

Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca



Oggi vi racconto della mia buonissima Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca, preparata per un compleanno della mia mamma, che purtroppo non c'è più. La posto con piacere e condivido con voi questo ricordo perchè so che le sarebbe piaciuto molto raccontare di quella bellissima serata passata in pizzeria con noi della famiglia e con qualche amica. Avrebbe raccontato che ha mangiato una buonissima pizza margherita e da brava golosa anche le patatine fritte, avrebbe sorriso ricordando che quando è arrivata questa torta sopra era piena di candeline lunghissime e scintillanti. E avrebbe anche raccontato che eravamo stonatisimi anche solo

accennando la famosa “Tanti auguri a te”.

Vi lascio allora la ricetta di questa crostata, anche perchè i dolci con la frutta erano tra i suoi preferiti... ok dopo le sfogliatelle e la Nutella però... ☐

Ingredienti

- 80 g farina 00
- 80 g farina di mandorle
- 100 g zucchero
- 100 ml latte
- 2 uova
- 50 g olio di semi di girasole
- 1 bustina Lievito Pane degli Angeli
- 1 bustina Vanillina
- 4 Tuorli (per la crema)
- 45 g Amido di Mais
- 140 g zucchero (per la crema)
- 400 ml Latte
- 1 scorza di limone
- 1 confezione Perline morbide

Inizio a preparare la mia Crostata morbida alle mandorle con frutta fresca partendo proprio dalla base della crostata. In una ciotola abbastanza capiente sbatto per bene le uova con lo zucchero. Incorporo poi anche il latte e l'olio a filo ed amalgamo bene il tutto fino ad ottenere una crema fluida.

Accendo il forno a 180° ed imburro uno stampo per crostate morbide.

Aggiungo all'impasto anche le farine, la vanillina e per ultimo il lievito e mescolo bene facendo attenzione a far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Versare il composto nello stampo per crostate morbide imburrate ed inforno a 180° per circa 25-30 minuti. Una volta cotta, sforno, lascio intiepidire e poi capovolgo

la crostata su un piatto da portata.

Passo ora a preparare la crema. Sbatto i tuorli con lo zucchero, unisco pian piano l'amido e a filo aggiungo il latte facendolo amalgamare bene al composto, facendo attenzione a non far formare dei grumi.

Passo il tutto in un pentolino antiaderente ed aggiungo anche un pezzo di scorza di limone.

Accendo il fornello e mescolando sempre attendo che la crema rapprenda, a cottura levo la scorza di limone e lascio raffreddare.

Intanto che tutti gli ingredienti raffreddino, inizio a preparare la frutta per guarnizione. Lavo, lavo e taglio, quindi, kiwi, pesche e banane a fettine e divido a metà anche gli acini di frutta, lavo ed asciugo le more di gelso. Preparo Tortagel ed inizio ad assemblare il mio dolce. Verso uno strato di crema sulla base della torta e partendo dall'esterno e dai pezzi più grandi inizio a disporre la frutta: prima il kiwi, poi le banane, l'uva, le pesche e al centro i gelsi. Spennello la superficie con Tortagel, qualche pallina di zucchero e metto in frigo. Pronta!

Polpettine di quinoa e chutney di mini kiwi



Oggi ricetta finger per un aperitivo sfizioso: Polpettine di quinoa e chutney di mini kiwi. Utilizzo un frutto nuovo: il Nergi®. E' un kiwi in miniatura tutto verde con la buccia commestibile e molto dolce. Appartiene alla specie Actinidia arguta, più

noto come kiwi siberiano, o baby-kiwi. Ricco di vitamine C ed E, è un ottimo antiossidante, inoltre è ricco anche di potassio, calcio, magnesio, fosforo e fibre e in più è ipocalorico... che vogliamo di più?!

In Italia si produce in Piemonte, nella zona di Cuneo.



Ma i Nergeti sono presenti anche in Francia e in altri Paesi dell'Europa meridionale.

E' un ottimo frutto da consumare sia cotto che crudo, da solo o in abbinamento a ricette dolci e salate... io ho l'ho provato in cottura in un chutney e devo dire che il risultato è stato ottimo, anche a detta di mio marito che con la scusa del chutney si è mangiato pure la quinoa... ☐

vi racconto la ricetta...

Chutney di Nergi-baby kiwi

Ingredienti:

- 200gr di Nergi – baby kiwi
- 1 spicchio d'aglio non troppo grosso
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di zenzero fresco in radice
- $\frac{1}{2}$ mela
- 5 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- un peperoncino fresco
- 1 pizzico di sale



La prima cosa che faccio per realizzare la mia ricetta di Polpettine di quinoa e chutney di mini kiwi, è mondare e tagliare a pezzetti abbastanza piccoli Nergi®, mela, scalogno e aglio, li passo poi in pentola e li faccio cuocere a fuoco lento, appena cominciano a sfrigolare aggiungo la scorza di limone e lo zenzero fresco grattugiati, l'aceto, il sale, lo zucchero di canna ed il peperoncino tagliato a pezzettini.

