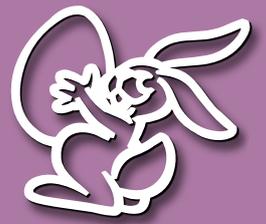


Pasqua

10 ricette di
...e pasquetta



Anna Rita Granata - Luisa Orizio - Marianna Pascarella

Sonia Paladini - Valentina Tozza

Testi e foto:

- Anna Rita Granata
- Luisa Orizio
- Marianna Pascarella
- Sonia Paladini
- Valentina Tozza

Buona Pasqua



Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero, per tutti i Paesi.

Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco e altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta dell'autore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.



Ricette di Pasqua...e pasquetta

Lo scorrere del tempo, il susseguirsi delle stagioni, sono spesso scanditi dall'avvicinarsi delle festività, che ci permettono di avere sempre un ottimo motivo per festeggiare e per portare in tavola delizie di ogni sorta. Alcune saranno delle feste tipiche della nostra tradizione, altre meno, ma sono sempre tutti momenti di grande positività, perfetti anche per sfoggiare le nostre abilità culinarie.

Con l'arrivo della primavera la ricorrenza che tutti più o meno festeggiamo, vuoi per la sua valenza religiosa, vuoi per il suo aspetto laico, è la Pasqua. Simboli indiscussi di questa festività sono sicuramente l'uovo di cioccolato, tanto agognato dai bambini, e la colomba, bramata dai più grandicelli. Ma la Pasqua non è certo solo questo!

È l'occasione perfetta per un menù a tutto tondo, corredato da dolci che, per gusti, forme e colori, riescono sempre a suscitare grande entusiasmo e rallegrare vista e palato di tutti i commensali.

In questo *ebook* abbiamo pensato di regalarvi qualche consiglio dolce, per una Pasqua da leccarsi i baffi, e qualche consiglio salato, per una pasquetta che non lascerà nessuno insoddisfatto!

Anche quest'anno, Pasqua e pasquetta, saranno due occasioni di festa che dovremo trascorrere nella tranquillità domestica, senza sfarzo e confusione, ma non saranno neanche questa volta da meno, almeno a tavola. Ecco perché abbiamo pensato di regalarvi una piccola *collection* di idee semplici, veloci, facilmente replicabili e golosissime, per una Pasqua indimenticabile e tutta da gustare!

Con affetto speriamo di che arrivi ad ognuno di voi il nostro più sincero augurio!

Anna Rita, Luisa, Marianna, Sonia, Valentina.



Marianna Pascarella



Grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo è da quando era bambina, da quando ha iniziato a sporcarsi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticci, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la sua creatività, per creare qualcosa che incantasse occhi e palato e che facesse comprendere quello che voleva trasmettere anche senza parlare.

Convinta che la cucina sia anche sperimentazione, costanza, pazienza e perseveranza, ed è proprio questo quello che cerca di trasmettere, ai suoi bambini, ai suoi amici e a tutti voi.

Porta avanti la sua passione dal lontano 2006 condividendo le sue creazioni sul sito RicetteDalMondo.it



*“Food Blogger e
Ingegnere che ama
sperimentare nuovi
piatti ogni giorno!”*

Anna Rita Granata



“Timoniere di un mondo tutto suo. Credete sia un caso che il suo blog si chiami ‘On the clouds’?”

Anna Rita, o più semplicemente Anna ha 33 anni, ma ne dimostra 18 (e non solo fisicamente). Vive in provincia di Napoli, anzi come lei stesso dice: “ci abita in provincia di Napoli, poiché vive in un mondo tutto suo fatto di sogni leggeri come le nuvole. Credete sia un caso che il suo blog si chiami “On the clouds”? No, assolutamente. Ha un negozio d'abbigliamento e ci lavora a tempo pieno per almeno 8 ore al giorno. Avrà anche bisogno di evadere dai pensieri creando un escamotage, non pensate? Ed eccola qua, timoniere di questo mondo tutto suo, dove non ci sono regole se non quella di condividere solo cose belle e semplici passando dai viaggi, al lifestyle fino ad arrivare nella sua cucina dove nascono tante ricette da condividere con chi ama...e non solo! Vi aspetta sul suo blog “**AnnaOnTheClouds**” per condividere con voi una fetta di ordinaria quotidianità.



