Arci Laghi Margonara

Ricettario 2019

Ricettario a cura di Roberta Oldazzi, Rosa Marchi, Luigina Marziani, Sidra Malik e Bottesi Fiorenza.

Foto scattate da Luigi Reggiani

Indice

1. Prima Lezione
    a. Ragù di coniglio
    b. Arrosto farcito di coniglio
    c. Tortellini dolci
2. Seconda Lezione
    a. Turtei scapà
    b. Roast beef
    c. Zuccotto al torrone
3. Terza Lezione
    a. Maccheroni gratinati
    b. Rosette al forno
    c. Ossibuchi in graten
    d. Torta di carote
4. Quarta Lezione
    a. Risotto alle verdure
    b. Coniglio alle verdure
    c. Torta tagliatellina
5. Quinta Lezione
    a. Passatelli con carote
    b. Carne condita
    c. Polenta Infagiolata
    d. Cake di zucca
6. Sesta Lezione
    a. Piadina ripiena naan
    b. Frittelle con salsa chutney
    c. Vermicelli seviyan

Sei curioso di conoscere altre ricette? Non perderti le prossime lezioni di cucina che si terranno il prossimo anno! Visita sito web o la nostra pagina facebook e instagram per rimanere aggiornato sui prossimi eventi!

RICETTA

Ragù di coniglio

6 porzioni

Ingredienti

- 6 cosce e sovracosce di coniglio
- 2 cipolle, 1 carota, 1 gambo di sedano
- 1 barattolo di passata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino (senza foglie)
- 2 foglie di salvia, 1 foglia di alloro
- 2 chiodi di garofano, 1 cannella
- 1 dado vegetale (facoltativo)
- 3 fette di pancetta (arrotolata)
- sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Lava le cosce in acqua e aceto per sgrassare.
2. Trita grossolanamente le verdure e mettile in una casseruola unendo olio, la pancetta tagliata a quadrettoni e il coniglio.
3. Quando la cipolla comincia ad appassire unire gli odori (rosmarino, cannella, etc.), sfumare con il vino e unire la passata (se la si vuole rossa), 2 o 3 bicchieri di acqua in base al bisogno e il dado vegetale.
4. Portare alla cottura. Quando sarà cotto togliere il coniglio (che spolperete e taglierete a coltello).
5. Dal sughetto togliere rosmarino, alloro, chiodi di garofano ecc. e frullate con un mixer ad immersione.
6. Il risultato sarà di una crema, se troppo densa aggiungere un goccio di acqua. Unire la carne e farla bollire per qualche minuto.

RICETTA

Arrosto farcito di coniglio

6 porzioni

Ingredienti

- 1 coniglio disossato
- 8 fette di pancetta (da griglia)
- 1 o 2 salsicce
- 200gr di prosciutto cotto
- 1 scamorza bianca
- 300gr di spinaci (in foglia)
- 4 cipolle
- vino bianco
- rosmarino (solo gambo) e alloro (2 foglie)
- sale, pepe e olio q.b.

Preparazione

1. Su un tagliere stendere la pancetta formando un rettangolo, adagiare il coniglio mettendo la parte disossata verso l'alto, livellare la carne (se ci sono dei pezzetti da togliere, poi li uniremo al ripieno).
2. Stendiamo le foglie di spinaci dopo aver salato e pepato, le fette di prosciutto, la scamorza affettata e infine la salsiccia sbriciolata (chi preferisce può tritare la carne e unirla con un uovo e parmigiano).
3. Arrotolare il coniglio facendo in modo che la pancetta sia avvolta intorno, potete legarlo o se potete inseritelo in una rete da arrosto.
4. Tagliare le cipolle a fette e aggiungere un po' di olio. Dopodichè adagiate l'arrosto e fatelo rosolare leggermente sfumandolo con un bicchiere e mezzo di vino bianco e il doppio di acqua.
5. Unire con gli odori e il dado vegetale. La cottura dai 50 minuti in sù (dipende se il coniglio è giovane) .
6. Controllare la cottura forando con uno stuzzicadente da spiedino, se si fora bene toglierlo dalla casseruola per raffreddarlo e poterlo tagliare.
7. Togliere dal sughetto foglie, rametti e frullare la rimanenza. Se vedete che è troppo liquido restringetelo facendolo bollire.
8. Se troppo asciutto aggiungete un po' di acqua. Usarlo per scaldare l'arrosto e servirlo con un po' di sughetto.

