

Torta di verdura alla ricotta

per la pasta

300g farina bigia

10g sale

120g burro

240 ricotta semi-grassa

Per il ripieno

120g verdura mista (anche congelata)

450g ricotta semi-grassa

6 uova intere

Sale e pepe

150g formaggio ¼ grasso

Carta da forno

Preparazione

Lavorare velocemente tra le mani la farina con il sale il burro tagliato a pezzetti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unire la ricotta e impastare fino a quando sarà amalgamata

Lasciare riposare 1 ora in frigorifero.

Accendere il forno a 220°C. Sbianchire le verdure e raffreddarle velocemente.

Mischiare la ricotta, le uova, il formaggio sale e pepe.

Spianare la pasta ca. 1 cm e stenderla su di una placca da forno foderata da carta da forno.

bucherellate la pasta con una forchetta.

Far cuocere per 8 minuti in forno.

Aggiungere la verdura e versare sopra la pastella di uova

Rimettere in forno e cuocere per altri 25 minuti circa.

Torta ripiena di spinaci e feta

1 pasta sfoglia spianata rotonda

Farcia

500g spinaci freschi

100g formaggio feta

75g gruviera grattugiato

Royale

2dl latte

1 dl panna 25%

3 uova intere

40g farina bianca

Sale e pepe

Procedimento

Accendere il forno a 220°C

Foderare una forma da forno con la sfoglia. Bucherellarla con la forchetta e metterla in frigorifero.

Lavare e sbianchire gli spinaci e raffreddarli.

Tagliare la feta a cubetti o grattugiarla.

Preparare la royale.

Mischiare con gli spinaci e il formaggio.

Disporre sulla sfoglia.

Cuocere in forno per 35-40min

Riposare qualche minuto prima di tagliare.

Torta di miglio e tofu alle verdure

150g miglio
½ di brodo di verdura
0.2dl olio di oliva extravergine
25g cipolla
2g salvia
300g tofu
0.25dl salsa soia
50g parmigiano grattugiato
150g broccoli
150g sedano stanga
150g carote
0.25dl olio di oliva extravergine

Preparazione

Tritare la cipolla e la salvia
Sbriciolare il tofu.
Tagliare le verdure a bastoncini e cuocerle a vapore.
Cuocere lentamente il miglio nel brodo e a cottura ultimata dovrebbe essere avere una consistenza tipo polenta. (se necessario aggiungere acqua)
Rosolare la cipolla in olio di oliva.
Aggiungere la salvia il tofu e la salsa di soia.
Incorporare il miglio, il formaggio.
Stendere su una placca e gratinare
Guarnire con le verdure all'olio di oliva.

Frittata alle verdure

15 uova
80g farina
sale e pepe
15g prezzemolo
100g burro
180g cipolle
150g zucchine
150g peperoni
150g carote
150g pomodori
100g funghi champignon
20g burro

Preparazione

Versare la farina in una bacinella
Rompere le uova e sbatterle,
Versarle nella farina.
Lavare, tritare il prezzemolo e aggiungerlo alle uova
Pelare e tritare le cipolle
Lavare e tagliare regolarmente le verdure e sbianchirle in acqua salata
Tagliare i pomodori a cubetti senza i semi.
Parare i funghi, lavarli rapidamente e sminuzzarli

In una pentola antiaderente scaldare il burro senza farlo colorare
Far rinvenire le cipolle, le verdure e lasciare stufare.
Aggiungere i funghi e i pomodori e stufare ancora un istante.
Condire con sale e pepe.
Aggiungere le uova e mettere il tutto in una teglia da forno, imburata e infornare a 160°C fino a cottura ultimata per 35 minuti.

Muovendo la tortiera dovrebbe rimanere bella compatta.

Scarpazza

1,5 spinaci freschi
1 dl latte
100g pane inglese o altro
25g burro
200g parmigiano grattugiato
3 uova intere
10g prezzemolo
70g cipolle
10g aglio
10g olio oliva extravergine
Cannella macinata
Sale e pepe

Preparazione

Ammollare il pane nel latte.
Cuocere a vapore gli spinaci, scolarli strizzarli e tritarli.
Tritare la cipolla, l'aglio e il prezzemolo
Far sudare la cipolla e l'aglio in olio di oliva.
Mischiare tutti gli ingredienti e impastare il tutto con metà del formaggio
Mettere in una tortiera con bordo alto e cospargere con il resto del formaggio
Cuocere al forno a 160°C per 1 ora fino a quando si forma una bella crosta bruna.

Rotolino al formaggio

1 pasta sfoglia rettangolare
200g gruviera grattugiato
200g lattuga romana
20g burro
500g funghi (a piacere)

Preparazione

Lavare, tagliare a strisce, sbianchire e raffreddare velocemente la lattuga romana.
Saltare i funghi nel burro, condirli e lasciarli asciutti.
Sistematelo sulla sfoglia la lattuga bella distesa.
Spolverare di formaggio e sistemate i sopra i funghi.
Arrotolare a forma di salame.
Mettere in congelatore per 15 minuti.
Accendere il forno a 220°C.
Togliere dal congelatore e tagliate a rotolini.
Accomodatele su una placca ricoperta da carta da forno.
Cuocere per 20 minuti fino a doratura della pasta sfoglia.

Pasta per pizza

1 kg farina bianca
6dl acqua tiepida
42g lievito di birra
1dl olio di oliva extravergine
10g sale

Preparazione

Far sciogliere in 1 dl acqua il lievito
Far sciogliere il sale nel resto dell'acqua.
In una bacinella sistemate la farina e l'olio di oliva.
Versare il lievito e l'acqua salata.
Impastare ottenendo un impasto liscio e omogeneo
Lasciare lievitare la pasta coperta per 1 ora.
Lavorare la pasta velocemente per "uccidere la massa".

Pasta Brisè o matta

per una torta
280g farina bianca
140g burro
80ml acqua
6g sale

Preparazione

Far sciogliere il sale nell'acqua
Sfregare tra le mani la farina e il burro fino ad ottenere dei piccoli fiocchi.
Aggiungere l'acqua salata e lavorare rapidamente il tutto lavorando il meno possibile.
Riporre a riposare in frigorifero per 30 minuti ca.

Torta di formaggio alla basilese

1 ricetta pasta brisè

Ripieno

25g burro
300g cipolle
200g Emmentaler

Royale

2 dl latte
1 dl panna
2 uova intere
40g farina bianca
Sale e pepe

Preparazione

Stendere la pasta su una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.
Bucherellare la pasta con una forchetta.
Grattugiare con la röstli l'Emmentaler.
Pelare e tagliare le cipolle a julienne.
Accendere il forno a 200°C.

Far sudare le cipolle nel burro fino a fargli prendere un colore brillante bruno.
Mischiare tutti gli ingredienti per la royale.
Mettere le cipolle e il formaggio nella royale e stendere il composto sulla pasta brisè.
Cuocere in forno per 10 minuti a 200°C. e poi 30 min a 180°C.