Luisa Orizio



“Non so cucinare...eppure vengono tutti a cena da me!”

Food Blogger genovese di “**Allacciate il Grembiule**”, mamma di Bb, moglie di Simone e con un cagnolino di nome Cookie. Cresce in una famiglia tutta dedita alla cucina dalle nonne alle zie mentre lei non ha preso in mano una padella fino al giorno del matrimonio.

Per sopravvivenza sua e della sua famiglia si è dovuta rimboccare le maniche o, come dice lei, si è dovuta “allacciare il grembiule” e provare a cucinare ricette facili, veloci, salvavita che le hanno cambiato la vita e che da qualche anno condivide con voi sul suo blog e sui canali social dove non mancano disastri e incidenti di vita quotidiana.

Il suo tallone di Achille? il caffè con la moka...una vera e propria maledizione della sua famiglia...chissà se un giorno ci riuscirà

Allacciate il Grembiule

Sonia Paladini



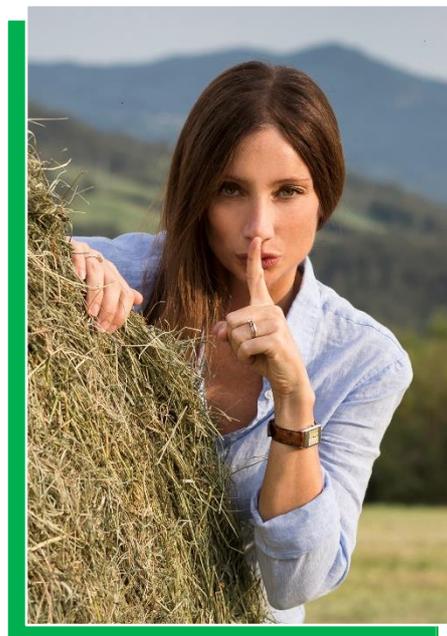
“Content creator, Food photographer, Food stylist, Food writer”

@thediaryofsonia e il blog “SoniaPaladini.it”, nascono nel 2014.

Il profilo Instagram e il suo blog sono la sua fotografia, leggendoli si può capire molto di lei.

Condivide ricette naturali, semplici, pratiche ed economiche con consigli, pensieri e qualche viaggio.

La cucina e uno stile di vita sano e naturale abbinati alla fotografia, sono diventati negli anni una passione sempre in crescita che le hanno portato ad avere numerose collaborazioni con aziende legate ai mondi food&beverage e food&travel occupandosi di food writing, food styling, editing, food photography, sviluppo di ricette, test di nuovi prodotti e tour enogastronomici attraverso la creazione di contenuti per il web e gli editoriali.




SONIAPALADINI



Valentina Tozza



“Il mio sogno nel cassetto? Trasmettere passione alle persone, aiutarle a capire che con l’amore si arriva ovunque, amore per le proprie passioni: crederci sempre e non mollare mai!”

Valentina Tozza, alias “**la cucina che vale**”, cucina piatti facili e veloci, alla portata di tutti, sempre con l’effetto wow. Ha la testa fra le nuvole, ma... niente paura: trova sempre tutto e, in un attimo, tira fuori dal cilindro una ricetta top!

Il suo blog è online dal 2011, ma ha trasformato la sua passione in lavoro 3 anni fa lasciando il posto fisso e lanciandosi nel meraviglioso mondo del web e dei social.

Ha 42 anni ma non li dimostra, è matta e simpatica (lo dicono gli altri!), adora le sfide, imparare, ascoltare, e pensa che nella vita non si arrivi mai.



Charlotte di Pasqua

un dolce che conquisterà il palato di grandi e piccini



Un dolce senza cottura, che vi farà fare un figurone ma con poca fatica e potete sbizzarrirvi a decorarlo come volete utilizzando anche pezzi dell'uovo di Pasqua!