RICETTA

Tortellini Dolci

8 porzioni

Ingredienti

- 300gr di farina 00
- 10gr di burro
- 1 limone (buccia grattuggiata)
- 1 uovo intero, 1 tuorlo
- 150gr di zucchero
- ½ bustina di lievito

Preparazione

1. Unire tutti gli ingredienti, quando l'impasto sarà pronto mettere in frigorifero per almeno una mezz'ora.
2. Stendere l'impasto e riempirlo con quello che volete (crema pasticcera, marmellata o nutella).
3. Cuocere a 180° per 15 minuti.

RICETTA

Turtei Scapà

6-8 porzioni

Ingredienti

- 800gr di maccheroni di pasta fresca
- Sugo di pomodoro:
- Due bicchieri di salsa di pomodoro
- Un dado
- Sale e pepe
- Burro
- Basilico
- 500gr di zucca
- 50gr di amaretti
- 50gr di parmigiano
- Sale e pepe
- Noce moscata
- Buccia grattugiata di ¼ di limone

Preparazione

1. Cuocere al dente la pasta in abbondante acqua salata.
2. In una padella mettere il pesto di zucca e un po' di salsa di pomodoro e fate saltare la pasta qualche minuto.
3. impiattate aggiungendo sopra un po' di salsa di pomodoro.

RICETTA

Roast beef

6 porzioni

Ingredienti

- 800gr di carne da roast beef
- 8 cucchiai d'olio
- Sale e pepe

Preparazione

1. Procurare un tegame con un bel fondo dai bordi un po' alti (tipo imco).
2. Mettere l'olio, aggiungere la carne dopo averla ben massaggiata con sale e pepe.
3. Farla rosolare a fuoco moderato per circa 30 minuti, rigirandola spesso e facendola rosolare da tutte le parti.
4. Controllare con uno stecchino la cottura della carne, se il liquido che esce è trasparente la carne sarà pronta, se invece il liquido è color rosso sangue avrà bisogno di ancora qualche minuto.
5. Tagliate a fette sottilissime, magari con l'affettatrice.
6. Aggiungere un po' di sughetto di cottura sulle fette.

RICETTA

Zuccotto al torrone

8 porzioni

Ingredienti

- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 500gr di panna vegetale
- 300gr di torrone
- 200gr di cioccolato fondente
- 1 pacco di savoiardi Alai
- Vov q.b.

Preparazione

1. Mescolare bene i tuorli con lo zucchero, montare la panna e aggiungerla alla crema d'uovo, unirvi il torrone (200gr) tagliato a pezzettini.
2. Foderare una ciotola con i savoiardi tagliati e bagnati nel vov, versare tutta la crema, ricoprire con i savoiardi e mettere in freezer.
3. Il giorno dopo capovolgere la ciotola su di un piatto di portata e coprire lo zuccotto con una colata di cioccolato fondente sciolto con un po' di latte.
4. Decorare con il resto del torrone (a pezzettini).

RICETTA

Maccheroni Gratinati

4 porzioni

Preparazione

1. Dopo aver preparato un ottimo sugo di carne e la vostra besciamella, cuocere i tortiglioni in una pentola.
2. A metà cottura scolare e condire con sugo, besciamella e parmigiano, stendere questa pasta in una teglia da forno.
3. Pareggiare con un cucchiaio e spargere il pangrattato sopra.
4. Infornare a 160° per 15 o 20 minuti.

