



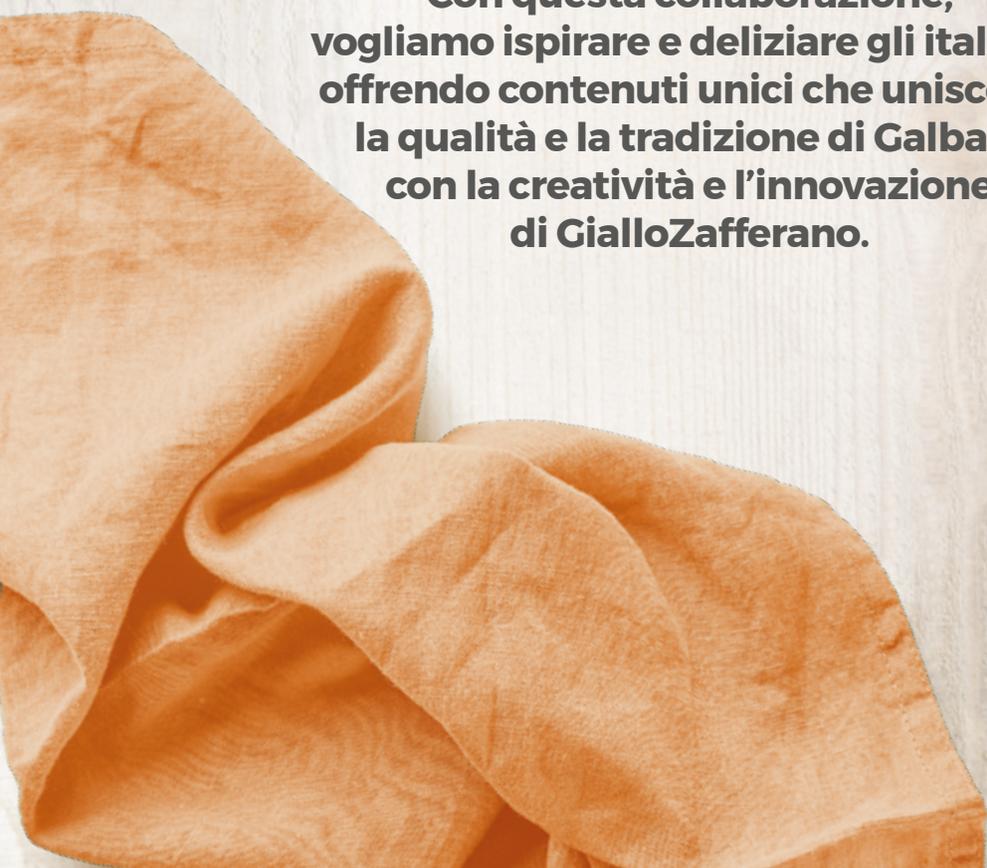
#OGGI
CUCINIAMO
insieme



Vuol dire fiducia.[®]



**Con questa collaborazione,
vogliamo ispirare e deliziare gli italiani,
offrendo contenuti unici che uniscono
la qualità e la tradizione di Galbani
con la creatività e l'innovazione
di GialloZafferano.**





Galbani, rinomato brand italiano di formaggi del gruppo Lactalis, da più di 140 anni sulle tavole delle famiglie italiane, è felice di annunciare con grande entusiasmo **una collaborazione esclusiva della durata di un anno con GialloZafferano**, l'acclamato punto di riferimento per gli appassionati di cucina in Italia, parte del Gruppo Mondadori.

Galbani unisce le forze con **GialloZafferano** per dare vita a una serie di **iniziative mirate a coinvolgere e supportare gli appassionati di cucina in tutto il Paese**, consolidando così la loro presenza nelle case dei buongustai italiani.



*Questa collaborazione rappresenta un ulteriore passo significativo nel soddisfare le esigenze culinarie degli italiani. **Siamo entusiasti di condividere la nostra passione per la cucina attraverso questa partnership**, creando un connubio perfetto tra la qualità dei nostri formaggi e la creatività di **GialloZafferano**. Insieme, miriamo a portare nuove e gustose esperienze nelle case degli italiani, consolidando la nostra presenza come punti di riferimento affidabili per gli amanti della buona cucina casalinga.*





Indice

ANTIPASTI

Mozzarelle Fritte	6
Strudel con Ricotta e Spinaci.....	7
Asparagi su Crema di Ricotta e Cannellini	8
Mozzarella Stick	9
Ricotta al Forno	10
Sfornato di Zucchine Filante	11
Mini Pie Salata con Formaggio e Mele.....	12

PRIMI

Paccheri Melanzane e Ricotta.....	14
Pasta Zucca e Gorgonzola	15
Pasta con Piselli e Certosa Galbani.....	16
Gnocchi alla Sorrentina	17
Crespelle Ripiene di Carciofi e Salsiccia	18
Pasta Tricolore	19
Casarecce con Crema di Ricotta, Olive e Acciughe.....	20
Pasta al Gorgonzola	21
Paccheri Gorgonzola e Pepe con Gamberi Rossi	22





SECONDI

Polpette di Ricotta al Forno	24
Polpettone Ripieno	25
Sorrisi	26
Zucchine Ripiene di Ricotta	27
Parmigiana di Zucchine.....	28
Carciofi Ripieni di Uova e Formaggio	29

DOLCI

Tiramisù al Pistacchio	31
Torta di Mele e Mascarpone	32
Crostata con Mascarpone e Gocce di Cioccolato	33
Cheesecake al Caramello Salato	34
Torta di Ricotta Pere e Cioccolato.....	35
Ciambella Ricotta e Limone	36
Tiramisù al Limone	37
Torta Veloce alla Ricotta.....	38

PIZZE e LIEVITATI

Calzone Ripieno	40
Pizza Invernale.....	41
Ciambella Pizza.....	42
Pizza con Tonno, Cipolla e Mozzarella	43
Pizza alle Patate	44
Pizza di Semola	45
Pizza in pala alla Genovese	46







//// //// **GLI** //// ////
Antipasti





Mozzarelline Fritte



INGREDIENTI

- Mozzarella Santa Lucia 500g
- Uova medie 3
- Latte intero 20g
- Farina 00 q.b.
- Pangrattato q.b.
- Pepe nero q.b.
- Sale fino q.b.

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachide q.b.

PREPARAZIONE

- Tagliare la mozzarella prima a fette di 2 cm e poi a cubetti. Porla in un colino a scolare.
- Intanto in una ciotola sbattere le uova con sale e pepe, poi unire anche il latte.
- Scolare bene la mozzarella, poi impanare ogni bocconcino prima nella farina, poi nelle uova e poi nel pangrattato.
- Fare una doppia panatura solo nell'uovo e nel pangrattato.
- In un pentolino scaldare l'olio di semi e quando avrà raggiunto i 170°C -180°C immergere le mozzarelline impanate, poche per volta.
- Friggere per un paio di minuti.
- Quando saranno dorate scolarle su carta assorbente.

La mozzarella fritta è pronta per essere gustata!



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
15min



COTTURA:
5min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
basso



Strudel con Ricotta e Spinaci

INGREDIENTI

- Pasta Sfoglia 230g (1 rotolo)
- Ricotta Santa Lucia 125g
- Pinoli 20g
- Spinaci 500g
- Grana Padano DOP (75g)
- Aglio 1 spicchio
- Burro q.b.
- Noce Moscata q.b.
- Pepe Nero q.b.
- Sale Fino q.b.

PER SPENNELLARE

- Tuorlo 1
- Latte Intero 20g

PREPARAZIONE

- Porre sul fuoco una padella con burro, aglio e gli spinaci lavati. Salare, coprire con il coperchio e cuocere a fuoco medio-basso per circa 4-5 minuti. Rimuovere l'aglio.
- Porre gli spinaci in un colino così che perdano i liquidi e lasciare intiepidire. Quando gli spinaci avranno perso l'acqua, sminuzzarli con il coltello e trasferirli in una ciotola.
- Aggiungere agli spinaci sminuzzati: il Grana Padano DOP, l'uovo ed incorporare la ricotta, i pinoli, sale, pepe e noce moscata grattugiata, mescolandoli assieme.
- Stendere la sfoglia sopra un foglio di carta forno, versare il ripieno solo su una metà, dandogli una forma rettangolare e lasciando circa 3 cm dal bordo inferiore e laterale, ripiegare il bordo inferiore.
- Ripiegare anche i lembi laterali, aiutandosi con la carta forno, e capovolgere lo strudel così che il ripieno sia completamente avvolto dalla sfoglia, con la chiusura nella parte inferiore.
- In una ciotolina unire un tuorlo d'uovo con 2 g di latte e mescolare.
- Spennellare la superficie dello strudel con il composto di latte e tuorlo. Praticare dei tagli sulla superficie dello strudel e trasferirlo su una teglia.
- Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per circa 25 minuti, o fino ad ottenere una doratura uniforme. Sfnare, lasciare intiepidire : lo strudel è pronto per essere gustato!