80 min.



25 min.



6 persone

Ingredienti

24 savoiardi
250 gr di ricotta
250 gr di mascarpone
200 ml di panna fresca da montare
100 gr di zucchero a velo
100 gr di cioccolato fondente (o al latte)

Per decorare:

Ovetti di cioccolato
Ovetti di zucchero

Per la bagna:

Latte e cacao

Note

La charlotte di Pasqua si conserva in frigo per due giorni.

Preparazione

- ① Montare la panna a neve ferma.
- ② Mettere in una ciotola la ricotta insieme al mascarpone e lo zucchero a velo e mescolare con una spatola in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.
- ③ Unire il cioccolato tritato a coltello e unirlo al resto degli ingredienti.
- ④ Unire tutta la panna montata e mescolare con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- ⑤ Preparare la bagna mescolando in una ciotola latte e cacao.
- ⑥ Prendere direttamente il piatto da portata che si vuole utilizzare e mettere la cerniera di uno stampo per torte (senza la base).
- ⑦ Fare un leggero strato di crema per la farcitura e mettere sul perimetro dello stampo tutti i savoiardi in piedi in modo da coprirlo interamente e facendo in modo che stiano in piedi con l'aiuto della crema.
- ⑧ Riempire lo stampo per metà circa con la crema poi inzuppare i savoiardi rimasti in latte e cacao e fare uno strato all'interno della tortiera.
- ⑨ Coprire i savoiardi inzuppati con la restante crema e decorare la superficie della charlotte di Pasqua con ometti di cioccolato e di zucchero.

Crostata di Pasqua

alla crema e con ovetti di cioccolato



Una crostata semplice da preparare e che regala sempre grande soddisfazione, grazie all'incontro tra la friabilità della pasta frolla e la cremosità del ripieno di crema al cioccolato.



30 minuti



50 minuti



12 persone

Ingredienti

Per la pasta frolla:

280 gr di farina 00

70 gr di nocciole sgusciate

150 gr di burro freddo

130 gr di zucchero

2 uova (1 intero + 1 tuorlo)

½ cucchiaino di lievito per dolci

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

Per la crema:

500 ml di latte intero

500 gr di cioccolato bianco

100 gr di zucchero

4 uova (i tuorli)

40 gr di maizena (o frumina)

½ cucchiaino di zucchero vanigliato

Per decorare:

Ovetti di cioccolato

Preparazione

Preparare la pasta frolla:

- ① Riunire in un mixer le nocciole e frullarle per ottenere un composto polveroso. Tenerle da parte.
- ② A questo punto procedere con la sabbatura: riunire nel mixer la farina e il burro freddo a pezzi e lavorare per avere un composto sabbioso. Aggiungere lo zucchero, le uova, il lievito, le nocciole, l'estratto di vaniglia ed un pizzico di sale e lavorare ancora, per avere delle grosse briciole. Trasferire l'impasto su una spianatoia e lavorarlo velocemente con le mani, per formare un panetto compatto. Avvolgerlo nella pellicola per alimenti e lasciarlo raffreddare in frigorifero per almeno una mezz'oretta.

Preparate la crema pasticcera al cioccolato bianco:

- ① Riunire in una pentola lo zucchero e i tuorli d'uovo e lavorarli con una frusta; aggiungere la maizena e lo zucchero vanigliato e lavorare ancora. Poi unire a filo, poco alla volta e continuando a lavorare, il latte riscaldato.
- ② Trasferire la pentola sul fuoco e aggiungere il cioccolato bianco tritato finemente con un coltello. Mescolare con una frusta a mano per farlo sciogliere completamente.
- ③ Proseguire la cottura della crema per farla addensare. Quando la crema è pronta trasferirla in una pirofila di vetro, coprirla con la pellicola alimentare a contatto e lasciarla raffreddare completamente.

