

ISTITUTO PROFESSIONALE “L.EINAUDI” LODI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA CLASSI SECONDE

QUADERNO DELLE RICETTE DI LABORATORIO



PROF. ALGIERI FRANCESCO

francesco.algieri@ipscteinaudi.com

MENU

Lezione 1 - Tagliatelle ai funghi
Macedonia di verdure

Lezione 2 - Farfalle di pasta fresca alla crema di zucca - Pollo alle mandorle
Pan di Spagna- crema pasticcera

Lezione 3 -Ravioli ricotta e spinaci Arista di maiale al forno
Panna cotta

Lezione 4 - Risotto asparagi e speck Arancini di riso -
Pasta frolla montata

Lezione 5-Crepes prosciutto e formaggio -Gateau di patate monoporzione -
Tortionata Dolce tipico di Lodi

Lezione 6 -Lasagne di pasta fresca - Maiale tonnato -
Torta caprese

Lezione 7 - Risotto Lodigiano - Sofficini -
Girelle al cioccolato (pasta biscotto)

Lezione 8 - Fusilli di pasta fresca al pesto di melanzane - Mozzarella in carrozza
Tiramisu'

Lezione 9 -Girandole prosciutto e formaggio - Polpette di Melanzane
Cheesecake alle fragole

Lezione 10 -Cannelloni alla Bolognese
Torta mimosa

TAGLIATELLE AI FUNGHI

INGREDIENTI

Per la pasta all'uovo:

500 gr di farina 00

5 uova

sale q.b.

PROCEDIMENTO

Disporre la farina a fontana e inserire le uova una ad una. Aggiungere il sale e l'olio e cominciare a sbattere delicatamente le uova incorporando pian piano tutta la farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto.

Infarinare il piano di lavoro e stendere il più finemente possibile. Arrotolare la pasta su se stessa e intorno al mattarello. Togliere il mattarello e tagliare con un coltello delle strisce di pasta dello spessore di circa 1 cm.

Per il condimento:

400 gr di funghi misti (champignon, porcini..)

200 gr pomodori di pachino

1/2 bicchiere vino bianco secco

olio evo q.b.

1 spicchio d'aglio

1.mazzetto di prezzemolo

sale q.b

PROCEDIMENTO

Sciacquare bene i funghi ed eliminare la parte finale del gambo, tagliarli a fettine dello spessore di 3-4 mm

In una padella far rosolare l'aglio a fiamma dolce, aggiungere i funghi tagliati, far rosolare qualche minuto e sfumare con il vino.

Cuocere qualche minuto e aggiungere i pomodori precedentemente tagliati, far cuocere per 15 min. Aggiungere sale e prezzemolo tritato.

MACEDONIA DI VERDURE

INGREDIENTI

2 Melanzane
2 Peperoni colorati
2 Zucchine
2 Cipolle rosse
50 gr cipolla rossa
3 cucchiaini aceto bianco
3 cucchiaini olio evo
1 arancia (succo)
Sale qb
OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE

PROCEDIMENTO

Lavare e pulire le verdure. Tagliarle a macedonia e metterle separatamente con il sale. Delle melanzane e delle zucchine utilizziamo solo la buccia. Friggere separatamente in abbondante olio di semi. Nel frattempo preparare la cipolla caramellata mettendo in padella olio EVO, cipolla tagliata a fetta, zucchero, e succo d'arancia.

Mescolare le verdure fritte con la cipolla caramellata e lasciar raffreddare.

FARFALLE DI PASTA FRESCA ALLA CREMA DI ZUCCA

INGREDIENTI PER LE FARFALLE

250 GR Farina di semola

250 GR Farina 00

5 U o v a

S a l e Q B

Olio evo QB

PROCEDIMENTO

Procedere come per la pasta fresca.

PER LA CREMA DI ZUCCA:

1/2 lt brodo vegetale

500 gr di zucca

1/2 scalogno

1 spicchio di aglio

olio evo q.b

50 gr di burro

Farina qb

s a l e q . b .

pepe q.b.

1 rametto di rosmarino

1 peperoncino

PROCEDIMENTO

Pulire la zucca eliminando la parte esterna, lavarla sotto acqua fredda e tagliarla a cubetti.