DIFFICOLTÀ:
facile



PREPARAZIONE:
20min



COTTURA:
30min



DOSI PER:
8 persone



COSTO:
basso

INDICE



PREPARATO
CON



Asparagi su Crema di Ricotta e Cannellini

INGREDIENTI

- Asparagi (da pulire) 700g
- Ricotta Santa Lucia 250g
- Fagioli cannellini precotti (peso sgocciolato) 250g
- Aglio 1 spicchio
- Nocciole intere spellate q.b.
- Scorza di limone (da grattugiare) q.b.
- Miele di castagno q.b.
- Basilico q.b.
- Acqua q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

- Per realizzare gli asparagi su crema di ricotta e cannellini iniziate dalla pulizia degli asparagi, eliminando la parte più chiara e coriacea del gambo. In una pentola fate insaporire un giro d'olio con uno spicchio di aglio, poi adagiate gli asparagi senza sovrapporli.
- Salate, coprite con il coperchio e cuocete a fuoco medio per 13-15 minuti, finché saranno ben rosolati. Tenete gli asparagi da parte e passate alla preparazione della crema: mettetevi la ricotta e i cannellini in un boccale stretto e alto, poi versate l'olio.
- Aggiungete un goccio di acqua, il sale, il basilico e la scorza grattugiata del limone.
- Frullate con un mixer a immersione fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Tenete la crema da parte e tritate grossolanamente le nocciole al coltello.
- Versate le nocciole in una padella e tostatele per 5-6 minuti, facendo attenzione a non bruciarle. Siete pronti per impiattare: distribuite uno strato di crema di ricotta alla base del piatto e create con il dorso del cucchiaino uno spazio nel centro, dove andrete ad adagiare gli asparagi.
- Guarnite con le nocciole tostate, qualche goccia di miele sul bordo del piatto e della scorza di limone grattugiata. I vostri asparagi su crema di ricotta e cannellini sono pronti per essere serviti!



DIFFICOLTÀ:
facile



PREPARAZIONE:
20min



COTTURA:
20min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
medio



PREPARATO
CON



Mozzarella Stick

INGREDIENTI

PER 12 STICK

- Mozzarella per Pizza Santa Lucia 240g
- Farina 100g
- Uova medie 3
- Corn Flakes (non zuccherati) 80g
- Pangrattato 100g
- Sale Fino 1 cucchiaino
- Pomodori pelati 350g
- Panna fresca 100g
- Cipolle bianche 1
- Aglio 2 spicchi
- Peperoncino fresco 2
- Sale fino 1 cucchiaino
- Zucchero 1 cucchiaino
- Olio extravergine d'Oliiva 10g

PER LA SALSA PICCANTE

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachide q.b



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
20min



COTTURA:
15min



DOSI PER:
12 pezzi



COSTO:
basso

PREPARAZIONE

SALSA PICCANTE

- Tritare cipolla, aglio e peperoncino, poi soffriggere in olio.
- Aggiungere i pelati, lo zucchero ed insaporire con sale. Coprire e cuocere per circa 15 minuti fino a che la salsa si addensi.
- Aggiungere panna, cuocere brevemente, poi frullare con il minipimer. Lasciare intiepidire.

STICK DI MOZZARELLA

- Tagliare bastoncini rettangolari da 20g dal Panetto Santa Lucia, ottenendo circa 12 pezzi.
- Preparare tre ciotoline: farina, uova sbattute, pangrattato e corn flakes. Salare leggermente le uova.
- Passare ogni bastoncino prima nella farina, poi nelle uova e infine nel mix di pangrattato e corn flakes.
- Ripetere la doppia panatura.
- Friggere in olio a 170°C per un paio di minuti, scolare su carta per fritti.
- Servire gli mozzarella stick con la salsa piccante.

INDICE



Ricotta al Forno

INGREDIENTI

- Ricotta Santa Lucia 250g
- Pomodorini ciliegino 120g
- Cipolle rosse 1
- Timo q.b
- Rosmarino q.b
- Pangrattato q.b
- Olio extra vergine di Oliva q.b
- Sale fino q.b
- Pepe nero q.b

PREPARAZIONE

- Lasciare scolare la ricotta in un colino per una decina di minuti. Nel frattempo mondare la cipolla e tagliarla a fettine sottili.
- Foderare una pirofila con carta forno, distribuire le cipolle sul fondo e adagiare al centro la ricotta, poi aggiungere i pomodorini interi.
- Condire con sale e olio, poi cospargere il tutto con del pangrattato.
- Praticare un taglio a croce sulla superficie della ricotta: in questo modo il condimento penetrerà anche all'interno.
- Infine, profumare con dei rametti di rosmarino e di timo. Aggiungere un po' di pepe e un altro goccio di olio.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti. Sfnare e servire subito la vostra ricotta al forno!



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
10min



COTTURA:
30min



DOSI PER:
2 persone



COSTO:
basso

Nota + almeno 10 minuti per scolare la ricotta



PREPARATO
CON



Sformato di Zucchine Filante

INGREDIENTI

- Zucchine 900g
- Spalmabile Santa Lucia Nuvola 350g
- Grana Padano DOP 180g
- Galbanino 270g
- Aglio 1 spicchio
- Uova (2 piccole) 100g
- Pangrattato 100g
- Olio extra vergine di Oliva q.b
- Timo q.b
- Sale fino q.b
- Pepe nero q.b

PREPARAZIONE

- Affettare le zucchine con uno spessore di circa 3 mm utilizzando una mandolina. In una padella, con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato, rosolare le zucchine per 2 minuti a fuoco vivace.
- Aggiungere sale e pepe, cuocere le zucchine per 10 minuti e poi spegnere il fuoco, lasciandole intiepidire.
- In una ciotola, lavorare il formaggio cremoso con le uova fino a ottenere una crema omogenea.
- Aggiungere sale, timo, zucchine, Grana grattugiato e pangrattato al composto. Mescolare bene e tenere da parte.
- Tagliare il Galbanino a fette.
- Ungere una pirofila da 24x24 cm, spolverare con Grana grattugiato e versare metà del composto di zucchine. Livellare con un cucchiaio.
- Disporre le fette di Galbanino sopra e aggiungere il resto del composto alle zucchine.
- Livellare nuovamente e spolverizzare con Grana grattugiato. Aggiungere olio, pepe e decorare con timo.
- Cuocere in forno statico a 180°C per 30 minuti, poi passare alla modalità ventilata per altri 5 minuti a 180°C. Sfnare quando è dorato e servire caldo.



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

20min



COTTURA:

45min



DOSI PER:

8 persone



COSTO:

basso

INDICE



PREPARATO
CON



Mini Pie Salata con Formaggio e Mele

INGREDIENTI

PER 4 MINI PIE

- Mele Fuji 1
- Pasta sfoglia (2 rotoli) 460g
- Grana Padano DOP 180g
- Galbanino 150g
- Tuorli 1
- Uova 1
- Panna fresca liquida 25g
- Noce moscata q.b

- Sale fino q.b
- Pepe nero q.b

PER GLI STAMPINI

- Burro q.b

PER SPENNELLARE

- Tuorli 1
- Latte intero q.b



DIFFICOLTÀ:
facile



PREPARAZIONE:
20min



COTTURA:
25min



DOSI PER:
4 pezzi



COSTO:
basso

PREPARAZIONE

- Lavare e tagliare la mela in quarti, eliminando il torsolo.
- Tagliare due quarti di mela a bastoncini e gli altri due a fettine sottili.
- Ridurre il Galbanino a dadini, mescolarlo con uovo, tuorlo, panna, sale, pepe e noce moscata.
- Stendere il primo rotolo di pasta sfoglia e ricavare 4 dischi.
- Imburrare 4 stampi da tartellette e rivestirli con i dischi di sfoglia.
- Riempire con il composto di uova e formaggio, aggiungere bastoncini di mela e ricoprire con altro composto.
- Aggiungere fettine di mela in cima.
- Stendere il secondo rotolo di pasta sfoglia, ritagliare 4 dischi e praticare 3 tagli al centro di ciascuno.
- Posizionare i dischi intagliati sulle tartellette e sigillare i bordi.
- Spennellare con tuorlo e latte.
- Cuocere in forno a 180°C per 20-25 minuti, fino a doratura. Le mini pie sono pronte!

