Paola
Nastro di Raso

Veru
La cuochina sopraffina

Serena
L'omin di panpepato

Alessandra
Ricette di cultura

presentano...

Il FoodCalendario 2012

Pasta integrale con radicchio, noci e provola affumicata

Ingredienti per 4 persone:

360/400 gr di pasta integrale, 1 radicchio tondo piccolino, 1 cipolla, 10 noci, 40 gr di provola affumicata, parmigiano q.b., olio e vino bianco q.b., mezzo bicchiere di latte

Tagliare la cipolla in fettine quasi trasparenti e farle soffriggere in poco olio.
Nel frattempo, lavare il radicchio e tagliarlo a striscioline, quindi aggiungerlo alla cipolla e lasciarlo appassire per qualche minuto. Prima che il radicchio secchi troppo, aggiungere del vino bianco e far evaporare.

Sgusciare le noci e tagliarle a pezzettini piccoli col coltello, in modo grossolano, aggiungendole poi al radicchio.

Quando il vino è del tutto evaporato aggiungere circa 3/4 del latte per amalgamare bene, ottenendo una cremina. A questo punto spegnere e aggiungere il resto del latte e il formaggio tagliato a cubetti, mescolando solo un pochino.

Scolare la pasta molto al dente e ripassarla direttamente in padella col condimento, dando così modo al latte di amalgamarsi col resto e al formaggio di fondersi.

Condire con parmigiano a piacere.

Tratta da: http://www.nastrodiraso.com/wordpress/pasta-integrale-con-radicchio-noci-e-provola-affumicata.html

Gennaio 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 Capodanno	2	3	4	5	6 Epifania	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Le castagnole

Ingredienti:

500 grammi di farina, 2 uova, 2 bicchieri di latte, 230 grammi di zucchero, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 1 bicchierino di sambuca e almeno 1 litro di olio di semi per friggere.

Tempo di preparazione: 30 minuti compresa la frittura

Lavorate le uova, lo zucchero e la vanillina con una frusta per ottenere un impasto morbido, quindi aggiungere metà farina e iniziare a sbattere sempre con la frusta; lavorate il composto rendendolo morbido e liscio quindi aggiungete la sambuca e iniziate a sbattere con lo sbattitore. Unite il lievito, la farina restante, il pizzico di sale e sbattete per bene in modo tale da ottenere un impasto non troppo liquido né troppo duro da maneggiare.

Lasciate riposare l'impasto per il tempo necessario e fate scaldare l'olio in una pentola abbastanza grande e con i bordi alti. Quindi prendete un cucchiaino, riempitelo di pastella e con un dito colatelo nell'olio caldo; ad un certo punto le castagnole inizieranno a prendere colore quindi rigiratele, lasciatele dorare e scolatele mettendole ad asciugare sulla carta assorbente.

Trasferitele dentro una ciotola e spolverate con zucchero bianco quindi lasciate raffreddare e mangiate.

Risultato: le castagnole in questo modo sono semplici, leggere e sfiziose. Ricordatevi che sono pronte quando sono dorate quindi non toccatele se sono troppo bianche e non lasciatele nell'olio se sono troppo scure.

Variante: potete sostituire la sambuca con un quarto di spremuta di limone (occhio alle dosi perché il limone inasprisce tutto quindi aggiungete anche 1 cucchiaino di zucchero) e la vanillina con dell'estratto di vaniglia (1 bustina di vanillina = mezzo cucchiaino di estratto).

Tratta da: http://www.lacuochinasopraffina.com/cosa-cucino/ricette-di-carnevale-le-castagnole-di-casa-mia/1093/comment-page-1

Febbraio 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16 Giovedì Grasso	17	18
19	20	21 Carnevale 	22	23	24	25
26	27	28	29			

Millionaire Shortbread

Preparate l'impasto dello streusel, frullando tutti gli ingredienti a piccoli colpi di mixer, per ottenere delle briciole, tipo crumble. Trasferitele in una ciotolina e mettete in frigo.

Rovesciate le briciole in una tortiera a cerchio apribile da 18 cm di diametro leggermente imburrata e compattatele con le mani. Livellate la superficie e mettete in frigo per almeno un'ora.

