

# Le ricette della

# 4<sup>o</sup>B



# CARBONARA

Mettere sul fuoco una pentola con acqua salata per cuocere la pasta.

Nel frattempo tagliare il guanciale prima a fette e poi a striscioline spesse un centimetro. Versare i pezzetti di guanciale in una padella e rosolare per 15 min a fiamma media. Nel frattempo mettere gli spaghetti nell'acqua bollente per il tempo indicato sulla confezione. Intanto versare i tuorli in una ciotola e aggiungere il pecorino e il pepe nero. Scolare la pasta al dente e saltatela con il guanciale. Togliere la pasta dal fuoco versare il composto di uova e pecorino, amalgamare per renderlo cremoso. Servire subito.

## INGREDIENTI

*320 grammi di spaghetti*

*150 grammi di guanciale*

*6 tuorli di uova*

*50 grammi di pecorino romano*

*pepe nero (quanto basta)*

# FRITTURA DI CALAMARI



## Ingredienti:

1 kg di calamari  
500 g di farina  
Olio per friggere  
Sale

## Procedimento

- lavare accuratamente i calamari,tagliare ad anellini,asciugare molto bene con canovaccio pulito;
- prendere un sacchetto di plastica quello per congelare i cibi,mettere all' interno; farina e gli anelli di calamari un po' per volta,infarinare bene gli anellini;
- in un tegame mettere l'olio e accendere il gas;
- quando l'olio bolle mettere i calamari fino a quando saranno dorati;

-con una schiumarola togliere i calamari dall' olio e riporli in un piatto con carta assorbente;

-aggiungere il sale quando i calamari non avranno più olio in eccesso.Ripetere i passaggi per tutti i calamari.

# LASAGNA DI MAMMA (SFOGLIA VELO)



## INGREDIENTI:

*300 gr di manzo macinato*  
*700 ml di salsa di pomodoro*  
*carota*  
*sedano*  
*cipolla*  
*olio e sale q.b.*

PROCEDIMENTO: mamma mette le verdure nel Bimby e le trita; subito dopo mette l'olio e lo scalda per 3 min.; poi mette insieme la carne e la salsa regolando di sale.

Imposta il tempo di cottura di un'ora; dopo questo tempo il ragù è pronto e si può preparare la lasagna.

Mamma prende la teglia e mette sul fondo un mestolo di ragù e ci appoggia la prima sfoglia di pasta. Sulla sfoglia mette un altro mestolo di ragù, un po' di parmigiano, scamorza a dadini e basilico. Sopra mette un'altra sfoglia di pasta e ricomincia a posare lo stesso condimento di prima e così per 4 o 5 strati. A questo punto la lasagna può essere infornata, sull'ultima sfoglia di pasta si mettono solo ragù, un po' di parmigiano e un filo d'olio. In forno per venti minuti a 180°. Si sforna e si lascia raffreddare per 5 minuti poi si serve.

# Ricetta per panzerotti fritti



## Ingredienti:

*Farina di tipo 0 1kg*

*Acqua fredda 0,65 litri*

*Sale 20 gr*

*Lievito secco 1 grammo*

*Burro 60 grammi*

*Per il ripieno*

*Mozzarella 750 grammi*

*Prosciutto cotto 400 grammi*

*Polpa di pomodoro 500 grammi*

Olio di semi di girasole per friggere

A piacere : olive verdi

Per iniziare:

impastare la farina usando l'acqua fredda, aggiungendo un po' per volta all'impasto. Mentre si impasta aggiungere per prima cosa il lievito e continuare a impastare, successivamente il sale e infine il burro.

Una volta che l'impasto è completo lasciar lievitare per 8-10 ore in un contenitore chiuso.

Dopo 10 ore l'impasto è diventato 3 volte più grande.

Prendere l'impasto e formare 8 palline di uguali dimensioni.

Stendere le palline con un mattarello fino a formare un disco.

Mettere al centro del disco due fette di prosciutto cotto, sopra il prosciutto mettere dei pezzi di mozzarella ed infine aggiungere due cucchiaini di polpa di pomodoro.