INDICE



I
Primi





Paccheri Melanzane e Ricotta

INGREDIENTI

- Paccheri 320 g
- Melanzane 250 g
- Ricotta Santa Lucia 150 g
- Passata di pomodoro 200 g
- Cipolle ½
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Basilico q.b.

PREPARAZIONE

- Mettere a bollire l'acqua che servirà per la pasta, da salare a bollore.
- Mondare e tritare la cipolla, quindi versare l'olio in una padella ampia e fare scaldare.
- Unire la cipolla e far rosolare, mescolando di tanto in tanto per farla dorare e appassire dolcemente.
- Versare la passata di pomodoro, aggiungere un mestolo d'acqua calda e aggiustare di sale.
- Insaporire con pepe a piacere e lasciare cuocere per 30 minuti con coperchio
- Nel frattempo lavare, mondare e ridurre le melanzane a cubetti di circa mezzo cm.
- Scolare i paccheri direttamente nel sugo al pomodoro, aggiungere le melanzane e scolare.
- Portare a termine la cottura aggiungendo acqua di cottura della pasta, poco per volta se necessario.
- Quando i paccheri saranno cotti, spegnere il fuoco e aggiungere la ricotta.
- Mescolare per amalgamare e profumare con foglioline di basilico.

I paccheri melanzane e ricotta sono pronti per essere serviti.

INDICE

PREPARATO
CON



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

15min



COTTURA:

30min



DOSI PER:

4 persone



COSTO:

medio



PREPARATO
CON



Pasta Zucca e Gorgonzola

INGREDIENTI

- Zucca 1kg
- Gorgonzola Gim 200g
- Ditalini 320g
- Amaretti 5
- Rosmarino 2 rametti
- Aglio 4 spicchi
- Alloro 4 foglie
- Cipolle ½
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Timo 2 rametti
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Parmigiano Reggiano DOP 70g

PREPARAZIONE

- Per preparare la pasta zucca e gorgonzola come prima cosa prendere la zucca, aprirla a metà e togliete tutti i semi con l'aiuto di un cucchiaino, poi togliere la buccia. Tagliare la zucca a cubettoni e trasferirla in una teglia. Salare e aggiungere aglio, timo, rosmarino, alloro e un filo d'olio.
- Infornare e cuocere per circa 30 minuti in forno statico preriscaldato a 180°C.
- Una volta cotta la zucca, eliminare gli aromi e frullarla bene con un minipimer fino a ottenere una crema.
- Tritare una cipolla molto finemente. Dentro una pentola abbastanza capiente versare abbondante olio e la cipolla. Fare soffriggere a fuoco moderato.
- Aggiungere la zucca e due mestoli d'acqua. Aggiungere i ditalini e portare a cottura. Aggiungere acqua ogni volta che sarà necessario e salare in cottura.
- Nel frattempo, tagliare il gorgonzola a cubetti e aggiungerlo in pentola a fiamma spenta insieme al Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Mescolare bene finché tutto sarà ben amalgamato e servire sbriciolando sopra i piatti gli amaretti. La pasta zucca e gorgonzola è pronta per essere gustata.



DIFFICOLTÀ:
facile



PREPARAZIONE:
20min



COTTURA:
40min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
basso



PREPARATO
CON

Certosa
Crescenza Italiana

Pasta con Piselli e Certosa Galbani

INGREDIENTI

- Fusilli 320g
- Pisellini 300g
- Cipollotto Fresco 1
- Grana Padano DOP 50g
- Crescenza Certosa 80g
- Olio Extra Vergine d'oliva q.b.
- Sale Fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

- Mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua, salata a piacere, che servirà per la cottura della pasta. Pulire il cipollotto e tagliarlo a rondelle.
- In una casseruola versare un giro d'olio e aggiungere il cipollotto.
- Versare i piselli, salare e aggiungere un paio di mestoli dell'acqua destinata alla cottura della pasta.
- Lasciare cuocere per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo cuocere i fusilli nell'acqua che ormai avrà raggiunto il bollore. Tenere da parte un po' dei piselli per l'impiattamento finale e trasferire gli altri in un boccale alto e stretto.
- Frullare i piselli con un mixer ad immersione.
- Una volta ottenuta una crema, trasferirla nuovamente nella pentola. Scolare i fusilli al dente e aggiungerli al condimento.
- Amalgamare bene, aggiungendo se necessario un po' di acqua di cottura. Mantecare fuori dal fuoco con il Grana Padano grattugiato e la Certosa, tenendone da parte un po' per la decorazione finale.
- Mescolare bene e in ultimo aggiungere una grattata di pepe e un filo d'olio. Servire la vostra pasta decorando con i piselli e un po' di certosa.



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
5min



COTTURA:
20min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
basso

INDICE



Gnocchi alla Sorrentina

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI

- Patate rosse 1kg
- Farina 00 300g
- Uova medio 1
- Sale fino q.b.
- Semola q.b.

PER LA SALSA DI POMODORO

- Passata di pomodoro 600g

- Basilico 6 foglie
- Aglio 1 spicchio
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

PER CONDIRE

- Mozzarella Santa Lucia 250g
- Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare 70g



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

30min



COTTURA:

40min



DOSI PER:

4 persone



COSTO:

basso

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e cuocerle in un tegame con acqua per circa 30-40 minuti.
- In un altro tegame, preparare il sugo con olio, aglio, passata di pomodoro, sale e basilico. Cuocere coperto a fiamma medio-bassa per 30 minuti.
- Setacciare la farina sulla spianatoia e creare una fontana. Schiacciare al centro le patate calde.
- Aggiungere uovo e sale, impastare fino a ottenere un composto morbido ma non appiccicoso.
- Coprire l'impasto e portare a bollire una pentola d'acqua salata.
- Realizzare filoncini spessi 2-3 cm, spolverizzare con semola e ricavare gli gnocchi.
- Lessare gli gnocchi in acqua bollente e, una volta a galla, tuffarli nel sugo senza aglio.
- In una pirofila, versare uno strato di gnocchi, condire con mozzarella a dadini e Parmigiano.
- Proseguire con un altro strato di gnocchi, mozzarella e Parmigiano.
- Infornare a 250°C in modalità grill per 5 minuti.

INDICE



PREPARATO
CON



Crespelle Ripiene di Carciofi e Salsiccia

INGREDIENTI

PER 10 CRESPELLE

- Uova 3
- Latte intero 500g
- Farina 00 250g
- Burro 40g

PER LA BESCIAMELLA

- Latte intero 500g
- Farina 00 50g
- Burro 50g
- Sale fino q.b.

PER IL RIPIENO

- Carciofi (530 g già puliti) 1,5 kg
- Salsiccia 450g
- Galbanino 70g
- Vino bianco q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PER GRATINARE

- Parmigiano Reggiano DOP



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

30min



COTTURA:

35min



DOSI PER:

10 pezzi



COSTO:

medio

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro in un pentolino. In una ciotola, rompere le uova, mescolare con il latte e unire il burro fuso. Aggiungere la farina setacciata, coprire e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Scaldare il latte in un pentolino e sciogliere il burro in un altro. Aggiungere la farina, mescolare evitando grumi e cuocere il roux fino a doratura. Versare il latte nel roux, cuocere fino a ottenere una salsa addensata e trasferire in una ciotola coperta.
- Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli in acqua acidulata. Imburrare una padella e versare un mestolo di impasto, cuocere e girare la crêpes dopo circa 1 minuto.
- Rosolare la salsiccia senza budello in padella con olio, aggiungere i carciofi e sfumare con vino bianco. Salare e pepare.
- Tagliare il Galbanino e posizionare una crêpe sulla teglia. Aggiungere besciamella e Galbanino.
- Posizionare il condimento di carciofi e salsiccia su un quarto della crêpe, ripiegare a metà e poi nuovamente a metà formando un triangolo.
- Disporre le crespelle in teglia, aggiungere Parmigiano e cuocere a 200°C in modalità grill per circa 5 minuti.
- Sfnare e aggiungere timo.

