IN UNA TERRINA, AGGIUNGERE LA FARINA E INCORPORARE POCO ALLA VOLTA IL LATTE; NEL MENTRE, MESCOLARE CON UNA FRUSTA. VERSARE QUALCHE CUCCHIATO DI QUESTO COMPOSTO IN UNA PADELLINA, MANOVRANDOLA IN MODO CHE SI FORMI UNA "FRITTATINA" SOTTILE, CUOCERE DA AMBO I LATI PER POCHI MINUTI.

DOPO AVER PULITO E BEN LAVATO I FUNGHI, TAGLIARLI A JULIENNE, METTERLI IN UNA PADELLA CON POCO OLIO D'OLIVA, LO SPICCHIO D'AGLIO INTERO E FARLI INSAPORIRE; SALARE E PEPARE E, A FINE COTTURA, AGGIUNGERE IL PREZZEMOLO TRITATO.

METTERE ALL'INTERNO DELLA CRESPELLA I FUNGHI, IL GRANA E POCA SALSA BESCIAMELLA. CHIUDERE LA CRESPELLA, METTERE IN PIROFILIA CON POCA BESCIAMELLA, QUINDI RICOPRIRE CON LA SALSA BESCIAMELLA, POCO GRANA E POCO BURRO FUSO.

GRATINARE IN FORNO A 180° PER 10 MINUTI CIRCA.

BACCALA' IN OLIO DI COTTURA

INGREDIENTI

1 KG. BACCALA AMMOLLATO O MERLUZZO
LEggermente SALATO
MEZZO CUCCHIAIO DI PEPE ROSA
N. 2 SPICCHI D'AGLIO
200 GR. OLIO EVO
400 GR. OLIO DI GIRASOLE

PROCEDIMENTO

LAVARE BENE IL MERLUZZO, TAGLIARLO A PEZZI REGOLARI DI CIRCA 80 GRAMMI L'UNO;
NEL FRATTEMPO IN UNA PENTOLA METTERE SIA L'OLIO EVO CHE QUELLO DI GIRASOLE, L'AGLIO E IL PEPE ROSA; SCALDARE CON L'AIUTO DI
UN TERMOMETRO A 70 GRADI, FAR RIPOSARE 20 MINUTI IN MODO CHE L'OLIO ASSORBA TUTTI I SAPORI.
SEMPRE CON L'AIUTO DI UN TERMOMETRO PORTARE ORA L'OLIO A 63 GRADI, ASCIUGARE BENE IL BACCALÀ E IMMERGERLO NELL'OLIO
SEMPRE MANTENENDO I 63 GRADI.
ATTENDERE SENZA MESCOLARE 30 MINUTI CIRCA. SCOLARE, ASCIUGARE BENE DALL'OLIO E SERVIRE.

COSCETTE DI POLLO MARINATE ALLA BIRRA E PAPRIKA

INGREDIENTI

1 KG. COSCETTE DI POLLO
MEZZO LITRO DI BIRRA BIONDA
N. 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
N. 2 CUCCHIAI DI PAPRIKA
150 GR. DI OLIO EVO
500 GR. DI CIPOLLE ROSSE
SALE
PEPE

PROCEDIMENTO

PULIRE BENE LE COSCETTE DI POLLO;
METTERLE A MARINARE NELLA BIRRA CON QUALCHE AROMA, LASCIARLE PER ALMENO 2 ORE IN FRIGORIFERO.
TAGLIARE A JULIENNE LA CIPOLLA, FARLA ROSOLARE NELL'OLIO;
SCOLARE IL POLLO (TENERE LA MARINATA) E UNIRLO ALLA CIPOLLA;
SALE, PEPE, SPOLVERARE CON LA PAPRIKA; ROSOLARE ANCORA, BAGNARE CON IL VINO BIANCO, ATTENDERE UN MINUTO E AGGIUNGERE
LA BIRRA DELLA MARINATURA;
PASSARE IN FORNO PER CIRCA UN'ORA, SISTEMARE DI SAPORE E - SE NECESSARIO - ADDENSARE LA SALSA.

The background is a light blue frame containing various kitchen-related illustrations. At the top left, there's a blue shape with a purple ring. A wooden spoon is positioned diagonally across the top. On the right, a blue shape with a purple ring is visible. At the bottom right, a knife is shown. In the bottom left, there's a fork. The page is decorated with green leaves, orange circles, and pink polka dots. A large blue circle in the center contains the text.

