



NON SOLO POLPETTE
fantasia di ricette con avanzi nostrani
per il pranzo di domani



La Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR) 2014, che l'Assessorato territorio e ambiente ha promosso in Valle d'Aosta, aveva come tema quello della Lotta allo spreco alimentare.

Nell'ambito della SERR, abbiamo organizzato diverse iniziative e una, in particolare, ci ha permesso di realizzare questo Ricettario. Si trattava di un Concorso di ricette "Non solo polpette – fantasia di ricette con avanzi nostrani per il pranzo di domani" finalizzato a valorizzare la capacità di cucinare piatti riutilizzando il cibo avanzato, con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti e dei sapori del nostro territorio regionale.

Questo Ricettario, che raccoglie le migliori ricette pervenute, intende promuovere la riduzione dello spreco e il riutilizzo alimentare, anche con l'obiettivo di ridurre i rifiuti finali, infatti una spesa ragionata e responsabile e più avanzi riutilizzati rappresentano anche meno rifiuti da gettare.

Colgo l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno collaborato e aderito a questa iniziativa e hanno condiviso con noi l'idea che ridurre i rifiuti si può, anche con l'utilizzo ottimale delle disponibilità quotidiane che abbiamo nella cucina delle nostre case.

Luca BIANCHI
Assessore al territorio e ambiente



INDICE



ANTIPASTI

Muffin salati svuota dispensa	pag. 6
Muffin tutto gusto (di selvaggina e fontina, su vellutata di zucca)	pag. 7
Torta di riso	pag. 8
Tarte "boudeun"	pag. 9
"Perboulie" ricche	pag. 10
Rustica di patate	pag. 11
Insalata del giorno dopo	pag. 12
Crostoni di pane ai porri	pag. 13
Polentine con lardo	pag. 14
Stuzzichini sempre pronti	pag. 15

PRIMI

Lasagne di polenta	pag. 18
Bombette di riso	pag. 19
Zuppa di cipolle	pag. 20
Frittata di riso	pag. 21
La seuppa frita	pag. 22
Fonduta di formaggi misti	pag. 23
Gnocchi di polenta, fonduta e salumi	pag. 24
La pasticciata di polenta e funghi di Maria	pag. 25
Polenta pasticciata	pag. 26
Zuppa di fagioli	pag. 27
Zuppa di pane alla valdostana	pag. 28
"Seuppa de mamma Carolina"	pag. 29
Il Salmorejo, un segreto dalla Spagna per combattere il caldo	pag. 30
Chicche alla fontina	pag. 31
Lasagne di zucca con formaggi e briciole di salumi	pag. 32
Minestra dell'ultimo minuto	pag. 33
Polenta saltata	pag. 34

SALSE E SUGHI

Emulsione di basilico	pag. 36
Salsa di finocchio	pag. 37
Salsa di mele	pag. 38
Sugo di affettati	pag. 39



SECONDI

Involtini di verza e formaggio	pag. 42
Gratin di merluzzo salato con porri e patate	pag. 43
Forpette (polpette... al formaggio)	pag. 44
Polpette in carpione	pag. 45
Insalata di bollito	pag. 46
Insalata di pollo	pag. 47
Hamburger di legumi	pag. 48

CONTORNI

Ratatouille Valdôtaine	pag. 50
“Pizza” de mamma gran	pag. 51

DOLCI

Torta di pane	pag. 54
Torta di mele con pane raffermo	pag. 55
Poor man's cake (torta dei poveri)	pag. 56
Torta di pane con le mele	pag. 57
Torta di pane	pag. 58
Torta di pane	pag. 59
Fuassa della Nonna	pag. 60
Biscotti con i fiocchi	pag. 61
Nuvolette caramellate con noci	pag. 62
Gelato meringato	pag. 63
Frittelle di pane	pag. 64

PIATTO UNICO

“Migas” spagnole	pag. 66
Frittata di pasta	pag. 67

PANE

Pane alle verdure e formaggi	pag. 70
Pane con il passato di verdure avanzato	pag. 71



Antipasti

Muffin salati svuota dispensa



INGREDIENTI

(dose per circa 12 muffin)

150 gr di formaggi misti (fontina, toma, emmenthal,...)

150 gr di salumi misti (prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame, wurstel,...)

3 uova

150 gr di latte

50 gr di parmigiano o grana padano grattugiato

200 gr di farina mista (00, integrale, segale, kamut)

½ cubetto lievito di birra

PREPARAZIONE

Tritare i formaggi e i salumi misti e mettere da parte.

Mescolare uova, latte (tenerne da parte 50 gr per sciogliere il lievito),
parmigiano e sale.

Sciogliere il lievito nel latte e aggiungerlo al composto con la farina.

Mescolare bene, meglio se con l'aiuto di uno sbattitore elettrico.

Aggiungere i formaggi e salumi misti tenuti da parte.

Versare il composto negli stampi da muffin riempiendoli per 2/3.

Fare lievitare per circa un'ora coperto nel forno spento.

Infornare per 20/25 minuti a 180°.

Lasciare raffreddare e togliere dallo stampo.

Servire con un'insalata mista.

Buon
appetito !

Muffin tutto gusto

(di selvaggina e fontina, su vellutata di zucca)



INGREDIENTI

200 gr di selvaggina in civet (camoscio, cervo...)
30 gr di fontina
50 gr di farina
1 cucchiaino di lievito
1 uovo
1 cucchiaio di parmigiano
300 gr di polpa di zucca
1 patata senza buccia
200 ml brodo vegetale
Olio, sale, pepe q.b.

PREPARAZIONE

Per la carne in civet, marinare la polpa di camoscio a tocchetti (200 gr) per 12 ore con 1 costa di sedano e ½ cipolla. Coprire con il vino rosso.

Soffriggere la cipolla restante con 1 carota e unire la carne scolata. Filtrare il vino e sfumare la carne. Cuocere per 2 ore circa.

Tagliare a cubetti la zucca e la patata. Cuocere in un tegame con il brodo per 30 minuti. Mescolare con uno sbattitore elettrico l'uovo, il parmigiano, la farina e il lievito. Unire la carne (senza salsa civet) e la fontina a tocchetti. Unire un cucchiaio di olio, salare e pepare.

Riempire con il composto gli stampi da muffin per circa 3/4 della loro altezza.

Infernare a 180° per 15 minuti (verificare la cottura con uno stecchino)

Frullare la zucca e la patata con un po' di brodo per raggiungere una densità "vellutata" e salare.

Servire i muffin sulla vellutata di zucca.

Buon
appetito!

Torta di riso



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta brisée
2 grosse zucchine
200 gr di riso cotto avanzato
3 uova
1 cipolla
75 gr di parmigiano grattugiato
Sale e pepe
Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Affettare la cipolla e versarla in un tegame con dell'olio, soffriggerla, quindi unire le zucchine tagliate a cubetti piccoli, portare a cottura, salare e pepare. Fare raffreddare.

Versare il riso in una ciotola, unire le uova, il parmigiano, le zucchine e mescolare.

Rivestire una teglia con metà pasta brisée, versare il ripieno a base di riso, coprire con la pasta brisée restante sigillando i bordi.