INDICE



PREPARATO
CON



Pasta Tricolore

INGREDIENTI

- Fettuccine 5 cereali e uova 250g
- Pomodorini ciliegino 280g
- Aglio 1 spicchio
- Peperoncino fresco 1
- Basilico 4 foglie
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- PER IL PESTO DI ZUCCHINE**
- Zucchine 450g

- Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare 70g
- Pinoli 40g
- Olio extravergine d'oliva 90g
- Basilico 15g
- Sale fino q.b.
- PER LA CREMA DI CRESCENZA**
- Crescenza Certosa 160g
- Latte intero 30g
- Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

- Soffriggere aglio e peperoncino in olio in una padella, aggiungere pomodorini, coprire e cuocere a fuoco dolce per 10 minuti.
- Mentre cuociono i pomodorini, bollire la pasta. Preparare il pesto di zucchine frullando la buccia delle zucchine con olio, basilico, pinoli e parmigiano. Regolare di sale.
- Versare il pesto in un'altra padella e tenere da parte. Quando i pomodorini sono cotti, aggiustare di sale e tenere da parte. Cuocere le tagliatelle nell'acqua salata.
- Preparare la crema di crescenza frullando la certosa con il latte fino a ottenere una crema fluida. Regolare di sale.
- Scolare le tagliatelle direttamente nella padella con il pesto di zucchine, aggiungere un mestolo di acqua di cottura e mescolare a fiamma medio-bassa.
- Impiattare: distribuire la crema di crescenza sul fondo, aggiungere le tagliatelle al pesto di zucchine, pomodorini, pepe nero, olio e guarnire con basilico fresco.
- La pasta tricolore è pronta per essere servita!



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
10min



COTTURA:
25min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
medio

INDICE



PREPARATO
CON



Casarecce con Crema di Ricotta, Olive e Acciughe

INGREDIENTI

- Casarecce 320g
- Ricotta Santa Lucia 250g
- Acciughe (alici) (sottolio) 3
- Olive taggiasche (denocciolate) 80g
- Sale fino q.b.
- Prezzemolo (da tritare) q.b.
- Peperoncino fresco 1
- Olio extravergine d'oliva q.b.

PREPARAZIONE

- Tritare grossolanamente le olive, poi in una padella larga versare le acciughe e il peperoncino tagliato a rondelle.
- Aggiungere un filo di olio e fare soffriggere a fuoco lento, le acciughe si dovranno sciogliere: ci vorranno 4-5 minuti. Spegner la fiamma, unire le olive denocciolate e la ricotta Santa Lucia assieme a una mestolata di acqua di cottura della pasta. Mescolare bene.
- Scolare la pasta quando mancano 2-3 minuti alla fine della cottura, direttamente nella padella con il condimento.
- Accendere nuovamente il fornello basso e mantecare, aggiungendo acqua al bisogno. A fine cottura profumare con prezzemolo tritato e un filo d'olio a crudo.
- Se si desidera, aggiungere ancora un po' di peperoncino fresco tagliato a striscioline e privato dei semi e le vostre casarecce con crema di ricotta, olive e acciughe sono pronte.



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
10min



COTTURA:
15min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
molto basso



PREPARATO
CON



Pasta al Gorgonzola

INGREDIENTI

- Pennette Rigate 320g
- Gorgonzola Gim 350g
- Latte intero 150g
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

- Per preparare la pasta al gorgonzola per prima cosa portare a bollire una pentola di acqua leggermente salata per cuocere la pasta. Intanto eliminare la crosta del gorgonzola e ridurlo a cubetti. Versare il latte in una padella capiente e aggiungere i cubetti di gorgonzola. Accendere il fuoco e fare sciogliere il formaggio a fiamma dolce per una decina di minuti.
- Mescolare spesso e insaporire con il pepe. Nel frattempo cuocere le pennette nell'acqua che sarà arrivata a bollire. Scolare la pasta al dente e trasferirla direttamente nella padella.
- Mantecare a fuoco molto basso per 1-2 minuti, con l'aiuto di poca acqua di cottura per amalgamare il condimento alla pasta. Mescolare bene il tutto e servire subito la vostra pasta al gorgonzola!



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
5min



COTTURA:
20min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
basso



PREPARATO
CON



Paccheri Gorgonzola e Pepe con Gamberi Rossi

INGREDIENTI

- Paccheri 320g
- Gamberi rossi 400g
- Gorgonzola Gim 440g
- Panna fresca liquida 240g
- Scorza di limone 1
- Olio extravergine d'oliva 40g
- Pepe nero 20g
- Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

- Pulire i gamberi, conservando le teste e rimuovendo il carapace e il budello, poi frullare le teste per ottenere un'emulsione liscia.
- Condire i gamberi con sale, olio e scorza di limone.
- Tostare il pepe macinato in padella a fuoco basso.
- Preparare la salsa mescolando panna e gorgonzola in un pentolino, insaporire con il pepe tostato.
- Cuocere i paccheri in acqua bollente salata, quindi trasferirli nella salsa al gorgonzola a metà cottura.
- Mantecare a fuoco medio fino a rendere la pasta cremosa.
- Impiattare i paccheri con la salsa al gorgonzola, aggiungere i gamberi rossi, la scorza di limone e la crema di gamberi.
- Completare con il pepe tostato rimasto e servire.



DIFFICOLTÀ:
media



PREPARAZIONE:
30min



COTTURA:
15min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
elevato



||| | |||

Secondi





Polpette di Ricotta al Forno

INGREDIENTI

- Patate 500g
- Ricotta Santa Lucia 250g
- Pangrattato fine 20g
- Uova 1
- Rosmarino q.b.
- Timo q.b.
- Sale fino q.b.

PER PANARE LE POLPETTE

- Pangrattato grossolano q.b.

PER LA MAIONESE

- Olio di semi di girasole 180g
- Senape all'antica in grani 25g
- Succo di limone 15g
- Tuorli 2
- Sale fino q.b.



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

30min



COTTURA:

30min



DOSI PER:

35 pezzi



COSTO:

basso

PREPARAZIONE

- Mettere a bollire le patate fino a che non diventano morbide (circa 30-40 minuti).
- Schiacciarle in una ciotola senza sbucciarle.
- Aggiungere ricotta, uovo, pangrattato, rosmarino e timo, mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Formare delle palline grandi quanto una noce.
- Passarle nel pangrattato grossolano e sistemarle su una teglia rivestita con carta forno, leggermente unta.
- Aggiungere un goccio d'olio su ciascuna e cuocere in forno statico preriscaldato a 190°C per 30 minuti.
- Preparare la maionese mescolando tuorli, succo di limone, olio, sale e senape con le fruste elettriche.
- Sfornare le polpette e servirle guarnite con la maionese.

INDICE



Polpettone Ripieno

INGREDIENTI

PER 24 POLPETTE

- Macinato di manzo 600g
- Macinato di maiale 400g
- Uova 1
- Grana Padano DOP 150g
- Timo 4 rametti
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PER RIPIENO

- Galbanino 150g
- Prosciutto cotto 150g

PREPARAZIONE

- Versare la carne macinata di manzo e maiale in una ciotola, aggiungere il Grana Padano DOP grattugiato e l'uovo 3. Salare e pepare.
- Impastare con le mani fino a ottenere un composto uniforme. Dopo di che trasferire su un foglio di carta forno l'impasto di carne macinata.
- Appiattirla per formare un rettangolo di circa 35x28 cm, lasciando un paio di centimetri sul bordo della carta forno.
- Disporre poi in maniera ordinata anche le fette di prosciutto cotto, tagliare a fettine il Galbanino e disporle sopra il prosciutto.
- Aiutandosi con la carta forno iniziare ad avvolgere la carne per formare un rotolo. Condire la carne con olio, sale e pepe. Insaporire con foglioline di timo.
- Sigillare bene il polpettone con la carta forno per far sì che in cottura non escano i succhi e rimanga morbido.
- Adagiare il polpettone su una teglia rivestita con carta forno 15 e cuocere in forno statico a 180°C per circa 25-30 minuti circa. Tirarlo fuori, tagliarlo a fettine e gustarlo ancora caldo!



DIFFICOLTÀ:
facile



PREPARAZIONE:
15min



COTTURA:
50min



DOSI PER:
6 persone



COSTO:
medio

INDICE



PREPARATO
CON



Sorrisi

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

- Farina 00 180g
- Latte Intero 300g
- Burro 30g
- Sale fino 1 cucchiaino
- Timo 4 rametti
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PER I RIPIENI

- Mozzarella Santa Lucia 150g
- Prosciutto cotto 50g
- Passata di pomodoro 100g

PER FRIGGERE

- olio di semi di arachidi q.b.