Per completare:

- ① Quando la frolla è fredda riprenderla e stenderla in una sfoglia di 4-5 mm di spessore, rivestire con questa uno stampo per crostata di 24 cm di diametro, pareggiare i bordi e bucherellare la base con i rebbi di una forchetta. Coprire la base con un foglio di carta forno e sistemarvi sopra dei pesi, per la cottura alla cieca. Infornare la crostata in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 25 min. Togliere i pesi e il foglio di carta forno e proseguire la cottura per altri 5 min. fino a dorarla.
- ② Lasciare raffreddare il guscio di pasta frolla e a quel punto trasferirlo in un piatto da portata, riempirlo con la crema pasticcera raffreddata e completare la crostata decorandola con degli ovetti di cioccolato.

Muffin allo Yogurt, Fragole e Cioccolato

una Pasqua speciale con queste piccole bontà



I muffin mettono sempre tutti d'accordo perché sono buoni, profumano di buono e si preparano in dieci minuti! Il segreto per muffin perfetti è lavorare poco l'impasto, anche se si presenta con qualche grumetto di farina. Il trucco è tutto lì: nella loro imperfezione sono la perfezione!



25 min.



10 min.



6 muffin grandi

Ingredienti

150 gr di farina 00

8 gr di lievito istantaneo per dolci
(tipo pan degli angeli)

100 gr di yogurt al limone (o bianco
o altro gusto)

40 ml di olio di semi vari

Scorza grattugiata di 1 limone non
trattato

100 gr di zucchero semolato

20 ml di latte fresco (o la versione
che preferite)

15 fragole

1 uovo

Gocce di cioccolato

Preparazione

- ① Iniziare preriscaldando il forno a 180°C modalità statico (170°C se ventilato).
- ② Tagliare le fragole a tocchetti e tenere da parte.
- ③ Separare gli ingredienti dividendo quelli secchi dagli umidi: in una terrina unire zucchero, farina e lievito setacciati, in una seconda terrina lavorare l'uovo con il latte, l'olio, lo yogurt e la scorza di limone.
- ④ Versare il composto di liquidi ottenuto sul mix di ingredienti secchi e lavorare con una frusta a mano per qualche secondo fino ad unirli. Mi raccomando di non lavorare troppo l'impasto. Non è necessario che sia perfettamente liscio.
- ⑤ A questo punto aggiungere le fragole e amalgamare al composto.
- ⑥ Versare l'impasto nei pirottini e aggiungere in superficie le gocce di cioccolato.
- ⑦ Infornare in forno già caldo per circa 25 min. Prima di sfornare fare la prova dello stecchino e proseguire la cottura se necessario.
- ⑧ Sfornare, lasciare raffreddare e decorare con zucchero a velo prima di servire.

Torta soffice integrale con mele caramellate

ottima per la colazione di tutta la famiglia



Le mele caramellate regalando al dolce una consistenza morbida e deliziosa.

Un dolce perfetto per tutta la famiglia da assaporare in ogni momento della giornata ed è semplicissimo e veloce da preparare!



35-40 min.



60 min.



6 persone

Ingredienti

90 gr di farina 00

90 gr di farina integrale

3 uova

80 gr di olio di semi

80 gr di zucchero

250 gr di yogurt bianco

8 gr di lievito

2 mele golden medie

Zucchero per caramellare

Zucchero a velo

Preparazione

- ① Pelare le mele, tagliarle a spicchi e cuocerle in un padellino antiaderente con lo zucchero fino a farle caramellare.
- ② Spegnerle con un filo d'acqua fredda.
- ③ Versare le uova in una ciotola, aggiungere lo zucchero e lavorare per un minuto con uno sbattitore elettrico, unire l'olio di semi a filo, aggiungere la farina setacciata, quella integrale sempre mescolando con lo sbattitore e per ultimo il lievito sino ad ottenere un composto omogeneo.
- ④ Unire poi lo yogurt bianco e mescolare bene per incorporarlo.
- ⑤ Versare il composto ottenuto all'interno di uno stampo a cerniera di 20/22 cm.
- ⑥ Adagiarsi sopra le mele e cuocere la torta in forno a 170°C per 35/40 min.
- ⑦ Fare la prova stecchino: la torta sarà cotta quando estraendolo risulterà asciutto.
- ⑧ Lasciare raffreddare prima di servire, quindi decorare con zucchero a velo.