In alcuni aggiungere le olive verdi.

Chiudere il disco, facendo attenzione a non far uscire il prosciutto, la mozzarella e il pomodoro, a forma di mezzaluna e sigillare bene il bordo con le mani.

Riscaldare l'olio di semi e cuocere due minuti per lato le mezzelune ottenute fino a farle dorare.

E i panzerotti sono pronti!



# LA PASTA CON IL SALMONE



## INGREDIENTI:

PASTA "PENNETTE"

SALMONE

PANNA PER CUCINARE

## IL TEMPO DI PREPARAZIONE

20 /10/30 MINUTI DI PREPARAZIONE

*Tempo di cottura*

*14 minuti*

## PROCEDIMENTO

*Bisogna cuocere la pasta e dopo averla cotta bisogna aggiungere il salmone soffritto all'olio e la panna. Rigirare il tutto in padella a fuoco lento.*

## PESCE FINTO DI TONNO E PATATE

Il pesce finto di tonno e patate con maionese, antipasto freddo o piatto unico originario della cucina genovese e poi “esportato” in tutta la Penisola, veniva presentato in tavola dalle famiglie liguri principalmente in occasione delle festività natalizie, ma la preparazione, semplice a farsi, economica e di grande effetto è ideale in tutte le stagioni e particolarmente in quella estiva, quando si preferisce consumare cibi non caldi. Lessate le patate con la loro buccia (per fare prima potete dividerle a metà) in abbondante acqua salata e, quando sono ben cotte, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate o al passaverdura per ottenere una purea che poi metterete in una ciotola capiente o in un'insalatiera.

Non usate il *mixer*, perché fa diventare le patate gommose.

Aprite la scatoletta di tonno, fate sgocciolare bene l'olio, sbriciolatene la polpa e schiacciatela con l'aiuto dei rebbi di una forchetta in modo che prenda una consistenza morbida ed uniforme.

Lavate, asciugate e tritate il prezzemolo.

Aggiungete la poltiglia di tonno, i capperi (interi o sbriciolati a piacere), la noce di burro, le alici tritate, il prezzemolo, la scorza di limone grattugiata (solo la parte gialla, in quanto l'albedo bianco è amarognolo), il sale e il pepe alla ciotola contenente la purea di patate e mescolate bene con un cucchiaino di legno.

Quando l'impasto sarà ben amalgamato, aggiungete la maionese ( tenetene da parte una quantità sufficiente per ricoprire la superficie del pesce finto) e mescolate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo, denso e corposo.

A questo punto, stendetelo su un piatto piano da portata e dategli la forma di pesce.

*Ingredienti per 4 persone:*

*700 grammi di patate*

*260 grammi di tonno sott'olio*

*1 cucchiaino e 1/2 di capperi*

*1 noce di burro*

*1 vasetto di maionese*

*olive q.b*

*carote q.b*

*1 cucchiaino e 1/2 di prezzemolo tritato*

*2 acciughe salate*

*la buccia grattugiata di 1/2 limone non trattato (facoltativo)*

*sale q.b*

*pepe bianco in polvere q.b*

# Pizza papà



## *ingredienti:*

- *farina 00 500g*
- *acqua minerale 250g*
- *1 cucchiaio olio evo*
- *1 cucchiaino di sale*
- *1/2 cucchiaino di zucchero*
- *7g di lievito di birra*

## *procedimento*

1. Sciogliere il lievito nell'acqua con lo zucchero e l'olio
2. Aggiungere la farina, sale, altra farina
3. Impastare per 10-15 minuti
4. Lievitazione per 2 ore circa
5. Stendere i polpastrelli su teglia oleata (1 grande, 1 più piccola)
6. Lievitazione ½ ora forno al max

# Il ragù piú buono del mondo



## 1° step ragù

Tritate finemente carota, sedano, cipolla, l'aglio e il peperoncino. Scaldate 4-5 cucchiari di olio in una casseruola, versatevi il battuto di verdure e poi fatevi rosolare la carne a fuoco medio. Salate e lasciar insaporire qualche minuto. Versate il vino e lasciate sfumare.