Scaldate il forno a 180° e cuocete la base del dolce per 25 minuti, finché non risulterà dorata.

Fate raffreddare, quindi sformatelo sul piatto di portata e spalmatelo di Dulce de Leche.

Rimontate la stessa tortiera, rivestitela di carta forno e fate fondere a fuoco basso il cioccolato con il burro. Versatelo nella tortiera e lisciatelo con il dorso di un cucchiaio. Riponetelo in frigorifero per qualche ora, finché non sarà molto duro. Sformate la cialda di cioccolato con delicatezza e deponetela sulla sommità del dolce.

Ingredienti:

streusel (100 gr di farina, 100 gr di burro, 100 gr di mandorle, 50 gr di zucchero), 2 cucchiaini rasi di fleur de sel, 3 cucchiai colmi di Dulce de Leche, 100 gr di cioccolato fondente, 20 gr di burro

Tratta da: http://omindipanpepato.blogspot.com/2011/03/millionaire-shortbread.html

Marzo 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19 Festa del papà	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Tortano pasquale in miniporzione

Ingredienti per 6 minitortani:

500 grammi farina, 1 cubetto lievito, 60 grammi di strutto/sugna, sale, pepe nero in abbondanza, 300 grammi di formaggi misti tra stagionati e freschi, 300 grammi di salame (io uso corallina perché per me questo salame rappresenta la Pasqua), 1 uovo sodo (opzionale ma mettetelo che è meglio)

Tempo di preparazione: 5 minuti + 2 h prima lievitazione + 2 h seconda lievitazione + 1 ora cottura

1. Sciogliete il lievito in acqua calda ma non bollente;
2. Versate la farina in una ciotola, praticate un buco in mezzo e versate al suo interno lo strutto, il lievito, il sale, il pepe e dell'acqua calda. Mescolate e impastate usando l'impastatrice (4 minuti a forte velocità) oppure le mani (10 minuti circa, impastando con forza) quindi copritela con uno strofinaccio e lasciatela lievitare per un paio di ore;
3. Mentre la pasta cresce, tagliate i salumi e i formaggi a dadini;
4. Passate le due ore, ricavate dalla pasta 12 palle grandi come il pugno della vostra mano e stendetele con le mani su una superficie infarinata:
5. Su sei palle stese disponete il ripieno e, volendo, anche parte dell'uovo sodo quindi richiudete ognuna con la corrispondente metà dell'impasto;
6. Ungete una teglia di strutto, sistemate i minitortani al suo interno e lasciate lievitare coperti per altre 2 ore circa;
7. Infornate i tortani in forno caldo a 180° per i primi 10 minuti poi a 200° per altri 50 minuti.
8. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Se non volete creare dei minitortani per consumo singolo e volete seguire la tradizione, vi basterà stendere tutta la pasta e farcirla quindi arrotolarla su sè stessa, disporla dentro una teglia con un buco in mezzo, far combaciare le due estremità e seguire esattamente le indicazioni dei punti 6–7-8.

Risultato: gigante, pieno di ripieno e saporitissimo, il tortano in miniporzioni è ideale se volete fare bella figura a tavola con degli ospiti oppure se volete che ognuno abbia la sua porzione senza intaccare quella degli altri. Io preferisco questa soluzione perché la trovo più simpatica e originale rispetto al tortano classico a ciambella.

Variante: potete evitare di mettere le uova sode dentro il ripieno ma ovviamente il sapore cambierà. Così come cambierà la pesantezza.