Torta di Salame di Cioccolato senza uova

incredibilmente veloce e facile da preparare



Non il solito salame di cioccolato, gli ingredienti sono gli stessi ma la forma no. La ricetta è perfetta per grandi e piccini, incredibilmente veloce e facile da fare, senza uova crude e con l'aggiunta, a piacere, di una crema al mascarpone golosa.



-



30 min. + 30 min. di attesa



6 persone

Ingredienti

180 gr di biscotti secchi tipo oro saiwa

100 gr di burro morbido

100 gr di zucchero a velo

50 gr di cacao amaro

40 gr di latte (4 cucchiaini)

1 pizzico di sale

Per la crema:

150 gr di panna

150 gr di mascarpone

2 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

- ① Sbriciolare i biscotti in maniera grossolana.
- ② Montare il burro morbido con lo zucchero e il pizzico di sale aiutandosi con le fruste elettriche, finché non sarà morbido e spumoso.
- ③ Aggiungere il cacao e il latte e amalgamare tutto bene.
- ④ Aggiungere i biscotti e incorporarli bene alla crema ottenuta.
- ⑤ Utilizzare uno stampo apribile o una tortiera a cerniera del diametro che varia da 16 a 20 cm, mettere l'impasto ottenuto e livellarlo molto bene.
- ⑥ Mettere in frigorifero a riposare per almeno 30 min. prima di servire.
- ⑦ Preparare la crema al mascarpone montando la panna con lo zucchero aggiungendo poco mascarpone alla volta.
- ⑧ Mettere in una sac a poche e decorare la torta a piacere.

Cestini di Pasqualina

una torta pasqualina da passeggiata



Una torta pasqualina da passeggiata, una ricetta che piacerà anche ai bambini e che potrete portare in gita per pasquetta da gustare anche senza piatti e posate!



30 min.



25 min.



5 cestini di pasqualina

Ingredienti

Per i cestini:

1 rotolo pasta sfoglia (rettangolare)

1 uovo (per spennellare)

Per il ripieno:

500 gr di bietole (fresche)

200 gr di ricotta

50 gr di Parmigiano Reggiano DOP

Sale

5 uova di quaglia

5 stampi da muffin

Burro o olio per spennellare

Note

I cestini di pasqualina si conservano in frigo per 2 giorni. Potete congelarli ma senza uovo di quaglia.

Preparazione

Preparare i cestini:

- ① Srotolare la pasta sfoglia rettangolare e stenderla sul piano da lavoro.
- ② Tagliare la pasta sfoglia a striscioline di 1 cm utilizzando la rotella per pizza o un coltello affilato.
- ③ Intrecciare tutte le strisce di pasta sfoglia in modo da creare un reticolo abbastanza fitto.
- ④ Passare il matterello sopra al reticolo di pasta sfoglia in modo da far aderire tutte le parti.
- ⑤ Prendere degli stampini da muffin usa e getta oppure delle ciotole (che possano andare in forno) del diametro di 12 cm e spennellare il lato esterno con olio o burro.
- ⑥ Mettere tutti i pirottini capovolti su una teglia e mettere sopra ad ognuno una parte di reticolo di pasta sfoglia in modo da coprirli.
- ⑦ Tagliare i bordi in eccesso e creare un bordo con una striscia di pasta sfoglia.
- ⑧ Spennellare tutti i cestini con uovo sbattuto.
- ⑨ Cuocere in forno preriscaldato ventilato a 180°C per 10 o 15 min. fino a che risulteranno dorati.
- ⑩ Sfnare i cestini di pasta sfoglia e farli raffreddare.