Far rosolare lo scalogno precedentemente tritato, aggiungere la zucca e farla cuocere aggiungendo del brodo vegetale.

Quando la zucca è cotta aggiungere degli aghi di rosmarino, il sale e frullare metà della zucca con un mixer.

In una padella mettere l'aglio con l'olio, aggiungere del peperoncino e far rosolare la crema di zucca legandola con del burro maneggiato (burro e farina)

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e saltarla nella salsa.

POLLO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

500 gr di petto di pollo
1/2 lt brodo vegetale
200 gr di mandorle
2 carote
2 zucchine
2 cipolla
Zenzero 15 gr
Olio evo qb
Salsa di soia qb
Farina qb

PROCEDIMENTO

Tagliare il petto di pollo a listarelle o bocconcini, metterli in un colino sopra una ciotola, versate all'interno i bocconcini di pollo e infarinateli , scuotete il colino per eliminare la farina in eccesso.

In una padella Wok, o una padella antiaderente dai bordi alti, riscaldare l'olio, aggiungere la cipolla tagliata a fette e le zucchine e le carote tagliate a bastoncini e far cuocere aggiungendo del brodo vegetale.

Aggiungere il pollo infarinato e cuocere per circa 10 minuti con il coperchio.

Sfumare con la salsa di soia e infine mettere le mandorle pelate e tostate in una padella

NB NON AGGIUNGERE SALE!

LE VERDURE DOVRANNO RISULTARE CROCCANTI.

PAN DI SPAGNA CON CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

400 gr uova
250 gr farina
250 gr di zucchero
1 bustina di vanillina

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero fino a quando il composto “scrive”, dovrà diventare spumoso. Aggiungere la farina e la vanillina setacciata mescolando dal basso verso l'alto per non far smontare l'impasto.

Mettere in uno stampo e infornare a 180° per circa 30 min.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

1 LT latte
8 tuorli
120 gr di farina
300 gr di zucchero
1 bustina di vanillina

PROCEDIMENTO

Mettere il latte sul fuoco. Nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, la vanillina e mescolare bene. quando il latte arriva a bollore, aggiungere il composto e riportare sul fuoco mescolando sempre fino a raggiungere la densità desiderata.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI

per la pasta all'uovo:

500 gr di farina 00

5 uova

sale q.b.

PROCEDIMENTO

procedere come per la pasta fresca.

Per la farcia:

300 gr di spinaci

250 gr di ricotta

1 tuorlo d'uovo

parmigiano gratt. q.b

sale q.b.

pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Sbollentare gli spinaci per 10 min strizzarli per bene eliminando l'acqua di vegetazione, unirli in un cutter o mixer aggiungendo la ricotta, il parmigiano, il sale e il pepe, fino ad ottenere un composto liscio.

NB: Stendere la pasta sottilmente e farcirli con delle nocchie di farcia distanziate l'una dall'altra spennellando i bordi della pasta con del tuorlo d'uovo, ricoprire con un altro strato di pasta e formare i ravioli con uno stampo.

Cuocere in abbondante acqua salata e saltare in padella con burro e salvia

ARISTA DI MAIALE AL FORNO

INGREDIENTI

500 gr di arista di maiale
Spago da cucina
2 costa di sedano
2 carote
1 cipolla
1 rametto di rosmarino
1 mazzetto di salvia
200 ml Vino bianco secco
qualche foglia di alloro
pepe in grani q.b.
sale q.b.
olio evo q.b.
70 gr circa roux

PROCEDIMENTO

Pulire l'arista di maiale e legarla. Farla rosolare in una padella con un filo d'olio su tutti i lati, trasferirla in una teglia con tutte le verdure e le spezie tagliate grossolanamente e mischiare il tutto massaggiando l'arista, cuocere in forno statico a 180° per circa 40 min sfumando a meta' cottura.

L'arista al cuore dovra' raggiungere i 65/67 gradi.

Abbatte in positivo la carne mentre le verdure dovranno essere messe in una pentola con il condimento della carne e far bollire.

Frullare le verdure e legare con un roux.