Cuocere in forno caldo a 180° per almeno 25 minuti.

Buon
appetito !

Tarte "boudeun"



INGREDIENTI

300 gr di pasta brisée
3 o 4 patate lesse di media grandezza
250 gr di boudeun (sanguinacci)
250 gr di formaggi avanzati (toma, fontina...)
2 uova

PREPARAZIONE

Stendere la pasta brisée e foderare una tortiera di circa 25 cm di diametro, lasciando un bordo intorno.

Sbucciare le patate lesse, tagliare a rondelle e coprire la base della tortiera, sovrapponendole.

Salare e pepare.

Estrarre la pasta dai boudeun, metterla in una ciotola e incorporare le 2 uova.

Amalgamare tutto e versare il composto sulle patate.

Tagliare a tocchetti i formaggi e distribuirli sulla pasta dei boudeun.

Infernare a 180° per circa 25/30 minuti.

Servire con un'insalata di soncino condita con aceto di mele e olio di noci.

Buon
appetito!

“Perboulie” ricche



INGREDIENTI

3 o 4 patate bollite avanzate
Avanzi di ragù o altra carne
Avanzi di affettati misti
Avanzi di cotechino (ottimo)
1 uovo
Fontina
Pangrattato
Sale

PREPARAZIONE

Far “rinvenire” in acqua calda le patate affinché si possano schiacciare. Aggiungere l'uovo, gli avanzi precedentemente tritati e un pizzico di sale. Prendere dei contenitori di alluminio monoporzione e riempirli a metà del composto.
Mettere al centro un cubetto di fontina, ricoprire con dell'altro composto e spolverizzare con il pangrattato.
Passare in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

Buon
appetito !

Rustica di patate



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
Avanzi di patate lesse
100 gr di ricottina
1 pomodoro
1 uovo
sale

PREPARAZIONE

Foderare una teglia con la pasta sfoglia e togliere la pasta in eccesso.
Bucherellare la pasta con una forchetta.
Mescolare la ricottina e stenderla sulla pasta.
Tagliare a fettine le patate e il pomodoro e posarle sulla ricotta.
Aggiungere l'uovo precedentemente sbattuto e salare.
Con la pasta avanzata decorare la torta.
Infornare a 200° per mezz'ora.

Buon
appetito !

Insalata del giorno dopo



INGREDIENTI

Patate lesse avanzate
1 scatoletta di tonno sott'olio
1 uovo sodo
1 manciata di prezzemolo
Aceto, olio e sale q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate e tagliarle a rondelle in una insalatiera.
Aggiungere il tonno precedentemente sminuzzato e l'uovo sodo tagliato a pezzetti.
Cospargere di prezzemolo tritato.
Condire l'insalata a piacere con l'aceto, l'olio e il sale.

Buon
appetito !

Crostoni di pane ai porri



INGREDIENTI

Per 6 persone:
300 gr di pane raffermo
3 porri grandi
100 gr di olio di oliva
2 peperoncini
½ litro di latte
Sale q.b.

PREPARAZIONE

Affettare finemente i porri.
Metterli in una casseruola con l'olio, il sale, il peperoncino e aggiungere il latte.
Fare cuocere lentamente fino ad ottenere una crema.
Preparare 12 fette di pane, tostarle e spalmarle con la crema di porri ottenuta.
Servirli caldi.

Buon
appetito !

Polentine con lardo



INGREDIENTI

Avanzi di polenta
Lardo dop di Arnad
Burro q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare la polenta avanzata a piccoli rettangoli.
Su una teglia imburrata mettere le polentine e infornarle (forno a 180°) fino a che non diventano leggermente dorate e croccanti.
Tirare fuori dal forno la teglia e aggiungere sulle polentine una fetta di lardo.
Infornare nuovamente per qualche minuto fino a quando il lardo si sarà ammorbidito.
Servire tiepido.

Buon
appetito !

Stuzzichini sempre pronti



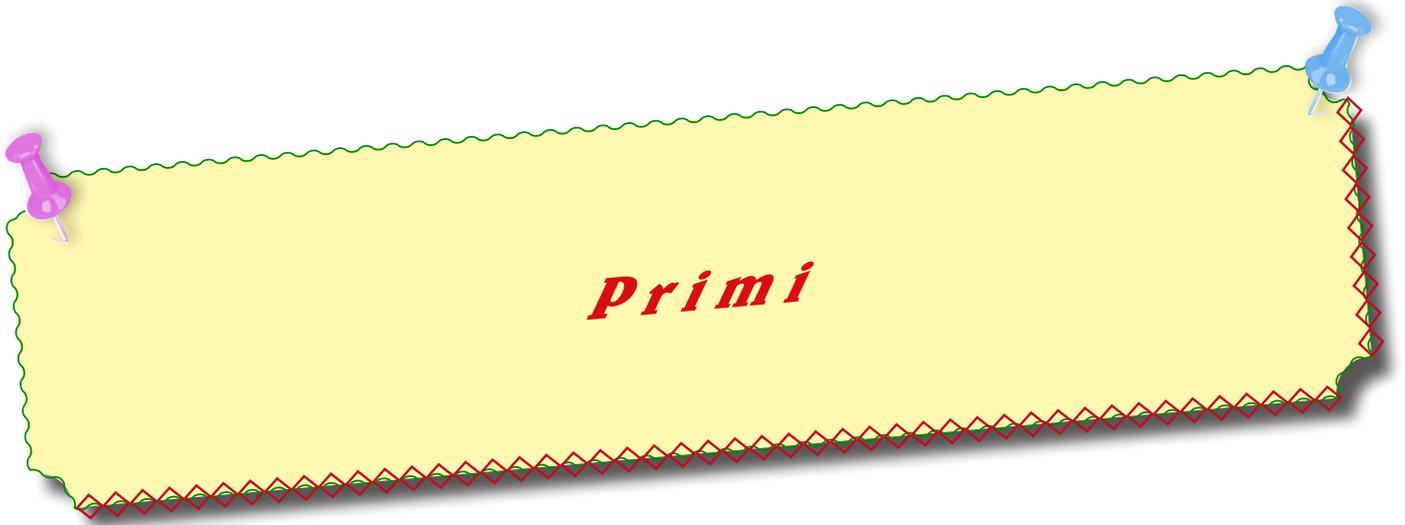
INGREDIENTI

Pasta sfoglia (i classici ritagli che restano dalla preparazione delle torte)
Avanzi di salumi o formaggi
Qualche oliva
Frutta secca a piacere (anche quella già tostata e salata)

PREPARAZIONE

Reimpastare i ritagli di sfoglia per ottenere un nuovo foglio di pasta.
Tagliarla a rettangoli di diverse misure.
Ripetere, volendo, con i nuovi ritagli che si saranno creati.
Sbizzarrirsi con la fantasia: creare piccoli "ravioli" ripieni di formaggio e noci, salumi tritati, anche avanzi di frittata...); su un rettangolo lungo e stretto spargere la frutta secca tritata e poi avvolgere la pasta per formare le classiche girelle; avvolgere le olive con un pezzetto di pasta lasciando che se ne veda il colore.
Infornare su una teglia imburdata o sulla carta forno a 200° per 20/25.
I salatini ottenuti si possono congelare e scaldare all'occorrenza per gli aperitivi.