Preparate il ripieno:

- ① Lavare le bietole, togliere una parte di gambo e tagliarle a coltello.
- ② Cuocere le bietole in padella per 15 min. con il coperchio poi salare leggermente e spegnere il fuoco.
- ③ Mettere in una ciotola le bietole cotte e ben strizzate insieme alla ricotta scolata dal siero e il parmigiano grattugiato e mescolare.
- ④ Mettere un cucchiaino di ripieno nei cestini di pasta sfoglia ben raffreddati e con un cucchiaino fare un buco al centro dove si andrà a sgusciare l'uovo di quaglia.
- ⑤ Cuocere nuovamente i cestini ripieni per 10 min. a 180°C in modo che l'albume si cuocia ma il tuorlo rimanga ancora liquido.
- ⑥ Sfnare i cestini di Pasqualina e servirli tiepidi o freddi.

Galette salata con verdure primaverili

facile, veloce e super colorata!



Una torta salata facilissima che si prepara con la pasta matta e le verdure di stagione. La Galette è una crostata rustica di origine francese, ideale per l'aperitivo ma anche come secondo piatto.



20 min.



20 min



10 panini

Ingredienti

3 uova
2 zucchine
1 cipolla rossa
1 carota
60 gr di asparagi
60 gr di piselli
Olio extravergine d'oliva
60 gr di latte intero

Per la pasta matta:

200 gr di farina
20 gr di olio extravergine d'oliva
80 gr di acqua
Sale

Preparazione

- ① Per prima cosa preparare la pasta matta: in una ciotola, mescolare farina, acqua e olio quindi impastare velocemente.
- ② Fare riposare in frigorifero l'impasto mezz'ora avvolto nella velina.
- ③ Nel frattempo tagliare la cipolla e le carote a bastoncini, mettere le verdure in una padella anti-aderente con un filo d'olio e fare stufare per circa 7/8 min., quindi aggiungere gli asparagi tagliati finemente, le zucchine tagliate a dadi e i piselli.
- ④ Saltare il tutto per altri 3/4 min.
- ⑤ Rompere le uova in una ciotola, mettere il latte e amalgamare il tutto con una frusta.
- ⑥ Salare e pepare.
- ⑦ Con la nonna papera, stendere le sfoglie di pasta matta in una teglia, aggiungere le verdure e per finire il composto formato da uova e latte.
- ⑧ Accendere il forno a 180°C e cuocere per circa 30 min.
- ⑨ Servire la Galette ben calda.

Insalata di Riso

con sgombro, fave e pesto di pistacchi



Una classica ricetta da dispensa, veloce, facilissima e molto versatile: basta solo cuocere il riso e condirlo. Perfetta per un picnic se messa in un barattolo a chiusura ermetica. Questo riso è ottimo sia tiepido, sia freddo.



20 min.



10 min.



4 persone

Ingredienti

320 gr di riso parboiled

200 gr di sgombro sott'olio

6 cucchiaini di pesto di pistacchi

300 gr di fave in scatola

Olio extravergine di oliva

Pepe

Menta fresca a piacere

Note

Si può sostituire il pesto di pistacchi con un classico pesto al basilico, lo sgombro con il tonno, le fave in scatola con i piselli freschi.

Preparazione

- ① Fare cuocere il riso in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione.
- ② Sbucciare le fave.
- ③ Scolare il riso e condirlo con lo sgombro sgocciolato, il pesto di pistacchi, le fave, olio e una bella spolverata di pepe.
- ④ Aggiungere menta fresca a piacere.

Mini plumcake salati

al farro e con verdure primaverili



I mini plumcake salati sono la scelta perfetta per chi ama i pasti da consumare fuori casa, sono ideali per riempire un cestino del pic-nic o anche per una schiscetta da consumare velocemente in ufficio nella pausa pranzo.



25 min.



20 min.



8 mini plumcake

Ingredienti

150 gr di farina di farro integrale

50 gr di farina 00

50 gr di fecola di patate

130 ml di olio d'oliva (o di semi)

130 ml di latte

320 gr di uova

80 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato

1 bustina di lievito istantaneo per torte salate

100 gr di carote

100 gr di zucchine

100gr di piselli

1 cipollina

100 gr di provola (o scamorza)

1-2 rametti di maggiorana

Sale

Note

Se non si ha uno stampo per mini plumcake, con la stessa ricetta si può anche usarne uno grande.