## 2° Step ragù

Passate i pomodori pelati al passaverdura e aggiungeteli agli altri ingredienti in cottura. Unite anche le foglie di basilico, coprite con un coperchio e fate cuocere a lungo a fuoco basso. Per un buon ragù richiede almeno un'ora e mezza di cottura. Di tanto in tanto controllate la consistenza e il sapore del sugo.

## 3° Step ragù

Quando il sugò è quasi pronto lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata. Scolatele bene al dente, versatele in una grande terrina e amalgamate per bene con il ragù.

## Ingredienti:

sedano

cipolla

pomodori

aglio

carne macinata

carote

peperoncino

....e buon appetito!!

# Ravioli ricotta e cannella di Carnevale!!



Preparazione: 20 minuti

8 porzioni

280 calorie

## Ingredienti

7. 300 gr di farina

8. 80 gr di latte

9. 200 gr di ricotta fresca

10. 100 gr di burro

11. 100 gr di zucchero

12. cannella

13. cacao in polvere

14. zucchero a velo

## Preparazione

- setacciare la farina e aggiungere lo zucchero, il burro a temperatura ambiente e il latte
- impastare tutto con energia
- stendere con il mattarello e formare tanti dischetti
- riempirli con una noce di ricotta e chiuderli a mezza luna
- friggerli in olio bollente
- servirli su un piatto con zucchero a velo cannella e cacao polverizzato

## Consigli

Essendo un dolce di carnevale decorare usando la fantasia!



# Alette di pollo piccanti

## *Ingredienti*

*1 kg di ali di pollo*

*2 cucchiaini di Paprika dolce*

*1 cucchiaino di Paprika piccante*

*1 cucchiaino di Olio extravergine d'oliva*

*1 cucchiaino di Miele*

*1 cucchiaino di Sale*



## Preparazione

Pulire le alette di pollo e tagliare le alette in due parti in corrispondenza delle articolazioni ed eliminate la punta dell'ala. Una volta pulite sciacquare sotto l'acqua fredda e tamponare accuratamente per asciugarle con un panno pulito. A parte in una ciotola preparare il condimento mescolando la paprika dolce, la paprika piccante, l'olio extra vergine di oliva, il sale ed un cucchiaino di miele . Una volta amalgamare bene le spezie e trasferire nella stessa ciotola le alette di pollo e rigirarle affinché si ricoprano uniformemente con tutta la salsa.

Una volta pronte disporre le alette di pollo direttamente sulla griglia del forno e cuocete in forno statico a 200° C per 30 minuti circa, dopo di che passarle sotto il grill per altri 5 minuti in modo da dare loro un effetto croccante.

# Anelletti al forno

tempo di cottura 1 h e 40

difficolta' : alta



## ingredienti:

500 g di carne macinata

1 kg di anelletti

2 melanzane

700 g di passata di pomodoro

sedano

carota

cipolla

formaggio a pasta filata

## procedimento:

Scaldare un pò d'olio di oliva in padella e soffriggere carota, sedano e cipolla.

Aggiungere la carne macinata e far cuocere insieme al soffritto. A cottura quasi ultimata sfumare con un bicchiere di vino bianco. A questo punto aggiungere la passata e far cuocere per almeno un'ora.

Friggere le melanzane a tocchetti con olio di oliva e salare.

Cuocere gli anelletti in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un goccio di olio di oliva.

Scolare la pasta a metà cottura e inserirla nel ragù.

Aggiungiamo melanzane, formaggio a tocchetti e parmigiano e inforniamo il tutto in una teglia da forno caldo a 200 gradi per circa 40 min.

# Bil bol bul



Il Bil Bol Bul è un dolce molto buono, è una torta al cioccolato simile ad un ciambellone.