CONTORNI

PATATE DUCHESSA

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

400 GR. PATATE

80 GR. BURRO

30 GR. FORMAGGIO GRANA

N. 3 UOVA

SALE

NOCE MOSCATA

PROCEDIMENTO

FATE CUOCERE IN ACQUA SALATA LE PATATE SBUCCIATE E TAGLIATE A PEZZI;

A COTTURA AVVENUTA SCOLARE BENE E PASSARE AL PASSAVERDURE.

RACCOGLIETE LA PUREA E CONDIRLA CON IL BURRO, IL FORMAGGIO GRANA E 2 ROSSI D' UOVO, IL SALE, E LA NOCE MOSCATA; AMALGAMATE BENE IL TUTTO. METTERE IL COMPOSTO IN UN SACCHETTO PER PASTICCERI (SAC-À-POCHE) CON BOCCHETTA DENTELLATA GRANDE E SPREMERE SU UNA PLACCA IMBURRATA FINO A FORMARE DELLE FIAMME DI MEDIE DIMENSIONI; PENNELLARE LE PATATE CON L' UOVO INTERO SBATTUTO E FAR DORARE IN FORNO A 180° PER POCHI MINUTI.

VARIANTE

CON LO STESSO IMPASTO SI POSSONO FARE DEI CESTINI DI PATATE, SEMPRE UTILIZZANDO IL SACCHETTO DA PASTICCERE: CREARE DEI CESTINI, SPENNELLARE CON L' UOVO, FARLI DORARE IN FORNO A 180°, QUINDI, UNA VOLTA TOLTI DAL FORNO GUARNITE CON VERDURE BOLLITE ED INSAPORITE CON OLIO D' OLIVA E BURRO.

LE VERDURE DA UTILIZZARE POSSONO ESSERE: CAROTE, ZUCCHINE, FUNGHI, PORRI TAGLIATI A DADINI: CAVOLFIORI, BROCCOLETTI PISELLI, SPINACI.

Dolci

TORTA MARGHERITA

INGREDIENTI

N. 6 UOVA

150 GR. DI ZUCCHERO

200 GR. DI FARINA DI FECOLA

SUCCO DI LIMONE

PROCEDIMENTO

SBATTERE I TUORLI DELLE UOVA, UNIRE LO ZUCCHERO;

SBATTERE BENE IL COMPOSTO;

PER ULTIMO AGGIUNGERE GLI ALBUMI MONTATI A NEVE;

SBATTERE ANCORA A LUNGO.

UNIRE INFINE LA FECOLA, IL SUCCO DI LIMONE E MESCOLARE BENE TUTTO IL COMPOSTO.

INSERIRE IL COMPOSTO IN UNO STAMPO IMBURRATO E INFARINATO,

INDI METTERE IN FORNO MOLTO CALDO (180° / 190°).

SARÀ COTTA IN CIRCA 20 MINUTI.

BRUTTI MA BUONI E OSSA DA MORDERE

INGREDIENTI

270 GR. DI ALBUMI

580 GR. DI ZUCCHERO

550 GR. NOCCIOLE MACINATE GROSSE

PROCEDIMENTO

MONTARE GLI ALBUMI CON LO ZUCCHERO IN PLANETARIA.

AGGIUNGERE LE NOCCIOLE TRITATE; AMALGAMARE.

METTERE IL TUTTO OTTENUTO IN UNA PENTOLA, CUOCERE A FUOCO LENTO MESCOLANDO PER 5 MINUTI.

SU PLACCA CON CARTA DA FORNO FORMARE DEI PICCOLI MUCCHIETTI DI COMPOSTO,

CUOCERE A TEMPERATURA DI 170 GRADI PER 20 MINUTI.

TORTA PARADISO

INGREDIENTI

PER 1 TORTIERA DA 26 CM.