Buon
appetito!



Primi

“Lasagne” di polenta



INGREDIENTI

Polenta avanzata
Prosciutto cotto
Formaggio (fontina o altro)
Ragù di carne

PREPARAZIONE

Tagliare a fette la polenta fredda avanzata (non troppo sottile)
In una teglia formare degli strati alternando polenta, ragù, prosciutto e formaggio, in modo da formare la tipica lasagna.
Terminare con il ragù e il formaggio.
Infornare a 180° per 25-30 minuti, finché non risulta gratinata.

Buon
appetito !

Bombette di riso



INGREDIENTI

Riso avanzato (di qualsiasi gusto)
1 uovo
Pangrattato
Olio per friggere

PREPARAZIONE

Per fare le bombette il riso deve essere freddo.
Aggiungere un uovo e amalgamare bene.
Fare delle polpette, che verranno passate nel pangrattato.
In una pentola capiente aggiungere tanto olio e portarlo a temperatura.
Friggere le bombette fino a doratura.

Buon
appetito !

Zuppa di cipolle



INGREDIENTI

4 cipolle bianche di media grandezza
Pane secco
Formaggio a piacere (esempio fontina)

PREPARAZIONE

Fare bollire le cipolle.
Tostare il pane.
Scolare le cipolle tenendo il brodo.
Prendere una teglia e facendo uno strato di pane, uno di cipolla e uno di formaggio riempirla fino al bordo.
Versarvi sopra il brodo di cipolle.
Infornare a 180° per circa mezz'ora.
Servire calda.

Buon
appetito !



Frittata di riso

INGREDIENTI

Riso bollito avanzato
4 uova
Parmigiano
1 goccio di latte
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con il parmigiano e il sale.
Aggiungere le uova sbattute al riso.
Amalgamare bene il tutto.
Friggere in poco olio.

*Buon
appetito !*

La seppa frita



INGREDIENTI

Seppa alla valpelinente lasciata raffreddare almeno un giorno intero
Pangrattato
Uova

PREPARAZIONE

Prendere della seppa avanzata del giorno prima, formare dei tranci tagliando la seppa fredda con una spatola.
Passare i tranci nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.
In una padella mettere un po' di olio di oliva e una noce di burro e friggere da ambo i lati i tranci di seppa fino a farli dorare bene.

Buon
appetito !



Fonduta di formaggi misti

INGREDIENTI

1 l di latte parzialmente scremato
100 gr di burro
500 gr di formaggi misti
80 gr di farina tipo 00
0,5 gr di noce moscata
Sale

PREPARAZIONE

Preparare il roux bianco con burro e farina e lasciar raffreddare.
Riscaldare il latte, quindi legare con il roux, salare e aromatizzare con la noce moscata.
Fare cuocere per 5 minuti, aggiungere il formaggio tagliato a pezzi e fare sciogliere.

Buon
appetito !



Gnocchi di polenta, fonduta di formaggi e salumi

INGREDIENTI

1800 gr di gnocchi di polenta
300 gr di burro
300 gr di mocetta bovina
300 gr di salumi misti
150 ml di grappa bianca
Fonduta di formaggi misti

PREPARAZIONE

Tagliare gli scarti dei salumi a julienne molto fine.

Tagliare la mocetta a fette e farle seccare al forno e poi frullarle il più fine possibile.

Al momento, in una padella con un goccio di burro fare rosolare i salumi, bagnare con un goccio di grappa, fare evaporare, aggiungere la fonduta e tenere in caldo.

Cuocere gli gnocchi finché vengono a galla, metterli nel sugo, saltarli e servirli caldi spolverando il piatto con la polvere di salumi.

Ricetta degli gnocchi di polenta:

1000 ml di acqua
250 gr di farina di mais per polenta fine
500 gr di farina tipo 00
50 ml di olio di oliva
100 gr di burro fuso
100 gr di parmigiano Grana Padano
2 uova (tuorli)
Sale

Preparazione:

Fare una polenta normale facendo bollire l'acqua con il sale e l'olio.

Quando bolle unire la farina da polenta, mescolare bene e fare cuocere per circa 30 minuti.

Lasciare intiepidire la polenta, aggiungere tutti gli altri ingredienti e impastare fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Mettere l'impasto in sac a poche facendo cadere nell'acqua bollente gli gnocchi uno ad uno.

Buon
appetito !



La pasticciata di polenta e funghi di Maria

INGREDIENTI

500 gr di polenta taragna avanzata
25 gr di funghi porcini secchi
4 salsicce
½ litro di latte
250 gr di burro
500 gr di fontina
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Mettere in ammollo i funghi, non appena morbidi farli saltare in padella con olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero q.b.

Accorpare la salsiccia taglia a pezzetti e fare cuocere ancora per alcuni minuti.

Prendere una teglia, imburrarla e con la polenta creare un primo strato.

Aggiungere uno strato di funghi con la salsiccia, qualche fiocchetto di burro, la fontina e parte del latte.

Continuare gli strati fino al riempimento della teglia e finire con uno strato di burro, fontina e latte.

Mettere in forno ventilato preriscaldato a 180° (200° se forno tradizionale) e cuocere per 20 minuti.

Buon
appetito !



Polenta pasticciata

INGREDIENTI

Carne avanzata (arrosto, spezzatino...)
Polenta avanzata
Polpa di pomodoro
Carote, sedano e cipolla
Burro e fontina a volontà

PREPARAZIONE

Tritare la carne.
Tritare le carote, il sedano e la cipolla.
Soffriggere la verdura.
Aggiungere la carne e la polpa di pomodoro e lasciar cuocere per una decina di minuti.
Tagliare la polenta a fette.
Imburrare una teglia.
Fare uno strato di polenta e uno di sugo.
Aggiungere la fontina a fettine.
Ripetere gli strati fino al termine degli ingredienti.
Infornare a 180° per circa 30 minuti, fino a quando la superficie è ben gratinata.

Buon
appetito!

Zuppa di fagioli



INGREDIENTI

Per 6 persone:

6 fette di pane casalingo raffermo

1 kg di fagioli cannellini

4 spicchi d'aglio

1 mazzetto di salvia

Olio di oliva, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere i fagioli (dopo averli messi a bagno per 12 ore) in un litro e mezzo di acqua poco salata alla quale si aggiunge la salvia e 4 cucchiaini di olio.

In alternativa si possono usare fagioli già cotti in scatola.

Abbrustolire leggermente il pane che si metterà nelle ciotole versando sopra ciascuna fetta un bel mestolo di fagioli nel loro brodo bollente.

Peperare e condire con abbondante olio di oliva.

Buon
appetito !

Zuppa di pane alla valdostana



INGREDIENTI

Per 6 persone:
300 gr di pane raffermo
1 cipolla media
50 gr di burro
2 uova
1 l e mezzo di brodo
Prezzemolo, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla tritata nel burro, aggiungere al soffritto il pane tagliato a dadini facendolo insaporire.
Annaffiare col brodo bollente e portare ad ebollizione.
Salare, pepare e cuocere il pane per circa 15 minuti.
Spegnere il fuoco e incorporare, sbattendo energicamente con la frusta, le uova intere senza farle rapprendere.
Aggiungere alla fine il prezzemolo tritato finemente.