## INGREDIENTI

100 grammi di cacao in polvere



200 grammi di farina



250 grammi di zucchero



250 ml di latte



1 bustina di lievito



## PROCEDIMENTO

Setacciare tutte le farine, aggiungere il latte fino ad arrivare ad una consistenza più densa del ciambellone. Prendere una pentola rotonda, spalmare del burro internamente e versare il composto.

## COTTURA

Cuocere a 168 gradi per 20 minuti e poi a 180 gradi per 10 minuti. A fine cottura spolverare con zucchero a velo e servire fredda.

# I BISCOTTI AL CIOCCOLATO



Mamma ha fatto per la prima volta questi buonissimi biscotti al cioccolato nel primo lockdown. Gli sono venuti subito molto, molto bene.

**TEMPO DI PREPARAZIONE: 80 MIN**

**TEMPO DI COTTURA: 20 MIN**

## **INGREDIENTI:**

- 225 grammi farina 00
- 60 grammi zucchero bianco
- 60 grammi zucchero di canna
- 1 uovo
- 100 grammi burro
- 2 cucchiaini lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 150 grammi gocce cioccolato fondente
- 50 grammi nocciole
- 1 pizzico bicarbonato
- 1 manciata "CORN FLAKES" cereali

## PROCEDIMENTO

Tritare grossolanamente le nocciole

Impastare tutti gli ingredienti tranne le nocciole tritate, le gocce di cioccolato e i CORN FLAKES

Formare delle palline con l'impasto ottenuto e disporle su una teglia rivestita di carta da forno a 5 cm di distanza l'una dall'altra

Lasciare riposare in frigorifero per 30 min

Prima di infornare, schiacciare leggermente le palline e cuocere 20 min a 180°

Lasciare raffreddare per 15 min prima di togliere i biscotti dalla teglia

I BISCOTTI SONO PRONTI!

# BISCOTTINI ALLA CIOCCOCANNELLA



Difficoltà: semplice

Preparazione: 40 minuti

Cottura: 12 minuti

Dosi: 26 biscottini

Ingredienti:

-Farina: 200 grammi

-Barretta di cioccolata: 100 grammi

-Cannella in polvere: 2 cucchiaini

-Scorza di limone

-Zucchero di canna: 150 grammi

-Miele: 40 grammi

- 1 tuorlo d'uovo

-1 cucchiaino di olio/burro freddo: 150 grammi

Procedimento:



Tritare con un coltello il cioccolato e conservare. Mettere in una ciotola farina, olio/burro tagliato a pezzi e il cioccolato. Inserire il tutto in un mixer e azionare le lame, otterrete un composto sabbioso. Trasferirlo in una ciotola e aggiungere lo zucchero, il tuorlo d'uovo, la cannella e infine la scorza di limone mescolare e una volta ottenuto un composto compatto impastare con le mani e creare un panetto. Avvolgerlo con la pellicola di plastica e riporlo in frigorifero per 20 minuti. Dopo averlo lasciato riposare stenderlo su un piano di appoggio come una tovaglietta di plastica o una piattaforma di legno. Usare le formine per i biscotti e creare la forma che più vi piace. Mettere i biscottini in forno, azionare il timer e impostare la durata della cottura dei nostri dolci a 12 minuti e il calore a 150°. Una volta cotti i vostri biscottini alla cioccocannella saranno pronti!

# CASTAGNOLE



PREPARAZIONE: 40 min. RIPOSO: 30 min. COTTURA: 20 min.  
DIFFICOLTÀ: facile COSTO: economico

*Castagnole: ingredienti per circa 50 castagnole*

farina 00 240 g + 10 g per la spianatoia

---

lievito chimico in polvere 3 g

zucchero semolato 80 g

limoni la buccia grattugiata di 1

uova medie 2

burro 60 g (oppure margarina se sei intollerante ai latticini)

liquore all'anice 20 g

vaniglia 1 bacca

sale 1 grosso pizzico

### **Per friggere**

Olio di arachidi 1 lt

### **Per cospargere**

---

zucchero a velo 40 g

### **Castagnole: procedimento**

---

Setaccia in una ciotola la farina con il lievito, lo zucchero, la buccia grattugiata del limone e i semini interni di una bacca di vaniglia.