Tratta da: http://www.lacuochinasopraffina.com/cosa-cucino/tortano-di-pasqua-ricetta-classica-della-tradizione-napoletana/1938

Aprile 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 Le Palme	2	3	4	5	6	7
8 Pasqua	9 Lunedì dell'Angelo	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22 Blogcompleanno Ricette di cultura	23	24	25 Festa della liberazione	26	27	28
29	30					

Ravioli di melanzane e provola affumicata

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di semola rimacinata di grano duro, 2 uova, 4 melanzane medie, un pezzo di provola affumicata, 4 manciate abbondanti di parmigiano (+ altro per condire alla fine), sale, olio, basilico, vino bianco

Preparate la pasta, mettendo la farina a fontana su una spianatoia e nel centro le 2 uova intere. Iniziate ad amalgamare con una forchetta, quindi passate a impastare con le mani, ottenendo un impasto liscio e compatto.
Se dovesse risultare troppo asciutto, potete aggiungere 1 o 2 cucchiai di acqua tiepida durante la lavorazione.
Lavoratelo comunque a lungo (almeno 10 minuti) per renderlo ben elastico. Quindi copritelo e fatelo riposare almeno 30 minuti.
Nel frattempo, fate soffriggere uno spicchio d'aglio in una padella e, quando inizia a dorarsi, aggiungete le melanzane tagliate a dadini, salate e lasciate cuocere per circa mezz'ora, aggiungendo un po' di vino bianco.
Trascorso il tempo di riposo della pasta, potete stenderla col mattarello o con l'apposita macchina, riducendo progressivamente lo spessore. Da questa operazione ricaveremo quindi delle strisce rettangolari di pasta che posizioneremo sul piano di lavoro infarinato.
Aggiungere alle melanzane, ormai cotte e tiepide, il parmigiano e la provola affumicata tritata grossolanamente col coltello.
Quindi, posizionare delle cucchiaiate di ripieno a distanza regolare su una striscia di pasta, inumidendo il contorno con dell'acqua. Sopra porre un'altra striscia di pasta e far aderire con i polpastrelli, cercando nel frattempo di far uscire l'aria dal centro del raviolo.
Col coppapasta ricavare tanti ravioli tondi e poi sigillare i bordi con i rebbi di una forchetta.
Cuocere i ravioli in acqua bollente salata per circa 3 minuti e condire con un sughetto con aglio, olio, basilico e pomodorini freschi, servendo con parmigiano grattugiato.

Tratta da: http://www.nastrodiraso.com/wordpress/ravioli-alle-melanzane-e-provola-affumicata.html

Maggio 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
		1 Festa dei lavoratori	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13 Festa della mamma	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Il Clafoutis del Limousin alle ciliegie

Il nome **clafoutis** ha un'etimologia controversa; secondo alcuni la parola deriva dal dialettale clafir, che significa guarnire, riempire; per altri l'origine del nome si fa risalire al latino clavum figere, ovvero conficcare un chiodo, con riferimento alle ciliegie che vengono "piantate" nell'impasto. Veniva tradizionalmente preparato per essere mangiato dai contadini del Limousin durante i lavori di mietitura.

Ingredienti:

2 uova, 90 g zucchero, 70 g farina, 2 cucchiai di latte, una bella manciata di ciliegie

Preparazione

Sbattere con una frusta le uova con lo zucchero fino a schiarirle.

Aggiungere velocemente la farina mescolando e due cucchiai di latte.

Imburrare abbondantemente la teglia (20cm di diametro).

Versare un po' dello sbattuto di uova e disporre le ciliegie lavate, e non snocciolate, con il picciolo all'insù.

Colmare con il resto dell'impasto.

Cuocere in forno a 170° per 30 minuti.

Spolverare abbondantemente di zucchero a velo.

Tratta da: http://ricettedicultura.blogspot.com/2011/06/il-clafoutis-di-ciliegie-del-limousin-e.html

Giugno 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
					1	2 Festa della Repubblica
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Fregola Grossa ai due Pomodori con Olive Nere e Cipolline di Tropea

Ingredienti:

400 gr di fregola grossa, 4 bei pomodori costoluti maturi e succosi, una decina di pomodori ciliegini semisecchi, 8-10 cipolline rosse di Tropea, 200 gr di Caciotta di Bufala al Peperoncino, 15 olive nere, 2 cucchiai di capperi, 1 macinata abbondante di Misticanza di Fiori, Sale alla vaniglia

Lessate la fregola per il tempo previsto sulla confezione, scolandola al dente.

Fatela raffreddare sotto un getto d'acqua o stendete la pasta sopra un telo e portate a temperatura ambiente nel naturale rispetto dei tempi.