Lascio cuocere lentamente per almeno un'ora, mescolando di tanto in tanto, fino ad ottenere un composto morbido ed amalgamato, quasi una purea.

Possiamo preparare il chutney e conservarlo in barattolo, basta sterilizzare il contenitore e mettetelo

in vaso ancora caldo. Questa volta lo uso per accompagnare delle croccanti polpettine di quinoa.

Polpette di quinoa e formaggio al peperoncino

Ingredienti:

- 100 g quinoa
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- sale
- pepe
- peperoncino fresco
- basilico
- caciotta al peperoncino semi-stagionata
- olio per friggere



Inizio la preparazione delle mie polpettine di quinoa, la sciacquo bene sotto acqua corrente, per eliminare le saponine che potrebbero renderla sgradevole al gusto, e poi la faccio tostare in padella. Direttamente in padella aggiungo 400 ml di acqua e sale e faccio cuocere per circa 15 minuti. La quinoa si gonfierà e assorbirà tutta l'acqua.

Passo la quinoa in una scodella e la faccio raffreddare un po'. Aggiungo poi la fecola, le spezie, ed il basilico spezzettato grossolanamente con le mani. Amalgamo bene.



Intanto che la quinoa si fredda ho tagliato a quadrotti abbastanza piccoli un pezzetto di caciotta, la dimensione dei tocchetti di formaggio dipende da quanto grosse volete fare le polpettine, io li ho fatti piccoli perchè voglio avere delle palline piccoline.



Bene tutto pronto, passo a preparare le polpette: prendo un po' di composto di quinoa e al centro metto un quadratino di formaggio, richiudo e appallottolo bene la



polpetta, così fino a terminare l'impasto. Tuffo le polpette nell'olio ben caldo e faccio colorire. Le scolo e le faccio asciugare per qualche secondo su un foglio di carta assorbente.

Finito!

Servo ancora calde accompagnate dal mio chutney di Nergi! ☐



Ciambella alla curcuma



Anche questa settimana è passata! La mia è stata abbastanza dura, marito, lavoro e via dicendo...

Finalmente siamo a sabato però, e anche se fuori diluvia, anzi in questo preciso istante grandina ed il mio gatto miagola terrorizzato dei tuoni, che il week end abbia inizio, e allora coccoliamoci un po'!

Io lo faccio con uno dei miei soliti esperimenti. Come bene avrete capito, sto in fissa con la curcuma, sono nella mia "fase gialla", la infilo praticamente ovunque, posso mai non buttarla dentro un ciambellone?! Posso mai lasciarmi sfuggire una tale occasione?! No e quindi ecco il nuovo esperimento, IL CIAMBELLONE GIALLO!

Che poi questo colore mi fa pensare molto alla primavera e dato il grigiore esterno ho proprio voglia di colore, e se coccole devono essere allora facciamole per bene... mentre il ciambellone cuoce (dopo vi racconto anche la ricetta) mi butto nello shopping sfrenato dedicato alla primavera!

Tappa fissa Dalani e prima di passare al concreto spulciando tutte le varie offerte, decido di dare un'occhiata al magazine anche per aggiornarmi sulle nuove tendenze, e infatti puntualissimo, trovo questo bellissimo articolo sullo "Spring style"

Dalani ci propone quattro stili per una mise en place di primavera fatta di sole, colore, allegria, rinnovamento ed energia. Che meraviglia!!!

Quattro linee molto diverse:

- Rosa Quarzo e Serenity
- Colour Splash
- Black and White
- Verzura



quattro stili molto diversi, ma in cui ritrovo tutti i colori della primavera. La mia collezione preferita? mmmh forse Rosa Quarzo e Serenity colori delicati, stile elegante e romantico e poi Serenity si chiama come me... certo però anche Colour splash, decorazioni vintage fatte a mano, da grafica come posso sorvolare... per non

parlare di Verzura, una tavola imbandita o un rigoglioso orto? e Black and White? beh perfetta per occasioni più eleganti...

OK VOGLIO TUTTO, solo chi lo dice a mio marito?! uff che vita difficile!!!!

Va beh mi consolo con una fetta del mio ciambellone...

ah... vi racconto anche la ricetta...

Ingredienti:

- 250gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 4 uova
- 1 vasetto di yogurt
- 1 tazza di olio
- 1 bustina di lievito per dolci

- buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino raso di curcuma

procedimento:



Per prima cosa separo gli albumi dai tuorli, questi li sbatto in una terrina con lo zucchero, aggiungo olio, curcuma e yogurt continuando a mescolare. Pian piano incorporo anche la farina e la scorza del limone grattugiata.



In una seconda terrina monto a neve gli albumi, con uno sbattitore elettrico, e quando pronti li unisco al primo composto continuando a mescolare dal basso verso l'alto.



Accendo il forno a 180° e faccio scaldare, imburro poi uno stampo per ciambelle.



Per ultimo aggiungo il lievito, mescolo e trasferisco il composto nella teglia.

Inforno per circa 40 minuti a 180°.

Et voilà il ciambellone giallo è pronto!