Aggiungi un grosso pizzico di sale e unisci il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti; unisci anche le uova sbattute e l'anice (o un altro liquore a tua scelta, oppure lo stesso peso di latte o acqua). Impastare nella ciotola stessa giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti; l'impasto all'inizio, potrebbe risultare appiccicoso

Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e continua fino ad ottenere un impasto liscio che coprirai con un canovaccio pulito oppure lascerai riposare per mezz'ora sotto ad una ciotola rovesciata e lontano da correnti d'aria.

Trascorso il tempo di riposo, prendi l'impasto e, su una spianatoia leggermente infarinata, ottieni dei bastoncini del diametro di 2 cm; da questi ricavare tanti pezzetti del peso di circa 10 g l'uno.

Forma delle palline con i palmi delle mani; in questa fase, lavora bene i pezzetti pressandoli e appallottolando finché non otterrai delle palline belle lisce e senza crepature, che potrebbero aprirsi durante la frittura. A mano a mano, che saranno pronte, adagiare sul piano di lavoro o su un vassoio leggermente infarinato. Quando avrai terminato di formare, puoi passare alla frittura.

# Il Ciambellone più soffice del mondo



## Ingredienti

250 g zucchero

130 g d'olio

130 g di acqua frizzante

250 g farina 00

Una bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

4 uova

Difficoltà: Facile

Tempo: 15 min. + 40 min. la cottura

## Procedimento

Montare le uova con lo zucchero fino a che non diventi una spuma. In una ciotola a parte mescolare la farina con il lievito e il sale. Aggiungere l'olio d'oliva e l'acqua nella spuma. Incorporare la farina. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato/farina. Cuocere al forno 200°C per circa 40 minuti affinché la superficie non sia dorata. Fare il test dello stecchino per verificare la cottura. Buon appetito!

# GELATO VELOCE ALLA FRUTTA



## ingredienti

60 g di zucchero.

500g di frutta congelata a pezzi.

120 g di panna.

## preparazione

mettere nel frullatore lo zucchero, aggiungere la frutta congelata e frullare , aggiungere la panna e spatolare tutto .

Il gelato è pronto!

## consigli

per una consistenza migliore , mettere il gelato in congelatore 15 minuti.

Un' idea più per usare la frutta in eccesso è congelarla e utilizzarla in seguito per la preparazione dei gelati.  
Congelare la frutta: lavarla, asciugarla e tagliarla a pezzi.  
Disporre la frutta su un vassoio e congelarla per qualche ora .Usare subito oppure trasferirla in sacchetti da freezer per un utilizzo successivo.

### varianti

è possibile utilizzare qualsiasi tipo di frutta congelata .  
per una versione più leggera , sostituire la panna con yogurt naturale o ricotta(o una combinazione dei due ).

# MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO



Far ammorbidire il burro con lo zucchero per almeno un'ora.  
Lavorare con le fruste elettriche il burro, lo zucchero e le uova una alla volta.

Setaccia la farina, il lievito per dolci ed il bicarbonato direttamente nella ciotola del composto.

Aggiungete il pizzico di sale e azionate le fruste elettriche per inglobare le polveri.

Aggiungere il latte versato a filo e unire 80 g di gocce di cioccolato.

Mescolare con una spatola e versare nei pirottini di carta riempiti per  $\frac{2}{3}$ .

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15 o 20 minuti se il forno è ventilato.