Tagliare la carne sottile, condire con la salsa e infornare per qualche minuto

NB LA SALSA SI CHIAMA DEMI GLACES ALLE VERDURE.

PANNA COTTA

INGREDIENTI

500 ml di panna fresca liquida

100 ml latte

100 gr di zucchero

8 gr di colla di pesce

vanillina

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

In una casseruola versare la panna e il latte, aggiungete lo zucchero e l'essenza di vaniglia e mettere sul fuoco a fiamma bassa. Far scaldare il composto sempre mescolando, portate a bollore, poi togliere il composto dal fuoco ed aggiungere la colla di pesce ben strizzata. Bagnate con acqua ghiacciata uno stampo, sgocciolatelo e riempitelo con il composto. Tenete a lungo in frigorifero per far rassodare. Sformate la panna cotta sul piatto da portata e servite così al naturale o con salsa a vostro piacimento

RISOTTO ASPARAGI E SPECK

INGREDIENTI

2 lt brodo vegetale

500 gr di riso carnaroli

300 gr di asparagi

100 gr di speck

Vino bianco secco qb

olio evo q.b.

1 spicchio d'aglio

1 cipolla

sale q.b.

50 gr di burro

parmigiano q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare bene gli asparagi ed eliminare la parte finale più dura tenendo da parte le punte.

Tagliare delle rondelle spesse, sbollentarle per pochi minuti nel brodo e frullare il tutto.

Tagliare la punta a metà per il verso lungo e saltarle in padella con olio e aglio.

In una casseruola far rosolare la cipolla tritata con olio e burro, aggiungere il riso e tostarlo sfumando con il vino bianco, iniziare la cottura con il brodo vegetale.

A metà cottura aggiungere la crema di asparagi. A pochi minuti dalla fine unire le punte di asparagi. Togliere il risotto dal fuoco ancora all'on- da, aggiungere lo speck precedentemente tagliato a listarelle e rosolato in olio e mantecare con il burro freddo e il parmigiano grattugiato. Far riposare un minuto coperto e servire.

ARANCINI DI RISO

INGREDIENTI

2,800 Lt Acqua
1.Kg Riso carnaroli
2.bustine zafferano
50 gr burro
100 parmigiano
28 gr sale

PER IL RIPIENO

Salsa Bolognese
M o z z a r e l l a
Piselli

PER LA PASTELLA

Farina di semola
Acqua frizzante
1 cucchiaino di bicarbonato
Pane grattugiato

PROCEDIMENTO

Mettere in una pentola l'acqua, il riso, il sale e lo zafferano e portare a cottura il riso mescolando. Il riso sarà pronto quando l'acqua sarà assorbita. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro e il parmigiano. Far raffreddare. Formare delle "palle" mettere all'interno la carne, i piselli e la mozzarella e richiudere.

Preparare la pastella con farina di semola, acqua frizzante e bicarbonato.

Passare gli arancini nella pastella e poi nel pane grattugiato.

Friggere in abbondante olio di semi di arachidi.

PASTA FROLLA MONTATA

INGREDIENTI

500 gr farina debole

290 Gr burro

190 zucchero a velo

2 uova intere

1 bustina di vanillina

Scorza di limone

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria con la foglia il burro con lo zucchero e montare fino a far diventare spumoso l'impasto.

Aggiungere la vanillina , la scorza di limone e la farina. Infine aggiungere le uova.

Mettere l'impasto in un sac a poche con la bocchetta riccia e dare la forma desiderata.

Cuocere in forno già caldo a 180 per circa 10 minuti.

CREPES PROSCIUTTO E FORMAGGIO

INGREDIENTI PER LE CREPES

1 LT Latte
400 GR Farina 00
4 uova
Sale qb
Olio di semi qb

PROCEDIMENTO

Mescolare la farina con il latte , aggiungere le uova, il sale e l'olio di semi. Passare il composto allo CHINOIS. Riscaldare la padella per le crepes, versare il composto e cuocere per qualche minuto girando la crepes

NB LE CREPES DEVONO ESSERE SOTTILI

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 LT Besciamella
200 Gr Mozzarella
200 Gr Prosciutto cotto
100 gr parmigiano Sale
qb
Pepe nero qb

PROCEDIMENTO

Frullare tutti gli ingredienti con 500 gr di besciamella. Farcire le crepes, metterle in una teglia da forno e coprire con la restante besciamella.
Infornare a 180 per 20 minuti circa.