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

60min



COTTURA:

10min



DOSI PER:

8 pezzi



COSTO:

basso

PREPARAZIONE

PER L'IMPASTO DI BASE

- In un pentolino versare il latte, aggiungere il burro e un cucchiaino di sale. Portare a sfiorare il bollore, quindi versare la farina. Mescolare energicamente: in pochi attimi l'impasto si compatterà, continuare a cuocerlo per poco tempo sino a che non si staccherà dalle pareti della pentola e si sarà creata una patina sul fondo della pentola.
- A questo punto trasferirlo in un contenitore basso e largo; schiacciarlo leggermente e lasciarlo raffreddare completamente. Una volta raffreddato trasferire l'impasto su un piano e aggiungere un pizzico di farina.
- Lavorarlo nuovamente, fino ad ottenere uno spessore di quasi 1 cm e con un coppapasta da 10 cm ricavare dei dischi (circa 8).

PER IL RIPIENO

- Tritare finemente la mozzarella e trasferirne circa 75g in una ciotola. Unire la passata di pomodoro. Mescolare e trasferirne un cucchiaio abbondante al centro di un dischetto. Chiudere quindi a mò di mezza luna, facendo aderire i bordi. Realizzarne 3 in questo modo.
- Poi realizzarne due solo con i cubetti di mozzarella e altri 3 con prosciutto cotto e mozzarella. In totale si otterranno 8 sorrisi.
- A questo punto scaldare abbondante olio fino a raggiungere una temperatura di 160°C
- Passare i sorrisi prima nell'uovo e poi nel pangrattato, in cui andrà aggiunto un pizzico di sale. Quando l'olio sarà caldo, immergerli (pochi per volta) e cuocere per alcuni minuti, sino a che non saranno ben dorati. Scolarli e trasferirli su un vassoio con carta per fritti. Servirli ben caldi!

INDICE



PREPARATO
CON



Zucchine Riempite di Ricotta

INGREDIENTI

- Zucchine (6 della stessa misura) 520g
- Ricotta Santa Lucia 250g
- Pangrattato 60g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Timo q.b.
- Aglio 1 spicchio
- Pecorino romano da grattugiare 50g

PER SPOLVERARE LA SUPERFICIE

- Pecorino romano 30g



DIFFICOLTÀ:
molto facile



PREPARAZIONE:
15min



COTTURA:
50min



DOSI PER:
4 pezzi



COSTO:
basso

PREPARAZIONE

- Prendere le zucchine e tagliare uno strato per il lungo in modo da scoprire la polpa mantenendo il piccolo. Scavare l'interno con uno scavino e tritare con il coltello sia la polpa che lo scarto della buccia.
- Salare l'interno delle zucchine e tenerle da parte.
- Scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio in padella, aggiungere la polpa delle zucchine. Salare, pepare e rosolarle per 10-15 minuti a fiamma vivace.
- Lasciarle intiepidire, poi versarle in una ciotola. Aggiungere la ricotta ben scolata, il pecorino grattugiato e il pangrattato.
- Insaporire con il timo, un pizzico di sale e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Recuperare le zucchine e tamponare l'interno perché avranno rilasciato un po' d'acqua. Farcirle con il ripieno, pressandole leggermente in modo da ottenere una superficie bombata.
- Cospargere con altro pecorino e timo, quindi irrorare con un giro d'olio e cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C per 40 minuti, poi passarle al grill per 2 minuti, il tempo di dorarle.
- Le zucchine di ricotta sono pronte per essere servite.

INDICE



PREPARATO
CON



Parmigiana di Zucchine

INGREDIENTI

PER TEGLIA 28X18CM

- Zucchine 700g
- Parmigiano Reggiano DOP 60g
- Mozzarella Santa Lucia 250g
- Farina 00 per impanare q.b.
- Olio di semi di arachide per friggere q.b.
- Pepe nero q.b.
- Basilico q.b.

PER SPOLVERARE LA SUPERFICIE

- Passata di pomodoro 700g
- Cipolle ¼
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Basilico q.b.
- Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

PER IL SUGO

- Versare in un tegame un filo d'olio, aggiungere la cipolla tritata finemente e lasciarla rosolare a fiamma bassa. Aggiungere poi la passata di pomodoro e un po' d'acqua; regolare di sale e lasciare cuocere per circa 40 minuti a fiamma bassa, mescolando spesso.
- Una volta cotto aggiungere al sugo delle foglioline di basilico spezzettate a mano.

PER LE ZUCCHINE

- Lavarle, spuntarle e tagliarle a fette spesse circa 5 mm utilizzando una mandolina o un coltello. Poi porre l'olio a scaldare in una padella larga e, nell'attesa che raggiunga la temperatura di 170°C passare le zucchine nella farina.
- Non appena l'olio sarà a temperatura, immergere poche fette per volta e friggere le zucchine fino a che non risulteranno ben dorate. Quindi scolare e posizionarle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Poi tagliare la mozzarella a cubetti e tenere da parte.
- Non appena anche il sugo sarà cotto munitevi di una teglia rettangolare 28x18 cm e distribuire sul fondo un po' di salsa di pomodoro. A questo punto disporre ordinatamente le zucchine una di fianco all'altra, ricoprire con uno strato abbondante di salsa di pomodoro, condire con Parmigiano grattugiato, cubetti di mozzarella e pepe.
- Ripetere il procedimento precedente, cambiando ogni volta la direzione delle zucchine.
- Nell'ultimo strato, completare con il sugo e i dadini di mozzarella rimasti. Spolverizzare con il Parmigiano, pepe e cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C per 25-30 minuti. Una volta sfornata, lasciarla riposare qualche minuto prima di servirla.

INDICE



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

20min



COTTURA:

1h 15min



DOSI PER:

6 persone



COSTO:

basso



Carciofi Ripieni di Uova e Formaggio

INGREDIENTI

- Carciofi (circa 300g l'uno) 4
- Uova 4
- Galbanino da grattugiare 120g
- Pecorino da grattugiare 100g
- Pane 90g
- Aglio 2 spicchi
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Sale grosso 1 cucchiaino
- Limoni 1
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Timo q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

- Pulire i carciofi, eliminando il gambo, le foglie esterne e aprendoli a fiore per rimuovere la barbetta.
- Sbollentare i carciofi in acqua salata per 8 minuti, scolarli e lasciarli asciugare capovolti.
- Frullare il pane a cubetti con timo e sale per ottenere briciole aromatiche.
- In una ciotola, mescolare uova, pecorino grattugiato e Galbanino. Aggiungere gradualmente le briciole di pane.
- Scaldare olio con aglio e timo in una padella. Adagiare i carciofi con la parte tagliata verso il basso e i petali aperti. Far insaporire e poi girarli.
- Una volta intiepiditi, farcirli generosamente con il ripieno, compattandolo bene.
- Rimettere i carciofi in padella e cospargere con la provola. Cuocere in forno a 180°C per circa 25 minuti.
- Quando dorati, guarnire con pepe e foglioline di timo.
- I carciofi ripieni sono pronti!



DIFFICOLTÀ:
media



PREPARAZIONE:
30min



COTTURA:
40min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
medio

1
Dolci





Tiramisù al Pistacchio

INGREDIENTI

- Mascarpone Santa Lucia 300g
- Tuorli (circa 2) 40g
- Zucchero 80g
- Olio di sesamo 20g
- Pistacchi 40g
- Acqua 30g
- Savoiardini 8
- Cacao amaro in polvere q.b.
- Caffè 70g
- Acqua a temperatura ambiente 30g
- Granella di pistacchi 10g

PREPARAZIONE

- Frullare i pistacchi nel mixer fino a ottenere una polvere, aggiungendo gradualmente l'olio di sesamo per ottenere una crema.
- Preparare il caffè con la moka e lasciarlo raffreddare.
- In un pentolino, portare a ebollizione acqua e zucchero per preparare uno sciroppo, monitorando la temperatura con un termometro. Montare i tuorli separatamente.
- Quando lo sciroppo raggiunge i 121°C, versarlo a filo nei tuorli montati, continuando a sbattere fino a quando il composto si raffredda e diventa chiaro e spumoso. Aggiungere il mascarpone e la crema di pistacchi, continuando a sbattere.
- Dividere i savoiardi a metà.
- Versare il caffè in una ciotola, stemperarlo con 30g di acqua.
- In 4 bicchieri da 140ml, creare strati alternati di crema, savoiardi inzuppati nel caffè, e cacao amaro.
- Terminare con cacao amaro e granella di pistacchi. Lasciare rassodare in frigorifero per almeno due ore prima di servire.



DIFFICOLTÀ:
media



PREPARAZIONE:
30min



COTTURA:
10min



DOSI PER:
4 persone



COSTO:
medio



Torta di Mele e Mascarpone

INGREDIENTI

PER UNO STAMPO DA 20CM

- Mele Golden 400g
- Mascarpone Santa Lucia 200g
- Farina 00 250g
- Zucchero 150g
- Uova (circa 2) 120g

- Lievito in polvere per dolci 16g
- Baccello di vaniglia 1
- Sale fino 1 pizzico

PER LA TEGLIA

- Burro q.b.
- Farina 00 q.b.