Buon
appetito !

“Seuppa de mamma Carolina”



INGREDIENTI

Avanzi di pane raffermo
Avanzi di prosciutto cotto, crudo o pancetta
Avanzi di formaggio nostrano
Un po' di cipolla
Brodo di carne o vegetale

PREPARAZIONE

Tagliare il pane a pezzi e tostarlo in forno.
Preparare il soffritto con la cipolla e gli avanzi di pancetta, di prosciutto cotto e crudo tagliato a dadini.
Salare e pepare.
Prendere una teglia, mettere uno strato di pane tostato, aggiungere il formaggio precedentemente tagliato a piccoli pezzi e il soffritto.
Versare sopra il brodo bollente, amalgamare delicatamente gli ingredienti tra di loro e coprire con un coperchio lasciando riposare per alcuni minuti.
Servire la “Seuppa” calda.

Buon
appetito !



Il Salmorejo, un segreto dalla Spagna per combattere il caldo

INGREDIENTI

800 gr di pomodori maturi
200 gr di pane raffermo
½ spicchio d'aglio
250 ml di acqua
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale, pepe q.b.
Per la guarnizione:
2 uova
2 fette di prosciutto crudo (jamon serrano)

PREPARAZIONE

Per preparare il salmorejo iniziare privando della crosta le fette di pane raffermo e tagliarle a cubetti, metterle poi in una ciotola e imbeverle con circa 250 ml di acqua. Lasciarle in ammollo per circa mezz'ora.

Nel frattempo spelare i pomodori e ridurli a cubetti.

Mettere nel mixer i pomodori a cubetti, il pane ammollato e non strizzato e il mezzo spicchio d'aglio e ridurre tutto in purea.

Aggiungere quindi circa 50 ml d'olio extravergine, sale e pepe e rifrullare tutto per amalgamare bene gli ingredienti: il risultato dev'essere una vellutata molto cremosa e densa.

Coprire con una pellicola e lasciare il salmorejo in frigorifero almeno due ore prima di gustarlo, dev'essere molto freddo.

Nel frattempo rassodare 2 uova e quando saranno pronte tagliarle a fettine o a cubetti. Tagliare a striscioline le fette di prosciutto crudo stagionato (possibilmente jamon serrano).

Servire il salmorejo ben freddo guarnendo ogni piatto con le uova sode, le striscioline di prosciutto e un filo di olio extravergine di oliva.

Buon
appetito!

Chicche alla fontina



INGREDIENTI

Per 4 persone:

200 gr di pane raffermo
50 gr di farina di castagne
1 uovo
25 gr di burro
200 gr circa di brodo
25 gr di grana grattugiato
Fontina
Timo
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Frullare molto finemente il pane raffermo.
Setacciare la farina di castagne e unirla al pane.
Sciogliere il burro, senza fargli prendere colore, e versarlo sul pane e sulla farina di castagne.
Impastare con le dita in modo che l'impasto assorba il burro. Si deve ottenere un impasto sbriciolato.
Scaldare il brodo, versarlo sull'impasto e amalgamare il tutto.
Far raffreddare l'impasto allargandolo bene su una spianatoia.
Aggiungere il grana grattugiato, l'uovo, il sale e il pepe.
Impastare il tutto formando una palla, coprire e lasciare riposare per 1 ora.
Dividere l'impasto e formare dei cordoncini.
Tagliarli a pezzettini (se dovessero risultare appiccicosi passarli nel pangrattato).
Tuffarli nell'acqua bollente salata e scolarli quando vengono a galla.
Passarli in una padella in cui si è fatto fondere del burro insaporendoli con una manciata di timo.
Sistemare le porzioni di "chicche" nei piatti.
Ultimare con abbondante fontina grattata con la grattugia a fori larghi.

Buon
appetito !

Lasagne di zucca con formaggi freschi e briciole di salumi



INGREDIENTI

400 gr di pasta all'uovo per lasagna
20 dl di salsa besciamella
60 gr di parmigiano Grana Padano
200 gr di formaggi freschi
300 gr di salumi misti
90 gr di burro
600 gr di zucca
1 cipolla
1 foglia di alloro
Olio extra vergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE

Fare la besciamella.

Saltare la zucca con la cipolla e l'olio, aggiungere l'acqua e l'alloro, fare cuocere fino a ridurre il tutto in 3 litri di crema liscia.

Aggiungere la besciamella alla crema di zucca e tenere da parte.

Fare la lasagna alternando uno strato di pasta con uno di besciamella, un po' di salumi tritati e i formaggi.

L'ultimo strato mettere solo la besciamella, il burro e il parmigiano.

Cuocere a 180° per 40 minuti.

Servire tagliandola a fette ben calde.

Buon
appetito !

Minestra dell'ultimo minuto



INGREDIENTI

Riso (o altri cereali: orzo, farro....)

1 patata a testa

Le foglie esterne di un'insalata indivia, quelle che solitamente si scartano perché troppo dure.

1 spicchio d'aglio

2/3 foglie di salvia

Olio

Sale

PREPARAZIONE

Tritare e dorare lo spicchio d'aglio in poco olio, aggiungendo le patate pelate e tagliate a dadini e il riso.

Dopo una breve rosolatura, aggiungere le foglie di insalata e di salvia tritate grossolanamente.

Coprire d'acqua, salare e portare a ebollizione fino alla cottura del riso.

Buon
appetito!

Polenta saltata



INGREDIENTI

polenta avanzata
1 cipolla
Olio di oliva q.b.
2 uova

PREPARAZIONE

Far rosolare in una padella la cipolla con l'olio d'oliva e aggiungere la polenta tagliata a cubetti.
Quando risulta dorata e calda spegnere il fuoco, aggiungere le 2 uova intere, mescolare velocemente e servire.

Buon
appetito !



Salse e Sughi

Emulsione di basilico



INGREDIENTI

200 gr di basilico avanzato nell'orto a fine stagione
200 ml di olio extra vergine di oliva
100 gr di ghiaccio
Sale

PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti e tenere in frigo.
Si usa per guarnire i piatti.

Buon
appetito !

Salsa di finocchio



INGREDIENTI

400 gr di foglie esterne del finocchio
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Lavare e far cuocere al vapore per 20 minuti le foglie esterne del finocchio. Dopo averle lasciate intiepidire, spezzarle per levare eventuali fili e frullarle nel mixer con sale, pepe a piacere e olio extra vergine. Si ottiene una salsa tipo maionese, molto adatta per il pesce in bianco

Buon
appetito !