NB In alternativa si possono farcire mettendo uno strato di besciamella, una fetta di prosciutto e una fetta di mozzarella.

GATEAU DI PATATE

INGREDIENTI

1 kg di patate
2 uova
50 gr di grana
50 gr di latte intero
200 gr di provola fresca affumicata (oppure scamorza affumicata)
150 gr di prosciutto cotto a cubetti
Sale qb
pepe qb
qualche fettina di burro
pan grattato

PROCEDIMENTO

Pesare le patate con tutta la buccia, (cercate di scegliere patate che hanno più o meno la stessa dimensione, cuoceranno in maniera uniforme).

Sciacquare e ponetele in una pentola capiente piena d'acqua. Lasciare bollire con coperchio per circa 30 minuti, il tempo che si ammorbidiscano sotto i rebbi di una forchetta.

Scolare le patate quando sono belle morbide e schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate. Inserirle con tutta la buccia, quest'ultima resterà attaccata al fondo e voi ricaverete solo la purea. Abbiate cura di raccogliere la purea in una ciotola capiente.

Quando avrete schiacciato tutte le patate, girate e lasciate intiepidire qualche minuto.

Aggiungere le uova e subito dopo il grana, il latte, il sale e il pepe. Amalgamate con l'aiuto di un cucchiaino di legno. Girate bene fino ad ottenere un composto vellutato e privo di grumi

Aggiungere al composto di patate, la provola (o la scamorza) tagliata a dadini e il prosciutto cotto.- Girare il composto con l'aiuto del cucchiaino di legno in modo che il ripieno di provola e prosciutto si amalgami perfettamente al composto.

Imburrare una teglia apribile e spolverarla bene con il pan grattato.

Aggiungere nello stampo l'impasto del vostro Gateau di patate e appiattite la superficie con l'aiuto di un cucchiaino. Fare quest'operazione delicatamente, in modo che il pan grattato dello stampo non scivoli via.

Quando avrete dato al vostro rustico, una superficie liscia, cospargete con del pangrattato e aggiungete dei fiocchetti di burro

Cuocere il vostro Gateau di patate a 180° in forno ben caldo, per circa 30 minuti

TORTIONATA (DOLCE TIPICO DI LODI)

INGREDIENTI:

300 gr farina 00
150 gr burro
150 gr mandorle
150 gr zucchero
30 gr tuorli
3 gr bicarbonato
scorza limone

PROCEDIMENTO:

Tostare le mandorle e tritarle a farina. In una ciotola capiente mettere lo zucchero e il burro ammorbidito a temperatura ambiente, aggiungere la farina, i tuorli d'uovo ed infine le mandorle tritate . Impastare bene tutti gli ingredienti. Si otterrà una pasta che a fatica rimarrà ben compatta proprio per la sua stessa consistenza. Imburrare una teglia e mettere l'impasto, anche a "pezzi", livellarlo poi senza però dare forma ad alcun bordo (la torta deve rimanere piatta e alta non più di 2 cm)

Con una forchetta fare delle righe in rilievo sulla superficie (in modo molto leggero) e cuocere in forno caldo a 170° per circa 30 minuti, finchè inizia a prendere un leggero colore dorato. A Lodi questa torta non si taglia a fette ma si rompe in pezzi infilandovi la punta di un coltello.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

PASTA FRESCA VEDI RICETTA
SALSA BOLOGNESE VEDI RICETTA
PARMIGIANO
MOZZARELLA
BESCIAMELLA
SALSA POMODORO
UOVO SODO FACOLTATIVO
PROSCIUTTO COTTO FACOLTATIVO

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta fresca formando delle sfoglie sottili e sbollentarle. Raffreddare in acqua fredda. In una pirofila mettere uno strato di salsa besciamella con la bolognese, adagiare la pasta e condire con tutti gli ingredienti, adagiare un altro strato di pasta e condire fino a riempire la pirofila. Cuocere in forno già caldo a 180 per circa 30 minuti