DIFFICOLTÀ:
facile



PREPARAZIONE:
30min



COTTURA:
50min



DOSI PER:
12 persone



COSTO:
basso

PREPARAZIONE

- Per realizzare la torta di mele e mascarpone per prima cosa sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini irregolari. In una ciotola versare le uova intere e lo zucchero.
- Aggiungere un pizzico di sale e montare il composto con le fruste elettriche fino a quando non sarà spumoso. Aggiungere il mascarpone e mescolare con le fruste. Incorporare ora la farina setacciata poco alla volta e il lievito. Montando sempre con le fruste, aromatizzare con i semi del baccello di vaniglia.
- Per finire unire anche i dadini di mela e mescolare per inglobarle all'impasto. Imburrare e infarinare uno stampo del diametro di 20cm.
- Versare l'impasto all'interno e livellarlo con una spatola o il dorso di un cucchiaio leggermente inumidito. Cuocere la torta in forno statico preriscaldato a 180°C per 50 minuti.
- A cottura ultimata, sfornare la torta mele e mascarpone, lasciarla intiepidire quindi sformarla e guarnirla con zucchero a velo a piacere.

INDICE



Crostata con Mascarpone e Gocce di Cioccolato

INGREDIENTI

PER TORTIERA 25CM

- Burro (freddo di frigo) 175g
- Farina 00 300g
- Zucchero a velo 150g
- Tuorli (di uova medie) 3
- Scorza d'arancia non trattata 1
- Sale fino 1 pizzico

PER IL RIPIENO

- Ricotta Santa Lucia 400g
- Mascarpone Santa Lucia 250g
- Tuorli (di uova medie) 2
- Zucchero 150g
- Fecola di patate 10g
- Gocce di cioccolato 100g
- Scorza d'arancia non trattata 1
- Cannella in polvere 1 pizzico

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla: nel mixer, mescolare farina, sale e burro freddo fino a ottenere una sabbatura.
- Sulla spianatoia, formare una fontana con zucchero a velo, scorza d'arancia grattugiata e tuorli. Aggiungere la sabbatura e impastare velocemente.
- Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Nel frattempo, preparare la crema: setacciare la ricotta, aggiungere zucchero, tuorli, fecola di patate, scorza d'arancia e cannella. Aggiungere il mascarpone e incorporarlo. Aggiungere gocce di cioccolato e mescolare.
- Recuperare la frolla, stenderla e foderare una tortiera imburrata ed infarinata.
- Tagliare l'eccesso di pasta frolla e livellare i bordi con una forchetta.
- Versare la crema nella tortiera.
- Decorare con strisce di pasta frolla formando un motivo a rombi.
- Spennellare con gli albumi e infornare a 160°C per 60 minuti in forno statico preriscaldato.
- Una volta sfornata, lasciare raffreddare la torta e infine servire la crostata con mascarpone e gocce di cioccolato spolverizzando con dello zucchero a velo.

INDICE

PREPARATO
CON



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

40 min + tempo di
riposo della frolla



COTTURA:

60min



DOSI PER:

8 persone



COSTO:

medio



PREPARATO
CON



Cheesecake al Caramello Salato

INGREDIENTI

STAMPO DI 22 CM

- Biscotti Digestive 240g
- Burro 110g

PER LA CREMA

- Spalmabile Santa Lucia Nuvola 500g
- Amido di mais (maizena) 25g
- Uova (1 intero e 1 tuorlo) 75g
- Panna fresca liquida 100g
- Zucchero 65g
- Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

CARAMELLO SALATO

- Zucchero 200g
- Burro 95g
- Panna fresca liquida 130g
- Focchi di sale ½ cucchiaino

PER LA DECORAZIONE

- Anacardi 80g
- Olio di semi di girasole 1 cucchiaio



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

40min



COTTURA:

1h 10 min + i tempi
di raffreddamento
(3 h)



DOSI PER:

8 persone



COSTO:

medio

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro e frullare i biscotti. Unire il burro fuso al composto di biscotti, formando la base e il bordo in uno stampo foderato con carta forno. Raffreddare in frigo per 30 minuti.
- Preparare la crema: mescolare uovo, tuorlo, zucchero, formaggio spalmabile, amido di mais, estratto di vaniglia e panna fino a ottenere una crema liscia.
- Versare la crema sulla base, livellare e infornare a 160°C per 70 minuti.
- Preparare il caramello salato: sciogliere zucchero fino a colorazione ambrata, aggiungere panna e burro. Frullare e lasciare raffreddare in frigo.
- Tostare gli anacardi in olio di semi.
- Una volta cotta, sfornare la cheesecake, versare il caramello salato sulla superficie, livellare e decorare con gli anacardi.
- Lasciare raffreddare in frigo per almeno 1 ora prima di servire la vostra cheesecake al caramello salato.

INDICE



Torta di Ricotta Pere e Cioccolato

INGREDIENTI

PER LA BASE

(STAMPO DA 20CM)

- Pere Williams 600g
- Ricotta Santa Lucia 135g
- Uova (circa 3 medie) a temperatura ambiente 165g
- Zucchero 100g

- Cioccolato fondente 200g
- Farina 00 200g
- Burro fuso 100g
- Lievito in polvere per dolci 8g

PER GUARNIRE

- Zucchero 20g
- Zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

- Scolare il siero in eccesso dalla ricotta lasciandola nel frigorifero per qualche ora.
- Lavare, pulire e tagliare a fette sottili le pere, utilizzandone un terzo per l'impasto e il resto per la decorazione.
- Tritare il cioccolato.
- In una ciotola, montare uova e zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il burro fuso e intiepidito, lavorare per un minuto.
- Aggiungere la ricotta gradualmente e mescolare brevemente.
- Incorporare la farina e il lievito, lavorando fino a ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere un terzo delle pere e il cioccolato tritato, mescolare con una spatola.
- Rivestire uno stampo da 22 cm con carta forno, versare l'impasto, livellare la superficie e decorare con le fettine di pera tenute da parte.
- Disporre le fettine vicine creando ventagli in direzioni diverse.
- Spolverare con zucchero semolato e cuocere in forno statico a 190°C per 40 minuti, poi altri 20 minuti a 180°C in modalità ventilata.
- Una volta cotta, lasciare raffreddare nello stampo, decorare con zucchero a velo e gustare la torta di ricotta, pere e cioccolato.

INDICE



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

30min



COTTURA:

60min



DOSI PER:

8 persone



COSTO:

medio



Ciambella Ricotta e Limone

INGREDIENTI

PER UNO STAMPO DA 23CM

- Ricotta Santa Lucia 375g
- Farina 00 300g
- Zucchero di canna 255g
- Burro fuso 180g
- Scorza di limone 1
- Uova (circa 3) 155g
- Lievito in polvere per dolci 16g
- Sale fino 1 pizzico

PER GUARNIRE

- Zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

- Versare le uova e lo zucchero di canna in una ciotola, aggiungere anche un pizzico di sale e montare con le fruste elettriche per un paio di minuti.
- Unire il burro fuso a temperatura ambiente e lavorare sino a completo assorbimento. A questo punto aggiungere anche la ricotta e continuare a montare il composto.
- Quando il composto risulterà omogeneo, aromatizzare con la scorza di limone e poi incorporare la farina setacciata e il lievito, lavorare ancora l'impasto finché non sarà omogeneo.
- Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella del diametro di 23 cm con un bordo alto 10 cm
- Versare l'impasto nella teglia e cuocere in forno statico a 180°C per 50-55 minuti. A cottura ultimata, sformare la ciambella ricotta e limone e lasciarla raffreddare.
- Infine decorarla in superficie con zucchero a velo.



DIFFICOLTÀ:

facile



PREPARAZIONE:

20min



COTTURA:

55min



DOSI PER:

8 persone



COSTO:

basso



PREPARATO
CON



Tiramisù al Limone

INGREDIENTI

PER I SAVOIARDI AL LIMONE

- Fecola di patate 40g
- Zucchero di canna 60g
- Scorza di limone non trattati 2
- Farina 00 40g
- Uova medie 3

PER SPOLVERIZZARE

- Zucchero q.b.
- Zucchero a velo q.b.