Salsa di mele



INGREDIENTI

500 gr di bucce di mele
100/150 ml di brodo
½ limone
2 scalogni grossi
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
2 cucchiaini di acqua
1 pizzico di cannella
1 chiodo di garofano
2 foglie di salvia
2 bacche di ginepro
Sale

PREPARAZIONE

Mettere le bucce delle mele, precedentemente lavate, in una casseruola con la scorza di limone tagliata a pezzetti, il brodo, le spezie, il ginepro e la salvia. Al bollore abbassare la fiamma e portare a cottura. Intanto tritare gli scalogni e metterli in una padellina con l'olio e l'acqua. Salarli leggermente e farli insaporire a fuoco medio, rimestando. Alzare la fiamma e fare evaporare il liquido. Mescolare il trito alle bucce e passarlo con il frullatore a immersione. Completare con il succo di limone e regolare di sale.

La salsa si può usare per condire fagioli stufati o verdure alla griglia.

Buon
appetito !

Sugo di affettati



INGREDIENTI

salumi e affettati avanzati
1 cipolla
Olio
Sedano
Salsa di pomodoro
Sale

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla con olio e sedano tritato.
Unire i vari salumi a pezzetti, cuocere alcuni minuti poi aggiungere un po' di salsa di pomodoro, salare poco e continuare la cottura per 15 minuti.
Il sugo è ottimo per condire la pasta così com'è oppure aggiungendo della besciamella morbida e mescolare il tutto con la pasta e passare in forno a gratinare.

Buon
appetito !



Secondi



Involtini di verza e formaggio

INGREDIENTI

500 gr di pomodori maturi
300 gr di fontina
20 gr di burro
1 verza piccola
1 cipolla piccola
1 spicchio d'aglio
qualche foglia di basilico
olio di oliva o di semi
sale

PREPARAZIONE

Fare un soffritto con la cipolla tagliata a fettine, lo spicchio d'aglio schiacciato, le foglie di basilico, il burro e 3 cucchiaini di olio.
Aprire i pomodori a metà, togliere i semi, tagliarli a pezzetti e unirli al soffritto. Salare e cuocere a fuoco moderato mescolando spesso.
Staccare dalla verza 12 foglie belle larghe, sbollentarle e lasciarle raffreddare stese su un telo per farle asciugare bene.
Tagliare 12 strisce lunghe di fontina.
Passare al setaccio il soffritto con i pomodori e stendere la salsa sulle foglie di verza. Porre su ogni foglia il formaggio chiudendole con uno stecco o legandole se non stanno chiuse.
Accendere il forno a 180°.
Sistemare gli involtini in un recipiente che possa andare in forno e poi portato in tavola.
Irrorare gli involtini con la rimanente salsa e metterli in forno già caldo per circa 15 minuti.
Servirli caldi.
Consiglio: le nervature della verza vanno appiattite con il batticarne.

*Buon
appetito !*



Gratin di merluzzo salato con porri e patate

INGREDIENTI

1000 gr di filetto di merluzzo salato
400 gr di patate
400 gr di porri
400 gr di pan carré tritato
100 gr di salvia
200 gr di prezzemolo
100 gr di succo di limone
Burro
Olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

Pulire le patate, tagliarle fini e farle passare in padella con l'olio, l'aglio, il limone e il sale.

A parte stufare i porri tagliati a rondelle con il burro, l'acqua, il sale e il pepe. Cuocere in casseruola i filetti di merluzzo con il burro e la salvia per 6 minuti. Unire le patate e i porri al merluzzo mescolando con forza in modo che risulti sminuzzato.

Distribuire il composto in una teglia, cospargerlo di pangrattato e olio e farlo gratinare in forno.

Buon
appetito !



Forpettine (polpettine... al formaggio)

INGREDIENTI

Formaggio tipo "Robiolina Osella"

1 uovo

Pane raffermo grattugiato q.b.

Sugo di pomodoro

Odori dell'orto a piacere

PREPARAZIONE

Fare appassire un po' di cipolla in poco olio e preparare un sughetto con del pomodoro.

Preparare delle mini polpette mischiando il formaggio all'uovo sbattuto e aggiungendo il pane grattugiato in quantità tale da ottenere una consistenza che permetta di preparare le polpette (che non restino attaccate alle dita).

Unire al sughetto non ancora completamente cotto, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, rigirando delicatamente le polpette.

Il sughetto può essere arricchito con "odori" vari. Ottimo l'abbinamento con la menta, ma anche con il prezzemolo, l'origano, la maggiorana, il basilico, a piacere.

Buon
appetito!

Polpette in carpione



INGREDIENTI

Carne trita o avanzi di carne cotta o entrambi
Mollica di 2 panini
1 uovo
1 bicchiere di aceto
1 bicchiere di vino bianco
Un po' di brodo
Cipolla
Carota
Salvia
Rosmarino
Sedano

PREPARAZIONE

Ammorbidire la mollica del pane con un po' di latte e schiacciarla bene con una forchetta.

Aggiungere la carne trita o gli avanzi di carne precedentemente tritati, l'uovo, sale e pepe.

Mescolare bene il composto, formare delle palline (delle dimensioni di una noce circa) e passarle nel pangrattato.

Rosolare velocemente utilizzando poco olio in una pentola antiaderente.

Preparare il liquido per porle in carpione: rosolare la cipolla, il sedano, la carota, aggiungere la salvia e il rosmarino; portare a cottura aggiungendo un poco di brodo.

Aggiungere il vino bianco e l'aceto e lasciare evaporare per qualche minuto.

Ricoprire con il liquido le polpette precedentemente riposte in un contenitore.

Buon
appetito!

Insalata di bollito



INGREDIENTI

3 hg circa di bollito avanzato tagliato a cubetti
2 uova sode tagliate a fettine
1 cipolla bollita nell'aceto
Capperi, olive a piacere

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti.
Condire con olio, aceto (o limone) e una lacrima di olio con peperoncino.
Lasciare riposare 1 ora prima di mangiare.

Buon
appetito !

Insalata di pollo



INGREDIENTI

Avanzi di pollo
1 o 2 mele preferibilmente tipo Delizia
Sedano
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Maionese o senape q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare il pollo avanzato a piccoli pezzi.
Unire le mele sbucciate e tagliate a pezzettini, il sedano finemente tritato.
Aggiungere il condimento e mescolare bene.

Buon
appetito !

Hamburger di legumi



INGREDIENTI

Avanzi di legumi (anche misti)
Prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Pangrattato

PREPARAZIONE

Se i legumi sono solo lessati, completare la cottura con un trito di carota, sedano e cipolla, brodo.

Se sono già stufati, riportarli a cottura fino al raggiungimento di un composto piuttosto denso, che tende ad attaccare

Frullare i legumi e unirvi il prezzemolo e l'aglio tritati e il pangrattato.

Salare, pepare e fare degli hamburger.

Passare gli hamburger in forno a 180° per 10 minuti.

Ottimo serviti con una strisciata di olio al basilico e cipolle cotte all'aceto.

Buon
appetito !



Contorni



Ratatouille valdôtaine

INGREDIENTI

4 zucchine
4 carote
1 porro
500 gr di spinaci
8 patate
1 cavolfiore
1 cavolo verde
600 gr di fontina
Olio di oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Lavare e tagliare a pezzetti le verdure.
Bollire le foglie del cavolo verde.
Versare poco olio in una pentola e far dorare le verdure.
Mettere le foglie di cavolo sgocciolate in una pirofila.
Versare le verdure rosolate sul cavolo.
Alternare fettine di fontina e verdure su diversi strati.
Cuocere in forno per 10-15 minuti.