## Ingredienti:

*burro a temperatura ambiente 125 g*



*farina 00 265 g*



*zucchero 135 g*



*latte intero a temperatura ambiente 120 g*



*gocce di cioccolato fondente 100 g*



*un cucchiaino di bicarbonato*



*un pizzico di sale fino*



*lievito per dolci 20 g*



# LE NOCATOLE CALABRESI



## INGREDIENTI

*1 Kg di farina*

*4 uova grandi*

*2 panetti lievitati di birra*

*200 g zucchero*

*100 ml di olio*

*1 bicchiere di latte*

*scorza di limone a parte*

*100 g di zucchero macinato o zucchero a velo*

*1 bustina lieviti bertolini*

## PROCEDIMENTO

In una ciotola sciogli lo zucchero e le uova, poi aggiungi la farina, il lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte tiepido, la scorza di un limone. La farina si aggiunge un po' alla volta, una volta aggiunta tutta la farina si deve lavorare bene l'impasto fino a che diventa liscio, omogeneo ed elastico.

Lasciare l'impasto lievitare per circa 1 ora.



Aggiungi la bustina di lievito bertolini sciolto con un po' di latte, si apre la pasta e si mette il lievito bertolini in mezzo all'impasto, dopo lavora ancora l'impasto per un po' e lascia riposare per 30 min.

Una volta lievitato bene l'impasto si procede a fare le ciambelle. Si taglia un pezzo dell'impasto si fila un po' deve essere spesso intorno ai 2 cm come un dito .



Nel frattempo si deve mettere a scaldare l'olio di semi in una tegame con i bordi alti la ciambella deve essere immersa completamente nell'olio.



La fiamma del fuoco non deve essere alta senno' si bruciano e vengono crude. Una volta che sono pronte, scolare l'olio metterle su un piatto o vassoio e cospargere con del zucchero a velo.



Le nocatole sono pronte per essere mangiate.

# RICETTA PANCAKE



## Ingredienti:

15. 200 gr. di farina;
16. 200 gr. di latte;
17. 2 uova;
18. 30 gr. di zucchero (semola o canna);
19. 30 gr. di olio di semi (oppure 30 gr. di burro fuso);
20. 10 gr. di lievito per dolci;
21. burro;
22. sale.

## Varianti:

- 3-4 cucchiaini di sciroppo d'acero (oppure miele d'acacia tiepido);
- 3 cucchiaini di mirtilli.

## PROCEDIMENTO

Preparate la pastella: in una ciotola mescolare la farina setacciata, lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungere le uova e con una frusta sbattere con cura il tutto. Aggiungere l'olio e il latte.

Unire il lievito setacciato e mescolate con una frusta. In un padellino antiaderente ben caldo lasciare fondere un fiocchetto di burro e versare un mestolino di pastella, lasciando che si stenda in un disco.

Cuocere il pancake da entrambi i lati senza farlo colorire troppo, girandolo con una paletta. Proseguire fino a esaurimento della pastella. Servire i pancake ben caldi con vari sciroppi a piacere, d'acero, di mele, di mirtilli, oppure con fluide gelatine di frutta.

# SALAME DI CIOCCOLATO



## INGREDIENTI:

*250g. di biscotti tipo Oro Saiwa  
2 uova  
250g. di zucchero  
100g. di burro sciolto  
75g. di cacao amaro  
1 tazzina di caffè*

## PROCEDIMENTO:

Chiudiamo i biscotti secchi in una busta e con un matterello iniziamo a sbriciolarli fino ad ottenere dei piccoli pezzettini.

Dopo di che prendiamo una ciotola capiente in cui versiamo le uova, lo zucchero, il burro sciolto, il cacao e una tazzina di caffè.

Mescoliamo fino a rendere il composto omogeneo ed aggiungiamo un po' alla volta i biscotti sbriciolati continuando ad amalgamare.

Bene, a questo punto l'impasto è pronto, dobbiamo solo dargli la forma di salame!

Tagliamo un pezzo di pellicola, ci versiamo sopra il composto che abbiamo preparato e lo modelliamo con le mani fin quando non avrà assunto le sembianze, appunto, di un salame. Chiudiamo il tutto sigillando bene le estremità e lo avvolgiamo con la carta stagnola.

Facciamo riposare in frigo per 3 ore ed il gioco è fatto!

A questo punto non ci resta che scartare il nostro dolce, adagiarlo su un vassoio che ho cosparso precedentemente di zucchero a velo e spolverarlo nuovamente con quest'ultimo.