150 GR. DI ZUCCHERO

90 GR. DI FECOLA

60 GR. DI FARINA BIANCA

30 GR. DI BURRO FUSO

N. 5 UOVA INTERE

BUCCIA DI LIMONE O ARANCIA GRATUGGIATA

N. 1 BUSTINA DI VANILLINA

PROCEDIMENTO

NEL CONTENITORE DEL VASO DELLA SBATTITRICE METTERE LE UOVA, LO ZUCCHERO, LA BUCCIA DI LIMONE O ARANCIO, LA VANILLINA,
MONTARE LE UOVA A BAGNOMARIA CON UNA FRUSTA

(ATTENZIONE: L'ACQUA DEVE ESSERE POCO PIÙ CHE TIEPIDA E NON CALDA, ALTRIMENTI L'UOVO SI CUOCE);

CONTINUARE A MONTARE IL COMPOSTO CON LA FRUSTA ELETTRICA, FINO A RICAVARE UN COMPOSTO BEN MONTATO E SOFFICE.

UNIRE IL BURRO FUSO FREDDO.

A QUESTO PUNTO INCORPORARE DELICATAMENTE LE FARINE PASSATE AL SETACCIO, CON LA FRUSTA A MANO.

METTERE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA FODERATA CON CARTA DA FORNO.

CUOCERE IN FORNO A 170° PER 35/40 MINUTI.

STRUDEL DI MELE

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

350 GR. DI FARINA

50 GR. DI OLIO D'OLIVA

20 GR. DI TUORLO D'UOVO

10 GR. DI ZUCCHERO

ACQUA E UN PIZZICO DI SALE

PER IL RIPIENO:

1 KG. DI MELE (MEGLIO SE RENETTE)

100 GR. DI BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

10 GR. DI ZUCCHERO

50 GR. DI PINOLI

50 GR. DI UVETTA SULTANINA

BUCCIA E 1/2 SUCCO DI LIMONE

UN PIZZICO DI CANNELLA

PROCEDIMENTO

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI FINO AD OTTENERE UN IMPASTO LISCIO ED ELASTICO.

SBUCCIARE LE MELE E TAGLIARLE A FETTINE SOTTILI OPPURE A DADINI. NEL FRATTEMPO, TIRATE LA PASTA E POI SPENNELLARLA CON L'OLIO D'OLIVA;

IMPASTARE LE MELE CON GLI ALTRI INGREDIENTI

(UVETTA, PINOLI, ZUCCHERO, BISCOTTI SBRICIOLATI, BUCCIA E SUCCO DI LIMONE, CANNELLA),

METTERE AL CENTO DELL'IMPASTO IL COMPOSTO OTTENUTO E ARROTOLARE SU SE STESSO IN MODO DA CHIUDERE TUTTI GLI INGREDIENTI ALL'INTERNO.

SOPRA SPENNELLARE CON UN TUORLO E POCHISSIMO ZUCCHERO;

BUCARE LA PASTA CON UNA FORCHETTA E INFORNARE A 160 GRADI PER UN'ORA CIRCA.

SERVIRE CALDO.

PERE AL VINO ROSSO CON GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

N. 6 PERE KAISER MEDIE
750 CL. VINO ROSSO DI BUONA QUALITÀ,
EVITARE I VINI DOLCI
350 GR. ZUCCHERO
N. 1 BUCCIA DI LIMONE
N. 1 BUCCIA DI ARANCIO
CANNELLA
QUALCHE CHIODO DI GAROFANO

INGREDIENTI GANACHE SEMPLICE

500 GR. CIOCCOLATO FONDENTE
60 GR. DI BURRO
250 GR. DI PANNA

INGREDIENTI CREMA AL CIOCCOLATO PER 6 PERSONE

1/2 LT. DI LATTE
N. 4 UOVA
N. 2 CUCCHIAI DI PANNA
150 GR. DI ZUCCHERO
60 GR. DI FARINA
50 GR. (O A PIACERE) DI CIOCCOLATO FONDENTE
N. 2 BUSTINE VANILLINA

PROCEDIMENTO

IN UNA PENTOLA PIUTTOSTO ALTA E STRETTA METTERE A FREDDO TUTTI GLI INGREDIENTI AVENDO CURA PERÒ DI SBUCCIARE LE PERE MA DI LASCIARLE INTERE ANCHE CON IL PICCIOLO. PORTARE A BOLLIRE LENTAMENTE A PENTOLA SEMI SCOPERTA PER 35 -40 MINUTI CIRCA. FILTRARE LA SALSA E LASCIARE LE PERE DENTRO LO SCIROPPO OTTENUTO.