Preparazione

Preparare le verdure:

- ① Pelare le carote e tagliarle a cubetti piccoli, spuntare la zuccina e tagliare anche questa a cubetti, poi fare lo stesso con la cipollina e raccogliere i piselli.
- ② Riscaldare un filo d'olio in una padella capiente (o un wok) e aggiungere le verdure.
- ③ Cuocerle per 5-7 min., aggiungendo pochissimo liquido se ci si accorge che si asciugano troppo.
- ④ A fine cottura regolare di sale e insaporire con la maggiorana.

Preparare l'impasto:

- ① Mentre intiepidiscono le verdure procedere alla preparazione dell'impasto. Riunire in una ciotola il latte, le uova e l'olio e lavorare con una frusta.
- ② Aggiungere le farine e il lievito setacciato, la fecola, il parmigiano grattugiato ed una presa di sale. Amalgamare tutto.

Per completare

- ① Unire all'impasto le verdure e la provola tagliata a cubetti ed amalgamare tutto.
- ② Riempire uno stampo per mini plumcake, rivestito con dei pirottini di carta e infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per 25 min. circa. Verificare sempre la cottura con uno stecchino e quando questo è asciutto estrarli dal forno e lasciarli raffreddare.

Plumcake alle verdure con salsa allo yogurt

racchiude tutto il gusto e il profumo delle verdure



Semplice da realizzare, alla portata di tutti ma molto gustoso. Racchiude tutto il gusto e il profumo delle verdure di questa nuova stagione appena sboccata ed è la compagnia ideale da portare con sé per un pic-nic di primavera o come perfetto "plumcake svuota frigo".



35 min.



15 min.



6 persone (stampo da 25 cm.)

Ingredienti

Per il plumcake:

3 uova

250 ml di latte (anche senza lattosio)

300 gr di farina 00

16 gr di lievito istantaneo per torte salate

1 melanzana

1 zuccina

1 peperone giallo (o le verdure che preferite)

100 ml di olio extravergine d'oliva

150 gr di scamorza affumicata (o il formaggio che preferite)

Olive verdi denocciolate

Sale e pepe

Per la salsa allo yogurt:

200 gr di yogurt bianco

1 pizzico di sale

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

Qualche goccia di succo di limone fresco

Basilico fresco

Preparazione

- ① Iniziare preparando il plumcake e preriscaldare il forno a 180°C modalità statico (170°C se ventilato).
- ② Riunire le uova in una terrina e aggiungere il latte, il sale e il pepe e mescolare con una frusta a mano per amalgamare. Mentre lavorate aggiungere l'olio a filo e amalgamare anch'esso al composto.
- ③ Successivamente, aggiungere la farina e il lievito setacciati e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- ④ Tagliare le verdure a dadini e aggiungere al composto assieme alle olive, amalgamare il tutto con una spatola o un cucchiaino di legno.
- ⑤ Foderare lo stampo da plumcake con carta da forno (oppure oliate e infarinare il fondo e le pareti) e aggiungere l'impasto livellando bene con una spatola.
- ⑥ Infornare in forno già caldo e lasciare cuocere per circa 40 min. Fare la prova dello stecchino prima di sfornare e proseguire la cottura se necessario.
- ⑦ Una volta pronto, sfornare e lasciare raffreddare.
- ⑧ Nel frattempo preparare la salsa allo yogurt: riunire tutti gli ingredienti in un mixer e lavorare fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
- ⑨ Servite il plumcake accompagnato dalla salsa allo yogurt.

Indice

Ricette di Pasqua...e pasquetta.....	3
Charlotte di Pasqua.....	8
Crostata di Pasqua.....	10
Muffin allo Yogurt, Fragole e Cioccolato.....	12
Torta soffice integrale con mele caramellate.....	14
Torta di Salame di Cioccolato senza uova.....	16
Cestini di Pasqualina.....	18
Galette salata con verdure primaverili.....	20
Insalata di Riso.....	22
Mini plumcake salati.....	24
Plumcake alle verdure con salsa allo yogurt.....	26