Ingredienti

- 500gr di tortiglioni
- 200gr di macinato di manzo
- 1 salsiccia (se piccola 2)
- cipolla, carota, sedano
- vino bianco (1 bicchiere)
- passata di pomodoro
- chiodi di garofano
- cannella
- 1 foglia di alloro
- 1 gambo di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- besciamella
- 500ml di latte intero
- 130gr di farina
- noce moscata, sale e pepe q.b.
- 150gr di burro
- ½ dado vegetale
- 150gr di parmigiano.
- 100gr di pane grattugiato

RICETTA

Rosette al forno

4 porzioni

Ingredienti

- 2 uova
- 400gr di farina
- 120 gr di spinaci cotti
- 200gr di spalla cotta
- 300gr di fontina affettata
- 500ml di latte
- 150gr di burro
- 130gr di farina
- noce moscata
- 130gr di parmigiano
- sale q.b.
- ½ dado vegetale

Preparazione

1. Strizzare bene gli spinaci dopo averli lessati, frullarli con mixer da immersione insieme alle uova (velocemente per non montarle).
2. Impastare con i 400gr di farina e far riposare l'impasto.
3. Tirare delle strisce di sfoglia, scottarle in acqua salata e raffreddarle in acqua fredda. Asciugare e stenderle.
4. Appoggiare poi il prosciutto sopra le fette, arrotolate la fontina e tagliatela in due rotolini (con una striscia).
5. Mettere un po' di besciamella sul fondo della pirofila , appoggiarci sopra i rotoli dalla parte tagliata, poi stendere la besciamella e un po' di parmigiano.
6. Infornare a 160° per 15 o 20 minuti.

RICETTA

Ossobuco Graten

6 porzioni

Ingredienti

- 4 cipolle grandi
- 150gr di farina
- 40gr di burro
- 2 bicchieri di vino bianco
- prezzemolo e aglio (tritati assieme)
- olio e sale q.b.
- 6 ossobuchi di vitello (grandi)
- 8 fette di pane toscano
- dado vegetale

Preparazione

1. Affettare le cipolle e metterle in una padella con bordi alti.
2. Unire olio e il burro e passarle leggermente.
3. Tagliare i bordi dell'ossobuco, infarinarli e metterli in padella, girandoli di tanto in tanto.
4. Unire aglio e prezzemolo, vino bianco e 3 bicchieri di acqua, sale e dado tenendo d'occhio che il sughetto non attacchi (al bisogno aggiungere acqua fino a cottura) Devono risultare tenerissimi e il sughetto abbastanza cremoso.
5. Tostare 2 fette di pane, abbrustolirle, grattugiarle, impiattare 1 osso buco mettere due cucchiaiate di sughetto e appoggiare di fianco una fetta di pane e sopra un po' di pane grattugiato.

RICETTA

Pomodori appetitosi

6 porzioni

Ingredienti

- 8 pomodori da grappolo grandi
- aglio e prezzemolo tritati
- sale e olio
- dado vegetale

Preparazione

1. Tagliare i pomodori alla pancia, appoggiarli in padella dalla parte tagliata.
2. Cospargere aglio, prezzemolo, sale, dado vegetale, e mettere mezzo bicchiere di olio.
3. Fateli passare 7 o 8 minuti per parte e, se risultano troppo asciutti, unire un goccio di acqua.

Consigli

Potete servirli assieme all'osso buco.

RICETTA

Torta di carote

6 porzioni

Ingredienti

- 4 carote grattugiate (200gr circa)
- olio di girasole (100ml)
- 4 uova intere
- 200gr di zucchero
- 100ml di succo d'arancia
- 300gr di farina 00
- 1 bustina di lievito
- buccia di arancia
- sale q.b.

Preparazione

1. Sbattere le uova con lo zucchero, unire olio, le carote, succo d'arancia, buccia d'arancia, farina, un pizzico di sale e infine il lievito.
2. Versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno.
3. Infornare a forno caldo (170°) per 45 o 50 minuti.

RICETTA

Risotto con verdure

8 porzioni

Preparazione

1. Tostare il riso e poi sfumare con vino bianco.
2. Aggiungere il brodo e le verdure tagliate a dadini.
3. A cottura ultimata aggiungere burro e parmigiano.

Ingredienti

- 400gr di riso
- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 cipolla
- Burro e Parmigiano

RICETTA

Coniglio con verdure

4 porzioni

Preparazione

1. Tagliare a pezzi il coniglio, metterli in un tegame aggiungendo vino bianco e acqua e cuocere per un ora.
2. Aggiungere le verdure tagliate a dadini e cuocere per un'altra ora.