Nel frattempo, tagliate i pomodori in quattro spicchi, quindi rompeteli con le mani e buttateli nella zuppiera. Rompete anche la caciotta in pezzi irregolari. Stracciate i pomodori semisecchi e le olive (denocciolate) a filetti. Tagliate le cipolline in quarti e sfogliatele. Mettete tutto insieme, aggiungete i capperi e la fregola, condite con il sale e la misticanza. Mescolate bene e lasciate riposare un po', perché la fregola si "gonfi" nel succo rilasciato dai pomodori.

Non serve aggiungere olio, quello dei pomodori semisecchi dovrebbe essere sufficiente, ma, eventualmente, assaggiate.

Tratta da: http://omindipanpepato.blogspot.com/2011/07/fregola-grossa-ai-due-pomodori-con.html

Luglio 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28 Blogcompleanno L'omin di panpepato
29	30	31				

Pappa col pomodoro

E’ una ricetta tipica toscana, per recuperare il pane raffermo. Tradizionalmente i pomodori utilizzati erano quelli che si tenevano appesi vicino al camino.

Per prima cosa preparare il brodo vegetale.

Pelare i pomodori. Passare al passaverdure circa tre quarti, i restanti tagliarli a dadini.

In una pentola dal fondo spesso mettere l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato. Quando l'aglio sarà leggermente colorato, aggiungere il pane a cubi e farlo rosolare brevemente nell'olio. Poi versare il pomodoro, passato e a dadini, e mescolare bene perchè il pane si impregni. Il brodo va aggiunto man mano, quando serve, per continuare la cottura, ammorbidire il pane che si deve spappolare e a dare la giusta consistenza alla minestra. Dopo una decina di minuti aggiungere le foglie di basilico e completare la cottura. Verso la fine, quando sapete di non dover aggiungere più brodo, assaggiate e regolate di sale; probabilmente occorrerà, visto che il pane toscano è insipido.

E’ più buona se viene fatta riposare un quarto d’ora prima di servire, calda oppure tiepida.

In questa versione ho accompagnato a questo piatto semplice, soddisfacente e leggero, una piccolo assaggio di mozzarella in carrozza.

Ingredienti per 2 persone:

100 g di pane toscano raffermo, tagliato a cubi di due cm di lato, 600 g di pomodori perini (quelli lunghi), 4 cucchiai d'olio d'oliva extravergine, 1 o 2 spicchi d'aglio, circa 300 ml di brodo (fatto con cipolla, carota, patata, pomodorino e sedano e dosi a piacere), 6-7 foglie di basilico

Tratta da: http://ricettedicultura.blogspot.com/2011/10/la-pappa-col-pomodoro-e-il-contest-di.html

Agosto 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15 Ferragosto	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Risotto con zucca e quartirolo

Affettare sottilmente la cipolla e farla soffriggere in 3-4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, quindi aggiungere la zucca tagliata a cubetti piccoli e lasciar cuocere a fiamma molto bassa per una ventina di minuti.

Quando la zucca inizia ad essere più morbida aggiungere il riso e lasciarlo tostare insieme, quindi aggiungere un paio di mestoli di acqua calda (se avete del brodo vegetale è ancora più saporito) e mescolare.

Continuare la cottura per una ventina di minuti, aggiungendo, a mano a mano che si asciuga, l'acqua calda.
Circa 5 minuti prima della fine della cottura aggiungere il quartirolo sbriciolato a mano e, prima di servire, abbondante parmigiano. Lasciar riposare 3-4 minuti e servire.

Ingredienti per 3 persone:

circa 300 gr di zucca, 1 cipolla, olio, sale, 210 gr di riso adatto per risotti, un pezzo di quartirolo, parmigiano reggiano

Tratta da: http://www.nastrodiraso.com/wordpress/?s=Risotto+con+zucca+e+quartirolo

Settembre 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12 Blogcompleanno Nastro di Raso	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Zucca al forno

Ingredienti per 2 persone:

Mezza zucca commestibile, Olio, Sale, Pepe, Rosmarino, Pangrattato

Tempo di preparazione: 30 minuti

1. Tagliate la zucca, sciacquatela e tagliatela a fettine abbastanza grandi ma non spesse seguendo le linee della zucca (come se fosse un melone!). Distribuite le fette dentro una teglia da forno e lasciatela riposare per qualche minuto.
2. Condite la zucca con sale, pepe, rosmarino e olio e lasciate marinare per 15 minuti nella teglia. Nel frattempo accendete il forno a 200°.
3. Spolverizzate con pangrattato e infornate a 180° per 10 minuti o comunque fino a quando la superficie non risulta dorata ma non bruciata. Servite subito, se necessario aggiungendo poco olio a crudo.