MAIALE TONNATO

INGREDIENTI

Arista di
maiale 1
cipolla
1 sedano
1 carota
1 mazzetto erbe aromatiche
170 grammi tonno sott'olio in
scatola 2 acciughe
1 cucchiaio capperi
1. cucchiaio succo di limone
q.b. olio extravergine d'oliva

PER LA SALSA MAIONESE

SALSA MAIONESE

250 ML OLIO DI SEMI

2 TUORLI

SUCCO DI MEZZO LIMONE 1 CUCCHIAINO DI ACETO SALE QB

PROCEDIMENTO:

Preparare la salsa maionese sbattendo con un frusta i tuorli con il limone e il sale. Dopo averli montati aggiungere l'olio di semi a filo sempre continuando a sbattere. Infine aggiungere l'aceto. Stabilizzare in frigo

PROCEDIMENTO

Per il maiale tonnato è possibile cuocere la carne nel brodo vegetale oppure cuocerla come il maiale al forno (vedi ricetta)

Preparare la salsa maionese sbattendo con un frusta i tuorli con il limone e il sale. Dopo averli montati aggiungere l'olio di semi a filo sempre continuando a sbattere. Infine aggiungere l'aceto. Stabilizzare in frigo.

Mettere nel frullatore il tonno sott'olio, sgocciolato e spezzettato, i filetti di acciuga, un cucchiaio di capperi, uno di succo di limone e qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva. Frullare unendo a filo altro olio fino a ottenere una salsa corposa.

Aggiungere la salsa maionese mescolando a mano.

Tagliare la carne a fettine sottili e salsare.

NB LA RICETTA ORIGINALE E' VITELLO TONNATO!

PER FARLO CON IL VITELLO USARE GIRELLO O NOCE COME TAGLIO DI CARNE

TORTA CAPRESE

INGREDIENTI

500 g burro
500 g zucchero
500 g mandorle pelate
100 g cioccolato fondente
100 g cacao
12 uova (4 uova intere e 8 tuorli)
zucchero a velo qb

PROCEDIMENTO

Montare il burro con lo zucchero;

Unire 4 uova intere e 8 tuorli, le mandorle tritate insieme al cacao e il cioccolato sciolto;
Infine quando il composto si presenterà morbido incorporare gli albumi precedentemente montati a neve. N.B.(gli albumi montati vanno incorporati al composto con un cucchiaino di legno per pasticceria facendo un movimento dal basso verso l'alto per evitare che il composto si smonti); Cuocere a 180° C per circa 40 minuti;

Lasciare raffreddare e cospargere lo zucchero

RISOTT CUN LA SALSISSA

INGREDIENTI:

Per il riso:

100 gr burro
30 gr olio
1/2 cipolla
300 gr riso
1/2 bicchiere di vino bianco secco
brodo di gallina caldo
50 gr formaggio grana
30 gr salsa pomodoro

Per la salsiccia:

100 gr burro
80 gr salsiccia
1/2 bicchiere di vino bianco secco

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere a freddo il burro, l'olio e mezza cipolla tritata fine. A fuoco lento far friggere il burro sino a che la cipolla si dorerà. Aggiungere il riso e mescolare per qualche minuto. Sfumare con il vino e cuocere per circa 15/20 minuti sfumando con il brodo nel quale avrete messo la salsa pomodoro.

Un minuto prima della fine della cottura, aggiungere un cucchiaino di burro e una spolverata di grana. La salsiccia va preparata a parte.

Tagliare la salsiccia in pezzetti da 5 cm e friggerla con il burro. Bagnare con il vino e continuare la cottura fino ad evaporazione del vino. Servire il risotto versando la salsiccia sopra.