*Buon
appetito !*

“Pizza” de mamma gran



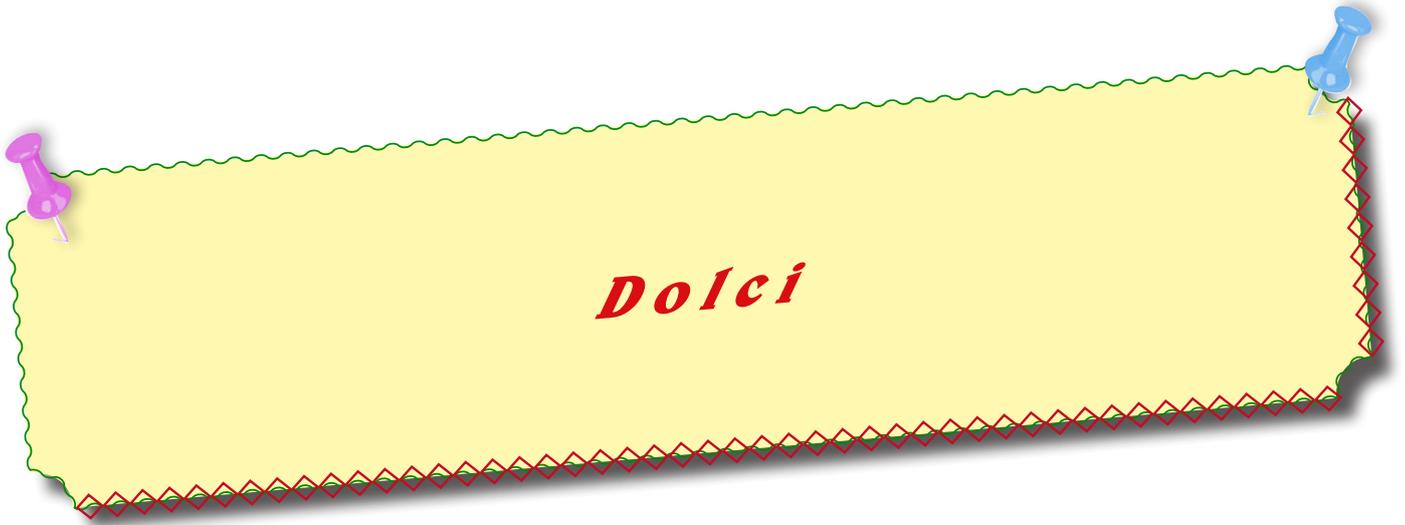
INGREDIENTI

Patate lesse avanzate
Polenta avanzata
Burro q.b.
Fontina a volontà

PREPARAZIONE

Schiacciare con una forchetta le patate lesse e la polenta.
Amalgamare i due ingredienti.
Imburrare una teglia.
Stendere l'impasto nella teglia per formare uno strato.
Tagliare la fontina a fettine e distribuirle sull'impasto.
Infornare a 180° per circa 20 minuti, fino a quando la superficie è ben dorata.

*Buon
appetito !*



Dolci

Torta di pane



INGREDIENTI

3-4 bocconcini di pane secco
3-4 mele
burro fuso q.b.
1 bicchiere di latte
2 cucchiari di zucchero
1 uovo
10 biscotti (pavesini, amaretti)
8 quadretti di cioccolato (al latte, fondente, con le nocciole ...)

PREPARAZIONE

Sbriciolare in una ciotola tutti i biscotti e aggiungere il cioccolato grattugiato (oppure gherigli di noci o entrambi) e mescolare bene.
Spennellare una teglia con il burro fuso.
Tagliare a fette un bocconcino di pane raffermo, ricoprire la teglia e spennellarlo con il burro fuso.
Tagliare a fettine una mela e adagiarle sul pane.
Aggiungere una manciata di biscotti e cioccolato.
Continuare ad alternare gli ingredienti per tre strati senza preoccuparsi se l'ultimo strato esce dalla teglia perché calerà cuocendo.
Stemperare sul fuoco il latte e lo zucchero. Sbattere l'uovo a parte ed unirlo al latte.
Versare il composto sulla torta e lasciarlo riposare per qualche minuto in modo che venga assorbito dal pane.
Infornare per 30 minuti a 180°.

Buon
appetito!

Torta di mele con pane raffermo



INGREDIENTI

800 gr di mele
150 gr di pane secco
100 gr di zucchero di canna
40 gr di burro
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaino di cannella

PREPARAZIONE

Lavare, sbucciare e tagliare a fettine le mele, poi riporle in una padella e aggiungere la metà dello zucchero e la cannella.

Far cuocere le mele per circa 10 minuti a coperchio chiuso e intanto grattugiare il pane.

Riporre il burro e il latte in una padella scaldata, senza far friggere il burro, e poi aggiungere anche il pane grattugiato e l'altra metà dello zucchero.

Pre riscaldare il forno a 190° e stendere metà del composto di pane in uno stampo per torte coperto con carta forno.

Aggiungere le mele cotte e poi stendere l'altra metà del composto di pane. Far cuocere in forno per circa 15/20 minuti.

Buon
appetito !



Poor man's cake

INGREDIENTI

500 gr di pane raffermo
500 gr di uva passa
600 ml di latte
2 uova
160 gr di zucchero di canna
La buccia di un limone
100 gr di burro

PREPARAZIONE

Spezzettare il pane in una grande ciotola.
Versare il latte e mescolare tutto con le dita.
Aggiungere le uova, lo zucchero di canna, l'uvetta e la buccia di limone.
Mescolare bene e lasciar riposare per 15 minuti.
Unire il burro all'impasto.
Mettere in una tortiera e cuocere per 1 ora e mezza.
Coprire con un foglio di alluminio se comincia a rosolare troppo.

Buon
appetito !

Torta di pane con le mele



INGREDIENTI

150 gr di pane raffermo (bianco o integrale)
1 kg di mele renette
100 gr di uvetta sultanina
100 gr di zucchero
250 gr di latte
3 uova
3 cucchiaini di rhum
Poco burro e pangrattato per la tortiera

PREPARAZIONE

Spezzettare il pane in una ciotola, coprirlo con il latte tiepido e lasciarlo ammorbidire per 30 minuti.

Mettere ad ammolare l'uvetta in una tazza di acqua tiepida.

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fettine.

Quando il pane sarà imbevuto di latte, strizzarlo fra le mani per eliminare il latte in eccesso e rimetterlo nella ciotola.

Lavorarlo con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una pasta omogenea, quindi aggiungere i tuorli d'uovo, lo zucchero, l'uvetta asciugata e il rhum.

Mescolare e unire le mele all'impasto distribuendole uniformemente.

Montare a neve ben ferma le chiare d'uovo e amalgamarle delicatamente al composto di pane e mele con un movimento dall'altro verso il basso.

Imburrare una tortiera del diametro di 24 cm, rivestirla di pangrattato, versarvi l'impasto, livellarlo e infornare, a forno già caldo a 180°, e cuocere per circa un'ora.

Servire la torta tiepida o fredda spolverata di zucchero a velo.