Castagnole



Carnevale si avvicina e la mia seconda patria, il Lazio, mi ha fatto conoscere uno dei miei dolci preferiti, le Castagnole!

Ovviamente ne esistono mille di versioni e forse addirittura milioni di ricette a varianti, io vi racconto la mia infallibile! Si sono abbastanza modesta, lo so... ☐

Sono buone davvero e molto facili da preparare, o forse

no... del resto a Carnevale ogni scherzo vale... :p

Vabbè ve le racconto, va...

Ingredienti:

- 1 uovo
- 1 cucchiaino di zucchero
- farina qb
- 1 cucchiaino di anice o mistrà
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone
- semi di una bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino di olio
- 1 pizzico di lievito chimico
- olio per friggere
- alchermes (opzionale)

Svolgimento:

Verso in una ciotola abbastanza capiente tutti i miei ingredienti (ovviamente tranne l'olio per friggere e l'alchermes) e li lavoro fino ad amalgamarli bene, trasferisco l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e continuo ad impastare ed incorporare farina fino ad avere un bell'impasto liscio, morbido ma non appiccicoso e lavorabile con le mani. Metto a riposare qualche minuto.

Passo quindi alla formazione delle mie castagnole, procedo che se dovessi fare degli gnocchi, solo che invece che poi schiacciarli, con i pezzettini di pasta ottenuta farò delle palline con i palmi delle mani.

Trasformato tutto l'impasto in palline, metto a scaldare sul fuoco una padella con dell'olio, quando questo sarà ben caldo (vi svelo un trucchetto: per provare se l'olio è arrivato a temperatura, basterà immergervi il manico di una paletta di legno se questa inizierà a fare le bollicine, l'olio è a temperatura!) vi immergo poche alla volta le mie palline.

Le faccio friggere giusto il tempo che si gonfino ed imbiondiscano, saranno pronte quando verranno a galla. Le faccio asciugare dall'olio in eccesso su della carta assorbente.

Le servo o spolverate con dello zucchero semolato, oppure impregnate con alchermes e poi passate sempre nello zucchero.

VIVA VIVA IL CARNEVALE!





SerenaCucina – Castagnole



SerenaCucina – Castagnole





SerenaCucina – Castagnole

Torta light di mele



Oggi preparo uno dei miei dolci preferiti, la torta di mele, ma light!

In realtà adoro tutti i dolci fatti con le mele, dai biscotti con cuore morbido, alle sfoglie, agli strudel appunto... mmmh che buoni!!!

Mi piace tantissimo la mela da cotta, ma anche semplicemente quella bollita "da ospedale", invece cruda... insomma, forse mi fa pensare troppo alla dieta... però bisogna mangiarla, fa molto bene e quindi... mi tocca!!! ☐

Scherzi a parte mangiamo tutti tante mele e tanta frutta, così saremo più sani e più belli!! (questa frase mi ricorda qualcosa... Xp)

Oh per rimanere in tema salute, io ho fatto questa torta in versione light. Girovagando online ho trovato diverse versioni light di questo dolce, diciamo che questa è un po' il riassunto calibrato sul mio gusto, meno farina e zucchero del previsto e senza grassi... spero vi piaccia!

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 220g di farina 00
- 80+10 gr di zucchero
- 4 mele
- 2 uova
- 1 vasetto di yogurt bianco dolce
- 100 gr di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 limone

Procedimento:



Inizio subito a preparare la mia Torta light di mele partendo dalla cosa più divertente: sbucciare e tagliare le mele, le faccio a fettine abbastanza fine, diciamo 3 mm e le cospargo con il succo del limone per evitare che si anneriscano, le copro e le metto da parte.

Passo ora a preparare l'impasto, inizio ad amalgamare le uova con lo zucchero* ed unisco poi pian piano il latte, lo yogurt, la farina un po' per volta e la cannella.

Lavoro bene fino ad ottenere un impasto liscio. Frullo grossolanamente metà delle fettine di mele ed aggiungo all'impasto insieme al succo di limone, lavoro bene e per ultimo aggiungo anche la bustina di lievito.



Accendo il forno a 180°, imburro ed infarino una teglia da forno, vi verso l'impasto e sopra dispongo le fettine di mele. Spolvero la superficie della torta con pochissimo zucchero, se di canna meglio, questo donerà in cottura alle mele un tono più ambrato e alla parte di torta una crosticina croccante.

Non rimane che infornare a 180° per 35-40 minuti, trascorso questo tempo provo con lo stecchino, se questo risulta asciutto spengo ma lascio la torta in forno ancora per mezz'ora. La torta siccome ha dentro molte mele rimarrà comunque un pochino umida.

Per completare l'opera ho servito questa delizia con un po' di crema pasticciera alla vaniglia... che bontà!

Buon appetito!

- * Volendo fare una versione ancora più light si potrebbe usare il dolcificante al posto dello zucchero, io normalmente calcolo una proporzione di 1 a 3, una di dolcificante equivale a 3 di zucchero, quindi per 80gr di zucchero, userei circa 25gr di dolcificante in polvere.