PER LA CREMA

- Mascarpone Santa Lucia 250g
- Zucchero 50g
- Panna fresca liquida 150g
- Scorza di limone non trattati 2

PER LA BAGNA

- Acqua 10 g
- Succo di limone 1
- Zucchero 20g

PER DECORARE

- Scorza di limone non trattato q.b.



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

25min



COTTURA:

12min



DOSI PER:

4 pezzi



COSTO:

medio

PREPARAZIONE

- Preparare i savoiardi: montare i tuorli con metà dello zucchero, aggiungere la scorza grattugiata dei limoni. Montare gli albumi con lo zucchero restante, setacciare farina e fecola nel composto di tuorli, quindi unire gli albumi montati. Trasferire in una sac-à-poche e formare bastoncini da 7 cm su carta forno. Spolverizzare con zucchero semolato e a velo, cuocere in forno a 200°C per circa 12 minuti.
- Preparare la crema: lavorare il mascarpone, montare la panna con lo zucchero, aggiungerla al mascarpone e mescolare. Aggiungere la scorza grattugiata di limone, mettere la crema in una sac-à-poche e metterla in frigorifero.
- Preparare la bagna: mescolare succo di limone, zucchero e acqua in una ciotola.
- Imbevere rapidamente i savoiardi nei barattolini e rivestire il bordo interno.
- Riempire i bicchierini con la crema, decorando con la scorza grattugiata di limone.

INDICE



PREPARATO
CON



Torta Veloce alla Ricotta

INGREDIENTI

PER UNA TORTA DEL
DIAMETRO DI 24 CM

- Ricotta Santa Lucia 300g
- Farina 00 300g
- Zucchero 300g
- Uova (circa 3 medie) 165g
- Olio di semi di girasole 50g
- Latte intero 50g
- Succo di limone 50g

- Scorza di limone (da grattugiare) 2
- Lievito in polvere per dolci 16g

PER LO STAMPO

- Burro q.b.
- Farina 00 q.b.

PER SPOLVERIZZARE

- Zucchero a velo q.b.



DIFFICOLTÀ:

molto facile



PREPARAZIONE:

15min



COTTURA:

50min



DOSI PER:

8 persone



COSTO:

basso

PREPARAZIONE

- Per realizzare la torta veloce alla ricotta versare la ricotta e lo zucchero in un mixer dotato di lame di acciaio e frullare fino ad ottenere una crema.
- A questo punto aggiungere la scorza grattugiata, il succo di limone e il latte.
- Versare anche l'olio di semi e le uova sbattute, poi azionare nuovamente il mixer per amalgamare il composto. In una ciotola a parte setacciare la farina e il lievito.
- Unire le polveri setacciate al composto e frullare un'ultima volta per incorporarle: si dovrà ottenere un impasto liscio e cremoso. Versare l'impasto in uno stampo del diametro di 24 cm imburrato e infarinato.
- Livellare la superficie e cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 50 minuti, posizionando lo stampo sul ripiano medio-basso. Verificare la cottura con uno stecchino, poi sfornare e lasciare intiepidire nello stampo. Una volta intiepidita, sformare la torta veloce alla ricotta su una gratella e lasciarla raffreddare completamente prima di spolverizzare con lo zucchero a velo!

INDICE



LE
Pizze e i
Lievitati





PREPARATO
CON



Calzone Ripieno

INGREDIENTI

- Farina tipo 0 1kg
 - Acqua 600g
 - Lievito di birra fresco 5g
 - Sale fino 20g
- PER IL RIPIENO**
- Radicchio 180g
 - Fiordilatte 600g
 - Gorgonzola Gim 400g

PER COSPARGERE LA SUPERFICIE

- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Parmigiano Reggiano DOP q.b.
- Pepe nero q.b.



DIFFICOLTÀ:
media



PREPARAZIONE:
30min



COTTURA:
15min



DOSI PER:
6 pezzi



COSTO:
basso

PREPARAZIONE

- Mescolare farina, lievito fresco e quasi tutta l'acqua in una ciotola per preparare l'impasto del calzone.
- Aggiungere il sale e continuare a mescolare, regolando la quantità di acqua secondo necessità.
- Impastare a mano fino a ottenere un panetto liscio, coprirlo con la pellicola e lasciarlo lievitare per 1 ora a temperatura ambiente, poi trasferirlo in frigorifero per 12 ore.
- Dividere l'impasto in 6 panetti da circa 270g ciascuno, metterli in una vaschetta per lievitati e lasciarli lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.
- Nel frattempo, preparare il ripieno: tagliare a listarelle il radicchio e il fiordilatte a bastoncini.
- Stendere i panetti sulla spianatoia con poca farina, formando dischi di circa 30cm di diametro.
- Farcire con Gorgonzola Gim, radicchio e fiordilatte. Ripiegare a metà e sigillare bene il bordo.
- Spennellare la superficie con olio e cospargere con Parmigiano Reggiano DOP. Aggiungere pepe nero a piacere.
- Riscaldare la pietra refrattaria per 30 minuti, poi cuocere in forno statico a 250°C per 15 minuti.
- Sforzare e servire il calzone ripieno ben caldo.

INDICE



Pizza Invernale

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO (PER 3 PIZZE)

- Farina Manitoba 200g
- Farina 00 300g
- Acqua a temperatura ambiente 300g
- Sale fino 10g
- Lievito di birra fresco 5g

PER IL CONDIMENTO

- Mozzarella per Pizza Santa Lucia 150g
- Mele Gala 150g

- Cavolfiore 170g
- Porri 160g
- Verza 60g
- Arachidi 40g
- Miele di castagno 20g
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.

PER UNGERE E SPOLVERIZZARE

- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Semola di grano duro rimacinata q.b.

PREPARAZIONE

- Mescolare farine, lievito e acqua in una ciotola, quindi impastare su una spianatoia fino a ottenere un panetto.
- Aggiungere il sale e continuare ad impastare fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.
- Mettere l'impasto in una ciotola oliata, coprire con pellicola e lasciare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).
- Preiscaldare il forno a 250°C con la pietra refrattaria.
- Affettare finemente porro, cavolfiore, mela e tritare arachidi.
- Dividere l'impasto lievitato in 3 panetti, dare delle pieghe e formare delle palline. Far lievitare per altri 30 minuti.
- Stendere i panetti su semola, trasferire sulla pala da forno, versare un giro d'olio e infornare per 4 minuti.
- Sfnare e distribuire sopra la mozzarella, aggiungere il cavolfiore, le mele, la verza e i porri.
- Infornare nuovamente per circa 6 minuti o finché l'impasto sarà dorato e la mozzarella fusa.
- Sfnare e condire con miele e arachidi tritate, completare con pepe.
- Servire la pizza invernale ben calda.

INDICE



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

20min



COTTURA:

10min



DOSI PER:

3 pezzi



COSTO:

medio

Nota + 3 h di lievitazione



Ciambella Pizza

INGREDIENTI

- Farina Manitoba 200g
- Farina 00 300g
- Lievito di birra fresco 5g
- Acqua a temperatura ambiente 300g
- Olio EVO 35g
- Sale fino 10g

PER LA FARCITURA

- Mozzarella Santa Lucia 125g
- Olio EVO q.b.
- Passata di pomodoro 320g
- Sale fino q.b.
- Origano secco q.b.

PREPARAZIONE

- Sciogliere il lievito nell'acqua. In un recipiente, unire le farine e versare l'acqua gradualmente mentre impastate.
- Aggiungere l'olio a poco a poco, metà alla volta, e il sale. Impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Dopo 10 minuti di riposo, dare al panetto una piccola piega dividendo la sfera in 4 parti e ripiegando delicatamente verso il centro. Formare infine una sfera.
- Trasferire l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola e lasciare lievitare in forno spento con luce accesa o in un luogo caldo per circa 2 ore e 30 minuti, fino al raddoppio del volume. Tagliare la mozzarella in 15 pezzi e lasciarla scolare in frigo.
- Dopo la lievitazione, condire la passata con olio, sale e origano.
- Tagliare l'impasto in 15 pezzi, stendere con le dita, mettere al centro passata, mozzarella e chiudere la pallina.
- Spennellare uno stampo da ciambella con olio, tuffare le palline nella passata e adagiarle nello stampo. Coprire con pellicola e lasciare lievitare per circa 1 ora.
- Dopo un'ora, cuocere in forno già caldo a 190°C per circa 35 minuti.
- Una volta cotta, lasciare raffreddare per qualche minuto e poi sformare la ciambella.