Buon
appetito !

Torta di pane



INGREDIENTI

Per 4 persone:

Pane raffermo

Latte

Zucchero

1 uovo

Uva secca o passita (non uvetta sultanina)

Un po' di nocino

PREPARAZIONE

Ammorbidire l'uva in acqua tiepida.

Fare bollire nel latte 4 panini raffermi.

Lascarli raffreddare, strizzarli e metterli in una ciotola.

Aggiungere l'uovo sbattuto, l'uva, 2 cucchiaini di zucchero, un po' di nocino e mescolare.

Versare l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata e cuocere in forno già caldo a 180° per 20 minuti circa.

Buon
appetito!



Torta di pane

INGREDIENTI

5 o 6 panini raffermiti
½ litro di latte
150 gr di zucchero
75 gr di burro
1 cucchiaino di cacao amaro
1 uovo
100 gr di amaretti
100 gr di uvetta

PREPARAZIONE

In una zuppiera mettere ad ammorbidire il pane ridotto a pezzetti e coperto di latte.

In una tazza mettere a mollo l'uvetta in acqua appena tiepida.

Quando il pane sarà sfatto, scolarlo e schiacciarlo con una forchetta (oppure frullarlo).

Unire lo zucchero, l'uovo, il cacao amaro, l'uvetta ammollata, il burro (precedentemente sciolto a bagnomaria) e gli amaretti sminuzzati.

Mescolare bene gli ingredienti.

Imburrare una teglia e versarvi il composto.

Infernare a 180° per un'ora.

Spolverizzare di zucchero a velo o cioccolato grattugiato.

Buon
appetito!

Fuassa della Nonna



INGREDIENTI

0,75 cl di latte
200 gr di pane raffermo
150 gr di zucchero
100 cc di liquore qualsiasi
50 gr di uvetta passa
40 gr di pinoli, noci, fichi, mela... quello che c'è in casa
30 gr di burro
3 uova
Un pochino di farina

PREPARAZIONE

Tagliare il pane a pezzetti e bagnarlo nel latte caldo lasciandolo riposare.
Mettere in ammollo in acqua tiepida l'uvetta per mezz'ora.
Scolare l'uvetta, asciugarla e infarinarla leggermente.
Passare il pane ammorbidito al setaccio.
Aggiungere al pane setacciato tutti gli ingredienti tranne il burro.
Amalgamare e versare in una teglia precedentemente unta con il burro.
Cospargere la superficie con qualche fiocchetto di burro.
Cuocere al forno per un'ora a temperatura media e servire tiepida.

Buon
appetito !

Biscotti con i fiocchi



INGREDIENTI

50 gr di bucce di mela	1 cucchiaino di lievito per dolci
50 gr di farina di frumento integrale	Olio
50 gr di farina d'avena	Latte
100 gr di fiocchi d'avena	Sale
30 gr di uvetta	
30 gr di pinoli	
50 gr di zucchero di canna	
1 uovo	

PREPARAZIONE

La buccia di mela deve essere piuttosto morbida e tagliata con un poco di polpa attaccata.

In una terrina mescolare la farina con i fiocchi, lo zucchero, l'uvetta ammollata in acqua tiepida per 20 minuti e strizzata, i pinoli, il lievito, 1 pizzico di sale e le bucce delle mele tritate.

Aggiungere l'uovo sbattuto e amalgamare.

Condire l'impasto con qualche cucchiaino di olio e unire il latte sufficiente per renderlo cremoso.

Su una teglia foderata con carta da forno sformare delle piccole cucchiariate di impasto.

Mettere la teglia in forno a 180° e cuocere per 15 minuti facendo attenzione a non bruciare i biscotti.

Levare la teglia e lasciarli raffreddare.

*Buon
appetito !*

Nuvolette caramellate con noci



INGREDIENTI

200 gr di albume avanzato (circa 8 uova)
160 gr di zucchero
1000 ml di latte parzialmente scremato
300 gr di noci sgusciate
Sale q.b.
Per il caramello:
300 gr di zucchero
300 ml di acqua

PREPARAZIONE

Montare gli albumi con un pizzico di sale fino ad ottenere una spuma ben gonfia e compatta.

Incorporarvi lo zucchero e continuare a montare finché il composto non sarà lucido.

Fare sobbollire il latte, formare delle quenelle (tipo gnocchetti realizzati premendo il composto tra due cucchiari) con il bianco d'uovo, metterle nel latte e fare cuocere per circa 2 minuti per lato badando che il latte non arrivi mai al bollore.

Mettere le meringhe su una teglia, dopo averle cosparse con le noci spezzettate.

Fare il caramello e metterlo sulle meringhe creando dei fili.

Servire così o accompagnate da crema pasticcera.

Le nuvolette possono essere usate anche per guarnire delle torte.

Buon
appetito !

Gelato meringato



INGREDIENTI

Chiare d'uovo a temperatura ambiente
Zucchero a velo
1 pizzico di vanillina
Succo di limone (poche gocce facoltative)
Gelato (possibilmente già porzionato e tenuto
in congelatore fino all'ultimo momento)

PREPARAZIONE

Accendere il forno e azionare la funzione grill.
Montare a neve fermissima le chiare d'uovo con lo zucchero a velo e la vanillina.
A piacere aggiungere poche gocce di limone (rende l'impasto più lucido e toglie
l'odore d'uovo).
Coprire con l'impasto le coppette di gelato, lasciando qualche "ciuffetto" che
diventerà più colorato (o usare le sac à poche per creare una decorazione).
Infornare per pochi minuti, fino a che la meringa non risulterà dorata.
Servire subito: il gelato dovrà risultare ancora freddo e compatto sotto
la meringa calda.

Buon
appetito !

Frittelle di pane



INGREDIENTI

qualche fetta di pane avanzato
1 uovo
Qualche cucchiaino di zucchero
Una tazza di latte
Burro q.b.

PREPARAZIONE

Prendere delle fette di pane e passarle nell'uovo sbattuto e latte.
Farle friggere in padella con burro caldo, dorarle bene e poi cospargerle di zucchero.

Buon
appetito !



Piatto unico

“Migas” spagnole



INGREDIENTI

Per 6/8 persone:

1 kg di pane del giorno prima

300 ml di olio extravergine di oliva

300 gr di pancetta

300 gr di chorizo (o salame napoletano, prosciutto, salsiccia...)

400 ml di acqua

Sale

8 spicchi d'aglio

½ kg di uva bianca

PREPARAZIONE

La sera precedente, oppure qualche ora prima sbriciolare il pane e metterlo in ammollo in un recipiente con un cucchiaino di sale e con l'acqua.

Coprire con un panno da cucina e lasciare tutta la notte oppure a riposare per qualche ora.

In una padella riscaldare l'olio e l'aglio, soffriggere e mettere da parte.

Nello stesso olio friggere la pancetta e il chorizo e mettere da parte

Aggiungere all'olio il pane e rigirare con un mestolo forato a fuoco lento perché le briciole non si attacchino

Dopo circa 30 minuti di cottura, aggiungere gli spicchi d'aglio e continuare la cottura per altri 20/30 minuti.