Risultato: semplicissima, veloce e goduriosa al massimo, la zucca al forno esalta il suo sapore e l'olio la rende meno dolce e davvero ottima.

Variante: invece di tagliarla a fettine potete tagliare la zucca a dadi spessi ma non troppo grandi calcolando che per la cottura occorreranno almeno 5 minuti in più.

Variante 2: potete arricchire questa ricetta usando il doppio della zucca e alternando uno strato di zucca e uno di mozzarella/formaggio così da ottenere una sorta di tortino di zucca con conseguente aumento delle calorie ingerite

Postillina: la zucca al forno va preparata e mangiata perchè altrimenti si secca. Se tentate di rianimarla rischiate di annacquarla e il risultato è pessimo per cui preparatene la dose che volete mangiare senza esagerare!

Tratta da: http://www.lacuochinasopraffina.com/cosa-cucino/zucca-al-forno-ricetta-veloce-e-gustosa/4092

Ottobre 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31 Halloween			

La Ribollita

Ingredienti:

200 gr di fagioli cannellini, 1 cotenna di speck o di pancetta, sale, 1 cespo di cavolo nero, 1 cubetto di Burro di Cacao, 1 presa abbondante di semi di finocchio, 150 gr di verdure miste per soffritto dadolate, 1 barattolo di Pomodori Pelati, pepe, pane raffermo qb, Olio Extravergine di Oliva

Per preparare una buona ribollita, bisognerebbe organizzarsi con due giorni di anticipo, mettendo a mollo i fagioli in abbondante acqua. Il giorno seguente, scolateli e lessateli con la cotenna e due prese di sale e lasciateli raffreddare nella loro acqua.

Raccoglieteli, con l'acqua di cottura, e metteteli da parte.

Mondate il cavolo nero e tagliatelo a striscioline.

Fate fondere il burro di cacao (la ricetta originale, ovviamente, prevede l'olio evo, ma, dato che le verdure necessitano di essere soffritte a lungo, usando il burro di cacao eviterete di bruciarle), aggiungete i semi di finocchio, il misto per soffritto e fate rosolare per una decina di minuti, finché gli ortaggi non risulteranno teneri.

Unite il cavolo nero e fatelo appassire (questo unicamente per fargli perdere di volume, in maniera da non far strabordare la pentola: se disponete di una casseruola abbastanza grande potete saltare questo passaggio), quindi versate i pelati, i fagioli e la loro acqua di cottura in quantità sufficiente a coprire le verdure.

Spezzettate il pane e disponetelo in superficie, in modo da rivestirla completamente, pressatelo un po' e rimettete la pentola sul fuoco. Riportate a ebollizione e fate cuocere per circa 20'.

Fate raffreddare e lasciate riposare per un giorno intero.

All'indomani, fate ribollire la zuppa e servite, con un filo d'olio.

Tratta da: http://omindipanpepato.blogspot.com/2011/11/la-mia-ribollita-e-della-mia-mamma.html

Novembre 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
				1 Ognissanti	2 Commem. Defunti	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29 Blogcompleanno La cuochina sopraffina	30	

Gubana (dolce friulano tipico delle Feste)

Giorno 1, mattino: Preparare una biga con 75g di farina, 35g d'acqua e 1g di lievito. Impastare velocemente e porre a 18° per 24 ore. Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti tritati, l'uvetta col suo liquido di macerazione, il burro sciolto e il miele.

Giorno 1, sera: Preparare un poolish aromatizzato, con 100g di latte leggermente intiepidito, 50g di farina, buccia grattugiata di ½ limone, 3g lievito. Coprire e mettere in frigo a 5°.