GANACHE SEMPLICE

SERVE PER FARCIRE TORTE O BIGNÈ, SE MESSA IN STAMPINI SI OTTENGONO I CIOCCOLATINI CON L'AGGIUNTA A PIACERE DI NOCCIOLE, MANDORLE OPPURE NEL MEZZO LA CILIEGIA AL LIQUORE.

METTERE A BOLLIRE LA PANNA SPEGNERE IL FUOCO E AGGIUNGERE IL CIOCCOLATO, UNA VOLTA SCIOLTO AGGIUNGERE IL BURRO. MONTARE CON FRUSTA: IL COMPOSTO RISULTERÀ MORBIDO MA TENDERÀ A RASSODARSI SE LASCIATO RIPOSARE.

QUESTE DOSI SONO INDICATIVE, POI SI POSSONO MODIFICARE NELLE PROPORZIONI SECONDO ESIGENZA E L'USO CHE NE DOBBIAMO FARE, AUMENTANDO IL CIOCCOLATO O LA PANNA; SE SI DESIDERA AVERLA PIÙ ELASTICA BASTA AGGIUNGERE UNA PARTE DI SCIROPPO DI GLUCOSIO.

IN ALTERNATIVA LA CIOCCOLATO FONDENTE SI PUÒ USARE IL CIOCCOLATO BIANCO AUMENTANDO LA DOSE DEL 20 %.

CREMA AL CIOCCOLATO

IN UNA TERRINA A FONDO CONCAVO METTERE METÀ DELLO ZUCCHERO, LA FARINA, I 4 ROSSI D'UOVO, I 2 CUCCHIAI DI PANNA, LA VANILLINA E AMALGAMARE BENE; L'ALTRA METÀ DELLO ZUCCHERO METTERLO CON IL LATTE IN UNA PENTOLA E PORTARE A BOLLIRE. QUANDO IL LATTE BOLLE UNIRE I DUE COMPOSTI E FRUSTARE PER EVITARE I GRUMI; LASCIARE BOLLIRE LENTAMENTE A FUOCO BASSO PER ALCUNI MINUTI; TOGLIERE DAL FUOCO E AGGIUNGERE IL CIOCCOLATO A PIACERE; MESCOLARE ANCORA. LA CREMA, A QUESTO PUNTO, PUÒ ESSERE AROMATIZZATA ANCHE CON DEL LIQUORE A PIACERE.

BAVARESE ALLA NOCCIOLA CON LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI

N. 1 LT. DI LATTE
300 GR. DI ZUCCHERO
N. 10 TUORLI D'UOVO
N. 9 FOGLI DI COLLA DI PESCE
750 GR. DI PANNA MONTATA
N. 1 BUSTINA DI VANILLINA
200 GR. DI CREMA DI NOCCIOLA

INGREDIENTI LINGUE DI GATTO

150 GR. DI BURRO
150 GR. DI ZUCCHERO
150 GR. DI FARINA
N. 3 BIANCHI D'UOVO

PROCEDIMENTO

FARE AMMORBIDIRE LA COLLA DI PESCE IN ACQUA FREDDA. IN UNA CASSERUOLA METTERE A SCALDARE IL LATTE.

A PARTE, IN UN CONTENITORE, LAVORARE I TUORLI D'UOVO CON LO ZUCCHERO E LA VANILLINA.

VERSARE NEL LATTE CALDO LA CREMA DI NOCCIOLA, AGGIUNGERE LA COLLA DI PESCE, QUINDI METTERE LA PENTOLA CON IL CONTENUTO SUL FUOCO E PORTARE A 85/86 GRADI, MESCOLANDO CONTINUAMENTE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO.

LASCIARE RAFFREDDARE, QUINDI AMALGAMARE IN MODO DELICATO LA PANNA MONTATA.

VERSARE IL COMPOSTO NEGLI STAMPINI E METTERLI IN FRIGORIFERO PER ALMENO DUE ORE. DECORARE A PIACERE.

LINGUE DI GATTO

METTERE IN UNA CIOTOLA CON FONDO CONCAVO IL BURRO, LA FARINA E LO ZUCCHERO, MONTARE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO CREMOSO; AGGIUNGERE, SEMPRE MESCOLANDO, I BIANCHI D'UOVO. FORMARE CON SACCHETTO DA PASTICCERE CON BOCCHETTA PIATTA DELLE FORME SIMILI A SIGARETTE. CUOCERE IN FORNO A 200 GRADI PER CIRCA 5 MINUTI.