# TORTA ALLE NOCI

## Tempo di preparazione

20 minuti

## Ingredienti

300g di noci sgusciate,  
250g di farina  
250g di zucchero  
1 bustina di lievito 3 arance (succo)  
1 2 bicchiere di acqua

## Tempo di cottura

25/30 minuti

## Procedimento

Sgusciare le noci e tritarli in modo grossolano con le mani.

Riversare la farina in una ciotola e con lo zucchero.

Spremere le arance, aggiungere il 1 2 bicchiere e versare tutto nel composto di farina e zucchero.

Amalgamare bene gli ingredienti e aggiungere le noci e il lievito.

Riversare il composto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.

Infornare a forno caldo a 180° gradi per 25/30 minuti.

Verificare la cottura con uno stuzzicadenti: quando risulta asciutto, sfornare la torta.

Lasciare raffreddare la torta servirla a piacere con zucchero a velo o con gelato alla crema.

# TORTA CUORE DI MAMMA



## INGREDIENTI

- 5 uova
- 70g di zucchero
- 80ml olio
- 50g di amido di mais
- nutella
- 500ml panna montata
- 

## RICETTA:

- Montare gli albumi a neve con lo zucchero
- Aggiungere i tuorli, l'olio e l'amido di mais
- Versare l'impasto su una teglia bassa e larga
- Cuocere a 180° per 20 minuti, sfornare la pasta biscotto e lasciarla raffreddare

- Tagliare la pasta biscotto in 5 strisce larghe circa 7cm
- Spalmare sulle strisce un po' di nutella, panna montata e granella
- Arrotolare le strisce disponendole a triangolo e dare la forma a cuore
- Ricoprire completamente la torta con la panna montata
- Disegnare sulla torta una sagoma a forma di cuore.

# Torta noci, uvetta e cioccolato



## *ingredienti*

*100 g di uvetta*

*180 g di farina*

*180 g di zucchero*

*200 g di noci*

*100 g di cioccolato fondente*

*100 g di burro*

*4 uova*

## *Procedimento*

*Mettiamo l'uvetta in acqua.*

*In una ciotola mischiamo la farina con lo zucchero.*

*Aggiungiamo il burro fuso e mischiamo bene con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto sabbioso.*

Uniamo l'uvetta strizzata, le noci spezzate grossolanamente e il cioccolato ridotto in scaglie. Mischiamo bene tutti gli ingredienti.

Aggiungiamo al composto un uovo alla volta e mescoliamo. Uniamo un altro uovo solo quando il precedente è stato incorporato completamente.

Trasferiamo il composto in uno stampo di 26 cm di diametro, imburato e rivestito con carta forno. Livelliamo la superficie con un cucchiaio.

Cuociamo la torta in forno statico preriscaldato a 180 c per 40 minuti, lasciamo raffreddare...e gnam

## TORTINA ALLE TRE MOUSSE



### *ingredienti*

*75 g di cioccolato amaro*

*75 g di cioccolato al latte*

*75 g di cioccolato bianco*

*2 uova intere*

*2 albumi*

*1 foglio e mezzo di gelatina*

*1 cucchiaino di cacao in polvere*

Fate ammorbidire separatamente i fogli di gelatina in acqua: mezzo per il cioccolato al latte, un quarto per quello amaro e il rimanente per quello bianco. Sciogliete separatamente i tre cioccolati a bagnomaria, unite la gelatina strizzata e mescolate finchè si scioglie.

Togliete dal fuoco ed aggiungete un tuorlo alla crema di cioccolato amaro e l'altro a quella di cioccolato al latte.

Montate i 4 albumi a neve e aggiungeteli, in parti uguali, ai tre composti di cioccolato. Distribuite sul fondo di uno stampo rettangolare la mousse di cioccolato amaro, versate sopra a quella di cioccolato al latte e terminate

con la mousse di cioccolato bianco.

Trasferite lo stampo in frigorifero per 6 ore. Poco prima di servire sformate la terrina e spolverizzate la superficie con il cacao.