Giorno 2: Tirare fuori il poolish dal frigo e dare una mescolata. Sciogliere i rimanenti 3,5 g di lievito ed il miele in 20gr di acqua, amalgamare 20g di farina e lasciar gonfiare, poi unire al poolish. Aggiungere gradualmente 108g di farina, poi la biga spezzettata, ½ tuorlo, 30g di zucchero, sempre impastando. Inserire 30g di burro morbido con i semini della bacca di vaniglia. Lavorare a lungo, tirando la pasta verso l'alto, finché non si presenta lucida, poi conservare coperto a 28° fino a che triplica (1 ora). Riprendere l'impasto, aggiunger sempre gradualmente, intercambiando gli ingredienti, ½ albume, la farina rimanente, 1tuorlo, lo zucchero, il sale. Al completo assorbimento di questi ingredienti aggiungere l'ultima parte di burro, appena morbido, con la buccia d'arancia. Lavorare, ribaltando di tanto in tanto l'impasto nella ciotola, finché non sarà perfettamente lucido. Coprire e trasferire a 26° per 45'. Rovesciare la massa sulla spianatoia e piegare l'impasto, tutto intorno, dall'esterno verso il centro (pieghe del tipo 2). Mettere in frigo a 5° in un contenitore coperto, fino al giorno successivo.

Giorno 3: Tirare l'impasto fuori dal frigo e dopo un'oretta stendere con il matterello, in un ovale spesso 5 – 6mm ca. Aggiungere l'uovo al ripieno e spalmare questo sulla pasta lasciando un dito di bordo. Arrotolare in diagonale, stringendo man mano; allungare delicatamente il rotolo man mano che si forma e avvolgerlo delicatamente su sé stesso come una chiocciola, mettendo il capo terminale sotto. Sistemare il tutto all'interno di un cerchio di carta forno che faccia da parete allo sviluppo della gubana, poi coprire con pellicola e far lievitare a 28° fino al raddoppio (ca. 90'). Pennellare con albume, cospargendo di abbondante zucchero semolato ed infornare a 180 per ca. 45' o poco più, proteggendo all'occorrenza con dell'alluminio. Lasciar raffreddare su una gratella, avvolta in un panno.

Ingredienti per l'impasto:

300 g farina Manitoba, 100 g latte, 55 g acqua, 90 g zucchero, 80 g burro, ½ uovo + 1 tuorlo, 7,5 g lievito fresco, 4 g sale, ½ cucchiaino di miele, buccia grattugiata di ½ arancia ed ½ limone, ½ baccello di vaniglia

Ingredienti per il ripieno:

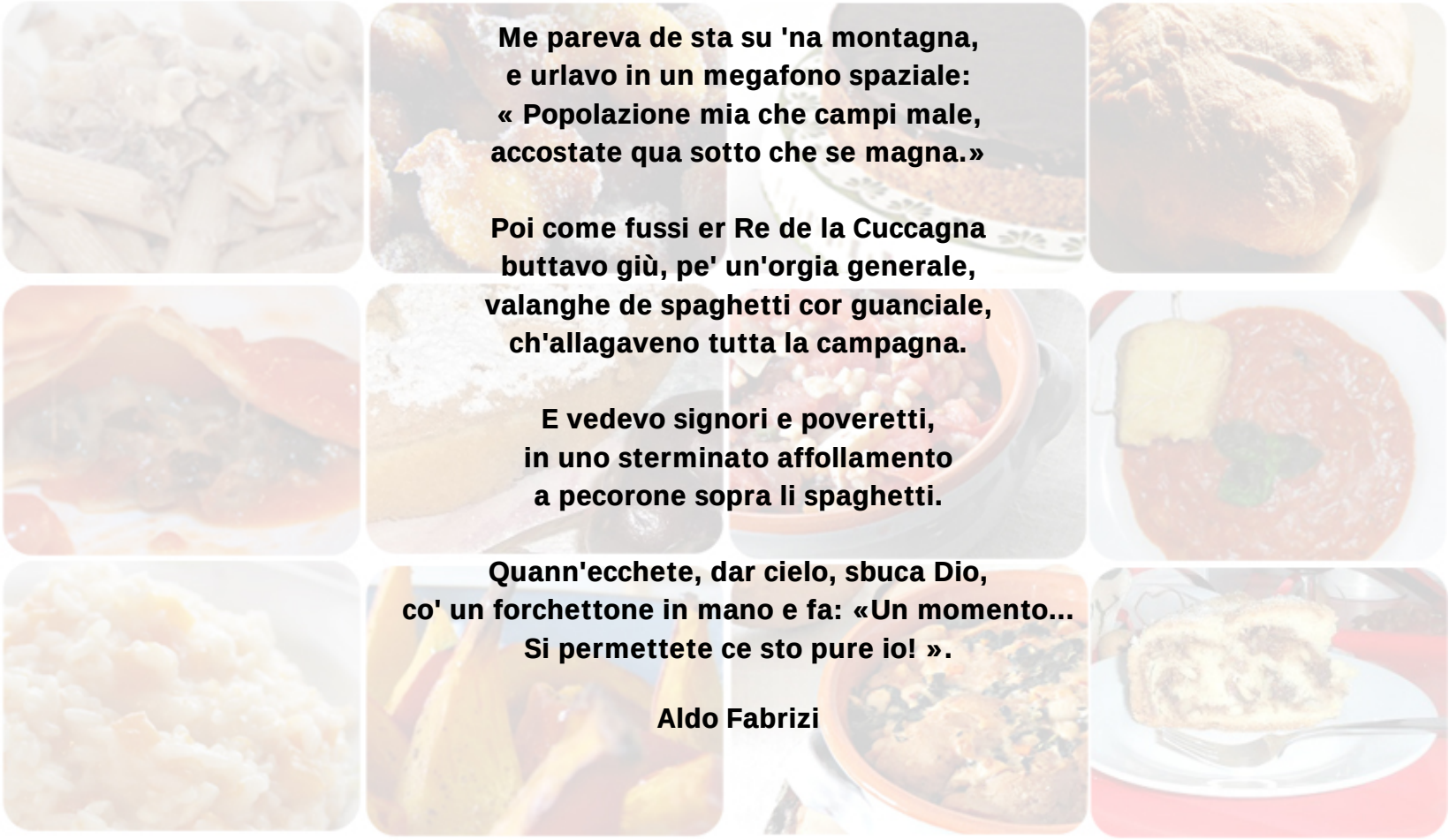
110 g uva sultanina ammollata 24 ore nel passito o nel Porto, 40 g mandorle spellate e tostate, 40 g gherigli di noce, 25 g nocciole tostate, 15 g pinoli, 50 gr zucchero di canna, buccia grattugiata di ½ arancia ed ½ limone, ½ uovo, 20 g burro, ½ cucchiaio miele, 60 g di biscotti secchi, 25 g cioccolato fondente, 25 g amaretti secchi

Tratta da: http://ricettedicultura.blogspot.com/2011/12/la-mia-gubana-o-putizza.html

Dicembre 2012

Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
						1
2	3	4	5	6	7	8 Immacolata Concezione
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25 Natale	26 Santo Stefano	27	28	29
30	31 San Silvestro					

Er sogno



Me pareva de sta su 'na montagna,
e urlavo in un megafono spaziale:
« Popolazione mia che campi male,
accostate qua sotto che se magna.»

Poi come fussi er Re de la Cuccagna
buttavo giù, pe' un'orgia generale,
valanghe de spaghetti cor guanciale,
ch'allagaveno tutta la campagna.

E vedevo signori e poveretti,
in uno sterminato affollamento
a pecorone sopra li spaghetti.

Quann'ecchete, dar cielo, sbuca Dio,
co' un forchettone in mano e fa: «Un momento...
Si permettete ce sto pure io! ».

Aldo Fabrizi

Buon Anno!

Continuate a seguirci sui nostri blog per lasciarvi ispirare in cucina!

www.nastrodiraso.com | http://www.lacuochinasopraffina.com/| http://omindipanpepato.blogspot.com | http://ricettedicultura.blogspot.com/