SOFFICINI

Ingredienti:

200 gr latte
130 gr farina
10 gr burro
5 gr sale

Per il ripieno:

Formaggio a scelta (SOTTILETTE, PROVOLA, MOZZARELLA, ECC)
Affettato a scelta (PROSCIUTTO, PANCETTA)
Salsa pomodoro facoltativa

Per la panatura:

2 uova
200 gr circa di pane grattugiato
OLIO PER FRIGGERE POSSIBILMENTE DI ARACHIDI

Procedimento:

Mettere in un pentolino il latte, il sale e il burro. Portate ad ebollizione ed aggiungete la farina in un colpo solo. Girare bene qualche secondo fino ad ottenere un impasto che si stacca dalla pentola, compatto e morbido. Allontanare dal fuoco. Trasferire l'impasto dei sofficiotti su un piano di lavoro e fate raffreddare, nel frattempo preparate il ripieno. Tagliare a dadini il formaggio o a striscioline, così come il prosciutto cotto o altri salumi. Preparare la salsa pomodoro. Stendere l'impasto sottile con un mattarello e con l'aiuto di un coppapasta ritagliare dei dischi di circa 10 - 12 cm. Richiudere la mezzaluna e proseguite a farcire tutti i vostri sofficiotti. Passateli poi prima nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato. Cuocerli in padella con abbondante olio

GIRELLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCUIT

10 uova
250 gr di farina
250 gr di zucchero
50 gr di burro
1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. . Aggiungere la farina setacciata facendo un movimento dall'alto verso il basso. Stendere l'impasto in una teglia foderata con carta da forno avendo cura di non superare i 2 cm di altezza e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 7 minuti circa. Dopo la cottura cospargere la pasta con dello zucchero semolato e coprirlo con la pellicola in modo tale che l'umidità che si forma rende la pasta più morbida ed elastica.

PER LE GIRELLE:

CIOCCOLATO SPALMABILE
CIOCCOLATO FONDENTE

Spalmare il cioccolato sulla base di pasta biscuit. Tagliare le girelle e passarle nel cioccolato fuso solo da un lato.

FUSILLI DI PASTA FRESCA AL PESTO DI MELANZANE

INGREDIENTI PER LA PASTA

1 KG FARINA(semola e 00)

ACQUA

1 UOVO

SALE E OLIO EVO QB

INGREDIENTI PER LA SALSA

1 kg Melanzane

50 gr basilico

100 gr pinoli

1 spicchio di aglio

100 gr parmigiano

200 gr pomodoro di Pachino

Sale qb

Olio evo qb

Pepe nero qb

PROCEDIMENTO

Impastare la pasta fresca e lasciarla riposare.

Deve essere un impasto piuttosto duro.

Avvolgere le melanzane singolarmente nella carta alluminio dopo aver levato il picciolo ed infornare a 180 gradi per circa 40 minuti.

Le melanzane dovranno essere morbide e asciutte.

Nel frattempo pulire il basilico e l'aglio.

Frullare le melanzane con tutti gli ingredienti e metterlo in padella con olio facendolo cuocere per qualche minuto.

Tagliare la pasta fresca a pezzetti e con l'aiuto di un ferretto realizzare i fusilli.

Cuocere in abbondante acqua salata e saltare nella salsa.

MOZZARELLA IN CARROZZA

INGREDIENTI

200 gr di Mozzarella Fiordilatte (o di bufala);
16 fette di pane Bianco o Pancarré (senza crosta);
2 uova
farina q.b.
pangrattato q.b.
sale e pepe q.b.
Olio di semi per friggere

PROCEDIMENTO

Tagliare la mozzarella a fette sottili o a striscioline;
Se utilizzate il pancarré, abbiate cura di togliere la crosta dal pane, aiutandovi con un coltello;
Scegliere che forma volete dare alla vostra mozzarella in carrozza e tagliate le fette di pane come meglio preferite (triangolo, quadrato ecc);
Una volta che avete tagliato il pane e la mozzarella, inserite le fette di mozzarella tra due fette di pane. La mozzarella non deve mai fuoriuscire dai bordi del panino.
A parte, preparate 3 piatti o 3 contenitori dove metterete: uova, farina e pangrattato;
Sbattere le uova in un contenitore, aggiungendo un po' di sale e pepe .Una volta che avete sbattuto le uova, prendere i panini preparati in precedenza e intingeteli accuratamente nelle uova, facendo particolare attenzione ai bordi; Passare poi i panini nella farina, poi di nuovo dentro le uova e infine nel pangrattato; Una volta che avrete effettuato questo procedimento per tutte le fette friggere in abbondante olio caldo.