Ingredienti

- 1 coniglio
- Vino bianco
- Acqua
- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 2 zucchine
- 2 carote
- 2 cipolle

RICETTA

Torta tagliatellina

8 porzioni

Ingredienti

- 4 uova di sfoglia a tagliatelle sottili
- 500gr di mandorle tritate
- 600gr di zucchero
- 100gr di amaretti tritati
- 2 tuorli d'uovo
- ½ bicchiere d'Alchermes
- 150gr di burro

Preparazione

1. Sbattere le uova con lo zucchero, unire olio, le carote, succo d'arancia, buccia d'arancia, farina, un pizzico di sale e infine il lievito.
2. Versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno.
3. Infornare a forno caldo (170°) per 45 o 50 minuti.

RICETTA

Passatelli con carote

4 porzioni

Ingredienti

- Pelle o buccia di 4 carote
- brodo
- 2 uova
- 200gr di pane
- 200gr di parmigiano
- 1 pizzico di sale
- noce moscata e pepe q.b.
- 80-90gr di farina bianca

Preparazione

1. Unire pane, parmigiano, sale, pepe, noce moscata, farina, uova e la buccia tritata.
2. Impastare e preparare 4 palle. Far riposare l'impasto per 15 minuti prima di schiacciarle.

RICETTA

Polenta infagiolata

6-8 porzioni

Ingredienti

- 800gr di fagioli freschi (o congelati)
- 4 litri di acqua
- 300 o 400gr di farina gialla
- polenta (bramata grossa)
- sale e olio
- 1 dado vegetale
- passata di pomodoro

Preparazione

1. Mettere a bollire fagioli con acqua e sale.
2. Schiumare e condire con olio, dado, e una parte della passata (rendendo bottiglia 1 litro, circa metà).
3. Dopo 5 minuti unire la farina. Ricordate che la polenta deve risultare tenera.
4. Fare cucinare (45 o 50 minuti). Se usate polenta veloce cuocere i fagioli a ¾ di cottura.

RICETTA

Carne condita

Ingredienti

- lesso rimasto
- aglio e prezzemolo
- olio, sale e pepe q.b.
- qualche filo di erba cipollina

Preparazione

1. Tagliare il lesso a pezzettoni.
2. Tritare prezzemolo e aglio e unirle al lesso.
3. Condire il tutto con olio, sale, pepe ed erba cipollina tagliata.
4. Mescolare ogni tanto (meglio se prepararla una o due ore prima).

RICETTA

Cake di zucca

Ingredienti

- la buccia di una zucca
- ½ bicchiere di farina
- ½ bicchiere di zucchero di canna
- 2 uova
- 5 cucchiai di burro
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Cuocete la buccia di zucca e passatela al passaverdura e unitela agli altri ingredienti.
2. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e disponete l'impasto in una tortiera imburrata.
3. Cuocete a 180° per 45 minuti circa

RICETTA

Piadina ripiena naan

Ingredienti

- 2 tazze di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di sale
- Pizzico di bicarbonato
- 2 cucchiai di olio
- 2 cucchiai di yogurt
- Circa ¾ di tazza di acqua tiepida
- ½ cucchiaino di semi di cumino (Jeera)
- ½ cucchiaino di polvere di mango (amchoor)
- 1 peperone verde tritato
- 2 cucchiai di coriandolo tritato (hara dhania)
- ½ cucchiaino di garam masala