INDICE



DIFFICOLTÀ:
media



PREPARAZIONE:
40min



COTTURA:
35min



DOSI PER:
8 persone



COSTO:
basso



Pizzette con Tonno, Cipolla e Mozzarella

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER L'IMPASTO (PER 8 PIZZETTE)

- Farina 00 300g
- Farina Manitoba 200g
- Acqua a temperatura ambiente 300g
- Sale fino 10g
- Lievito di birra fresco 5g
- Olio extravergine d'oliva (per ungere) q.b.

PER CONDIRE

- Mozzarella per Pizza Santa Lucia 150g
- Tonno sott'olio (peso sgocciolato) 60g
- Cipolle rosse di Tropea ½
- Origano fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.



DIFFICOLTÀ:

facile

PREPARAZIONE:

30min

COTTURA:

25min

DOSI PER:

8 pezzi

COSTO:

medio

Nota + il tempo di lievitazione (almeno 2 ½ h)

PREPARAZIONE

- Per realizzare le pizzette con tonno, cipolla e mozzarella, iniziare mescolando la farina 00 e la farina manitoba in una ciotola capiente insieme al lievito fresco sbriciolato e all'acqua. Impastare fino a ottenere un panetto, poi aggiungere il sale e lavorare fino a incorporarlo uniformemente.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente oliata, coprire con pellicola e lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume. Nel frattempo, tagliare la cipolla a julienne.
- Dopo la lievitazione, dividere l'impasto in 8 pezzi da 100 g ciascuno e formare delle palline. Adagiarle su un vassoio oliato, coprire con pellicola e lasciare lievitare per circa 30 minuti. Trasferire le palline in una teglia foderata con carta forno, schiacciarle leggermente con le dita, condire con olio e cuocere in forno preriscaldato a 230°C per circa 20 minuti.
- Una volta dorate, guarnire le pizzette con mozzarella, tonno sfilacciato e fette di cipolla. Spolverare con origano fresco e infornare per altri 4 minuti. Le vostre pizzette con tonno, cipolla e mozzarella sono pronte per essere gustate!

INDICE



Pizza alle Patate

INGREDIENTI

- Farina 0 250g
 - Farina 1 150g
 - Semola di grano duro rimacinata 100g
 - Acqua 360 g
 - Lievito di birra fresco 3g
 - Olio extravergine d'oliva 40g
 - Sale fino 15g
- PER FARCIRE**
- Patate 300g
 - Mozzarella per Pizza Santa Lucia 200g
 - Rosmarino q.b.
 - Olio extravergine d'oliva q.b.
 - Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

- Mescolare farine, acqua e lievito in una ciotola, lavorare con le mani per 5 minuti.
- Sollevare un lembo di impasto verso il centro per formare la maglia glutinica, aggiungere il sale e l'olio e lavorare energicamente.
- Coprire l'impasto e lasciar riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.
- Dopo 10 minuti, dare le prime pieghe all'impasto e far riposare per altri 10 minuti, ripetendo per un totale di 4 volte.
- Lasciar lievitare l'impasto coperto per circa 2 ore.
- Capovolgere l'impasto su una spianatoia oleata e dare le ultime pieghe, formare una pagnotta allungata.
- Adagiare nella teglia da forno oleata e lasciare raddoppiare di volume per circa 30 minuti.
- Stendere l'impasto nella teglia, lasciando i bordi alti.
- Tagliare le patate a fette sottili con una mandolina.
- Distribuire uniformemente la mozzarella sulla pizza, adagiare sopra le fette di patate e spennellare con olio.
- Cuocere in forno statico a 250°C per 30 minuti, finché le patate saranno dorate.
- Sfnare e servire la pizza alle patate calda!

INDICE



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

60min



COTTURA:

30min



DOSI PER:

4 persone



COSTO:

basso

Nota +3 h di lievitazione



Pizza di Semola

INGREDIENTI

PER IL POLISH

- Farina Manitoba 100g
- Lievito di birra fresco 10g
- Acqua temperatura ambiente 100g

IMPASTO

- Semola di grano duro rimacinata 400g
- Acqua 280g
- Sale fino 15g

RIPIENO

- Passata di pomodoro 200g
- Prosciutto crudo q.b.
- Olio extra vergine d'oliva 20g
- Mozzarella Santa Lucia Pizza Perfetta 300g
- Rucola q.b.
- Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

- Preparare il poolish mescolando acqua e lievito fresco in una ciotola.
- Aggiungere farina Manitoba e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Coprire con pellicola e fermentare per 2 ore.
- Trasferire il poolish nella planetaria con gancio.
- Aggiungere acqua e farina di semola. Impastare per 10 minuti fino ad ottenere un composto liscio.
- Aggiungere sale e lavorare per altri 5 minuti fino a che impasto è incordato.
- Trasferirlo su un piano senza aggiungere farina, dandogli alcune pieghe. Dividere l'impasto a metà, formando sfere, poi lasciarle lievitare in due ciotole separate coperte per 2 ore.
- Trasferire l'impasto oliato in due teglie da 40cm. Stendere con le mani unte, partendo dal centro per riempire la teglia e ottenere un bordo più spesso. Se si ritira, lasciarlo riposare e stendere nuovamente.
- Lasciare lievitare l'impasto steso per altre 2 ore.
- Condire con la passata di pomodoro con sale e olio. Cuocere in forno statico preriscaldato a 220°C per 10 minuti nel ripiano più basso.
- Aggiungere la mozzarella Julienne pizza perfetta alla pizza e cuocere per altri 10 minuti. Una volta sciolta la mozzarella, sfornare la pizza e condire con il prosciutto crudo e rucola.
- Servire mentre si cuoce l'altra!

INDICE

PREPARATO
CON



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

50min



COTTURA:

40min



DOSI PER:

2 pezzi



COSTO:

basso

Nota + 5 h di lievitazione



Pizza in Pala alla Genovese

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO (PER 2 PIZZE DA CIRCA 30X20 CM)

- Farina 0 230g
- Farina 1 100g
- Semola di grano duro rimacinata 120g
- Acqua a temperatura ambiente 330g
- Lievito di birra fresco 12g
- Olio extravergine d'oliva 30g
- Sale fino 10g

PER IL CONDIMENTO

- Mozzarella per Pizza Santa Lucia 150g
- Pomodorini datterini colorati 150g
- Pesto alla Genovese 50g
- Basilico q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PER UNGERE E SPOLVERIZZARE

- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Semola di grano duro rimacinata q.b.

PREPARAZIONE

- Sciogliere il lievito nell'acqua in una ciotola.
- In un'altra ciotola, mescolare le farine e il sale.
- Aggiungere il composto di acqua e lievito alle farine e amalgamare.
- Aggiungere l'olio e lavorare l'impasto fino a ottenere una consistenza rustica.
- Coprire e lasciare riposare per 15 minuti.
- Dopo il riposo, fare delle pieghe all'impasto e lasciare riposare per altri 15 minuti, ripetendo l'operazione due volte.
- Capovolgere l'impasto sul piano di lavoro, dare delle pieghe e formare un panetto liscio.
- Riporre il panetto in una ciotola leggermente oliata, coprire e lasciare lievitare per circa un'ora e mezza.
- Dividere l'impasto in 2 parti, formare delle palline e lasciare lievitare coperte fino a triplicare il volume.
- Nel frattempo, condire i pomodorini con sale, pepe, olio e basilico.
- Riscaldare la pietra refrattaria nel forno a 250°C.
- Una volta triplicato di volume, stendere l'impasto su un piano infarinato e dargli una forma ovale.
- Trasferirlo sulla pala da forno, cospargere con olio e infornare per 5 minuti.
- Sfonare e aggiungere la mozzarella, quindi infornare nuovamente.
- Una volta sciolta la mozzarella, sfornare e guarnire con i pomodorini conditi, il pesto e le foglioline di basilico.

INDICE

PREPARATO
CON



DIFFICOLTÀ:

media



PREPARAZIONE:

40min



COTTURA:

10min



DOSI PER:

2 pezzi



COSTO:

medio

Nota + i tempi di lievitazione
(circa 3 ½ h tot.)



La realizzazione di questo ricettario è stata possibile grazie alla proficua collaborazione e all'entusiasmo delle persone di **Galbani** e **GialloZafferano**, che hanno deciso di unire il loro know-how, unendo la qualità dei prodotti Galbani e la creatività di **GialloZafferano**.

Da questo spirito sono nate 35 ricette che compongono il ricettario: partendo dagli antipasti, sperimentando con i primi e i secondi, arrivando ai dolci.

Senza dimenticare i Panificati, che uniscono creatività e tradizione.

Cinque sezioni per una cena, pranzo o aperitivo che vi faranno amare la buona cucina.





Vuol dire fiducia.[®]