TIRAMISU'

INGREDIENTI

1 conf Savoiardi
250 gr mascarpone
3 uova
75 gr zucchero
100 gr panna dolce
Caffe' qb
Cacao amaro qb

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero ed aggiungere il mascarpone, aggiungere gli albumi montati a neve ferma dal basso verso l'alto per non far smontare l'impasto.

Aggiungere la panna montata sempre dal basso verso l'alto per non far smontare l'impasto.

In una pirofila mettere uno strato di crema, i savoiardi imbevuti nel caffè e un altro strato di crema. Procedere fino a completamento della pirofila.

Cospargere di cacao e mettere in frigo prima di servire.

GIRANDOLE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

INGREDIENTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO

RIPIENO PROSCIUTTO E FORMAGGIO (VEDI RICETTA CREPES)

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta fresca creando dei rettangoli di dimensioni 6 x 25
Farcire con la crema di prosciutto e formaggio ripiegare su se stessa (3x25) e arrotolare.
Mettere in una pirofila con la besciamelle e il parmigiano ed infornare a 180 per circa 15 minuti.

POLPETTE DI MELANZANE

INGREDIENTI

N°3 Melanzane
1 Conf pancarre'
1 Spicchio d'aglio
100 gr parmigiano
Basilico qb
Prezzemolo qb
Sale qb
Pepe Nero qn
Olio di semi per friggere

PROCEDIMENTO

Tagliare le melanzane e sbollentarle. Strizzarle per bene e amalgamarle con il pancarrè tritato e con tutti gli altri ingredienti.
Formare delle polpette rotonde o ovali e friggerle in abbondante olio.

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI PER LA BASE

300 g di biscotti secchi
150 g di burro

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

150 g di zucchero
250 g di mascarpone
200 gr formaggio spalmabile
200 g di ricotta
200 ml di panna
6/8 gr di gelatina in fogli

PER LA COPERTURA

300 g di fragole più quelle per
decorare 80 g di zucchero
2 cucchiaini di acqua

PROCEDIMENTO

Tritare i biscotti con un mixer o mettendoli in un sacchetto alimentare e schiacciandoli con un matterello, fino a ridurli in polvere. Aggiungere il burro fuso

Trasferire in uno stampo a cerniera del diametro di 22-24cm foderato di carta da forno. Schiacciare per bene e mettete in frigo

In una ciotola lavorare zucchero e mascarpone e aggiungere la ricotta.

Fate ammorbidire i fogli di gelatina per dieci minuti in acqua fredda. Aggiungere la panna montata con la gelatina al composto di formaggi e mescolate velocemente.

Versare nello stampo a cerniera e mettere in frigo per almeno tre ore.

Trascorso tale tempo, mettere le fragole a pezzi in una padella con lo zucchero e due cucchiaini d'acqua.

Far cuocere le fragole, e schiacciare con una forchetta o frullare il tutto.

Lasciare intiepidire qualche minuto.

Togliere la Cheesecake dal frigo, mettere la salsa alle fragole sopra e riporre in frigo per almeno un'altra ora Decorare a vostro piacimento.

CANNELLONI DI PASTA FRESCA

INGREDIENTI

Pasta fresca all'uovo
Salsa Bolognese
Salsa Besciamella
M o z z a r e l l a
Parmigiano
1 uovo

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta fresca creando dei rettangoli di dimensioni 17 x 7

Farcire con la salsa bolognese (legata con l'uovo) e la mozzarella. ripiegare su se stessa arrotolandola.

Mettere in una pirofila con un po' di salsa bolognese, la besciamelle e il parmigiano ed infornare a 180 per circa 15 minuti.

TORTA MIMOSA

La torta mimosa è composta da Pan di Spagna (vedi ricetta) e Crema pasticcera (vedi ricetta).

Viene poi decorato con dei pezzetti di pan di Spagna tagliati a cubetti.

Aggiungere all'impasto del pan di Spagna del colorante giallo