Preparazione

1. Sciogliere il lievito in 2 cucchiai di acqua tiepida e lasciare riposare per 10 minuti o fino a quando la miscela diventa schiumosa.
2. Aggiungere il sale e il bicarbonato alla farina, mescolando bene.
3. Aggiungere poi l'olio e lo yogurt.
4. Aggiungere infine la miscela di acqua e lievito, aggiungendo acqua se necessario per rendere l'impasto solido.
5. Impastare finché l'impasto non è liscio. Coprire l'impasto con un panno umido e tenerlo in un luogo caldo per 3-4 ore. L'impasto dovrebbe quasi raddoppiare di volume.
6. Lessare 2 patate medie fino a quando non sono tenere.
7. Una volta cotte, scolare l'acqua e lasciare raffreddare le patate. Quindi staccare la pelle e schiacciare le patate.
8. Aggiungere pepe verde, coriandolo, semi di cumino, polvere di mango, garam masala e sale al purè di patate e mescolare bene.
9. Preriscaldare il forno a 500 gradi.
10. Impastare l'impasto per circa due minuti e dividere l'impasto e il composto di patate in sei parti uguali. Il mix di patate dovrebbe essere un po 'più piccolo delle palline di pasta.
11. Arrotolare l'impasto in un cerchio da 3 pollici. Mettere una palla di patate al centro.
12. Tirare i bordi dell'impasto per avvolgere il ripieno di patate. Procedi a fare tutte e sei le palle.
13. Lasciare riposare le palline riempite per 3-4 minuti prima di arrotolarle, quindi girare il forno a fuoco alto.
14. Prima di mettere il naan in forno, cospargere di olio i palmi delle mani e capovolgere il naan tra i palmi delle mani e stendere dando la forma di una piadina, poi mettere in forno.
15. Il naan impiegherà circa 7/8 minuti per cuocersi, a seconda del forno che si utilizza. Una volta pronto il naan dovrebbe diventare dorato.
16. Prendere il naan dal forno e spennellare leggermente con del burro.

RICETTA

Frittelle con salsa chutney

Ingredienti

- 100gr di coriandolo
- 500 gr di yogurt
- 2 o 3 peperoncini
- 1 cucchiaio di Sale
- 300gr di patate
- 100 gr di cipolla
- 50 gr di coriandolo
- 1 o 2 cucchiai di peperoncino verde
- 1 cucchiaio di garam masala
- 1 cucchiaio di chaat masala
- 1 o 2 cucchiai di peperoncino rosso in polvere
- 250gr di farina di ceci
- 30gr di spinaci
- 1 cucchiaio di sale
- 1 bicchiere d'acqua
- Olio per friggere

Preparazione

1. Mettere nel mixer il coriandolo e i peperoncini aggiungere yogurt e sale mescolare bene
2. Con il mortaio macinare le spezie tutte insieme.
3. Aggiungerle alla farina di ceci in una ciotola più grande. Aggiungere gradualmente l'acqua fino a fare una pastella morbida e liscia, non troppo liquida.
4. Tagliare a fettine le verdure e tenerle pronte per passarle in pastella.
5. Scaldare abbondante olio per friggere in una padella grande di ferro e con i bordi alti, appena l'olio è caldo passare le verdure nella pastella (aiutarsi con un cucchiaio)
6. Con una schiumarola girarle bene fino a farle dorare su tutti i lati. Scolarle su carta assorbente e salarle un po'.
7. Lasciare intiepidire e servire.

RICETTA

Vermicelli seviyan

Ingredienti

- ¼ di mandorle tritate
- 100gr di burro
- 1 tazza di latte condensato
- 1 tazza di latte
- 1 cucchiaino di cardamomo verde in polvere
- 2 bicchieri di vermicelli
- Pistacchi (¼ di tazza)
- 3 cucchiai di uvetta

Preparazione

1. Riscaldare il burro chiarificato in una padella dal fondo profondo.
2. Aggiungere lo seviyan e arrostire tenendo la fiamma bassa.
3. Una volta arrostito toglierlo dal fuoco e metterlo da parte.
4. Bollire il latte in una padella.
5. Aggiungere i dadi tritati e cuocere per 2-3 minuti. Aggiungere poi lo zucchero lasciandolo sciogliere. Dopodichè mettere il latte condensato e far cuocere a fiamma bassa finché non si mescola bene con il latte.
6. Cuocere fino a quando la miscela si addensa.
7. Aggiungere lo seviyan e cuocere per altri 5 minuti o finché non rimane liquido. Aggiungere il cardamomo in polvere e mescolare bene. È necessario aggiungere sempre cardamomo verso la fine o potrebbe perdere la fragranza a causa del calore.
8. Decorare con le mandorle tritate e servire freddo.