Quando il pane è dorato aggiungere la pancetta e il chorizo e lasciare insaporire qualche minuto.

Spegnere il fuoco, aggiungere l'uva, mescolare e servire le “Briciole”

Las Migas si serve con qualsiasi cosa: carne, verdure, frutta, cioccolato... (tipico è servirle con uva e melone), uova, olive... e tutto quello che è avanzato in tavola.

Buon
appetito!

Frittata di pasta



INGREDIENTI

Pasta avanzata
Asparagi selvatici
Finocchietti selvatici
Uova
Cetrioli
Semola
Olio extravergine di oliva
Limone

PREPARAZIONE

Lavare e tagliare a piccoli pezzi un mazzetto di asparagi e finocchietti selvatici. Sbattere le uova in una ciotola, salare (poco), unire la pasta tagliata a pezzetti e mescolare.

Mettere un po' d'olio d'oliva in una padella e soffriggere gli asparagi e finocchietti.

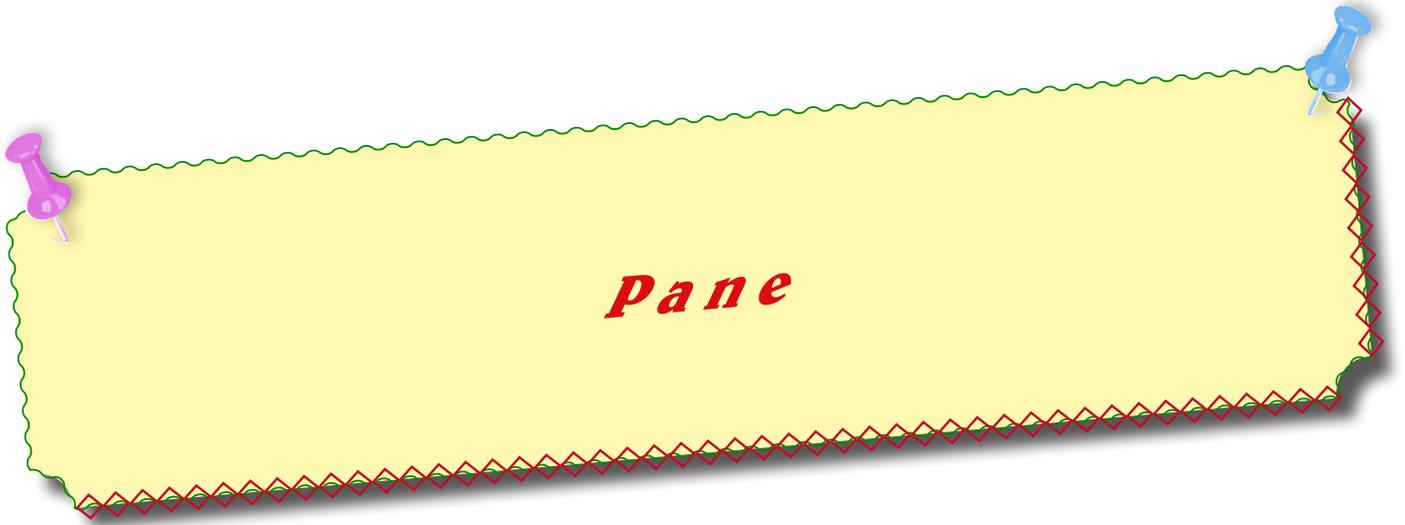
Versarci sopra l'impasto e cuocere la frittata su entrambi i lati.

Per il contorno, sbucciare i cetrioli e tagliarli a strisce.

Passarli nell'uovo e poi nella farina di semola.

Friggerli in olio bollente, salarli e spruzzarli con qualche goccia di limone.

Buon
appetito !



Pane



Pane alle verdure e formaggi

INGREDIENTI

200 gr di farina di grano tenero tipo 2
(più un pugno da aggiungere all'impasto, se necessario)
200 gr di farina di grano duro
260 gr circa di acqua
100 gr circa di avanzi di verdure cotte, bollite o stufate
(patate, cipolle, carote, spinaci, piselli)
80 gr circa di avanzi di formaggi misti (fontina, toma...)
25 gr di olio extra vergine di oliva (più un cucchiaino per ungere il pane)
15 gr di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di semi di papavero

PREPARAZIONE

Schiacciare le patate, tritare grossolanamente le carote, gli spinaci e la cipolla.
Tagliare a pezzetti piccoli gli avanzi di formaggio.
A parte impastare il pane: lavorare le farine con il lievito sciolto in acqua tiepida, unire l'olio e solo in ultimo il sale.
Amalgamare quindi le verdure e il formaggio e lavorare bene. Se necessario aggiungere ancora farina (di grano tenero) poiché le verdure tendono ad inumidire l'impasto.
Formare una pagnotta da mettere a lievitare coperta con un canovaccio e al riparo da correnti.
Dopo una lunga lievitazione (10-12 ore) lavorare nuovamente l'impasto e formare due filoncini; ungerli di olio, spolverizzarli di semi di papavero e lasciarli ancora lievitare per almeno 30 minuti.
Infornare in forno già caldo a 200° per una decina di minuti, poi abbassare e lasciare cuocere a 180° fino a che le pagnottine assumeranno un bel colore dorato.
Sfornare e lasciare raffreddare.
Tagliare il pane a fettine e servire: ottimo in tavola o accompagnato a salumi e formaggi.

A piacere si possono utilizzare anche altri avanzi di verdure già cotte tipo peperoni, broccoli, cavoli, zucca...

Buon
appetito!



Pane con il passato di verdure avanzato

INGREDIENTI

70 gr di avanzo di passato di verdure, in questo caso vellutata all'aglio
180 gr di acqua
250 gr di farina 00
250 gr di farina di semola
1 cucchiaino di zucchero
1 cubetto di lievito di birra fresco
2 cucchiiai di olio di oliva
Sale

PREPARAZIONE

Fare la fontana con le farine versando poi all'interno il lievito di birra sbriciolato e il cucchiaino di zucchero iniziando ad amalgamarli con la punta delle dita. Diluire l'avanzo di vellutata con l'acqua e con l'aiuto di una forchetta incorporarlo agli ingredienti: versare prima l'acqua, poi l'olio, impastare ora con le mani, aggiungere il sale e quando si sarà formata una palla rovesciarla sul piano di lavoro. Continuare ad impastare fino a che non si otterrà un impasto omogeneo e liscio, facile da manovrare: se necessario aggiungere altra acqua. Mettere a lievitare coperto, fino a che non triplica il volume. Trascorso il tempo (ci vorranno circa 2 ore a temperatura ambiente), riprendere l'impasto e ricavarne delle forme a piacere: pagnotte, piccoli pani, treccine. Mettere le pagnotte nelle teglie rivestite con carta da forno e lasciare lievitare coperto ancora per 30 minuti. Infornare in forno già caldo a 240° in modalità statica, inserendo all'interno del forno una teglia con dentro dell'acqua calda che creerà la giusta umidità. Dopo 10 minuti, abbassare la temperatura a 180° e proseguire la cottura. Se i pani sono piccoli, cuoceranno in 20/25 minuti. Se le pezzature sono di 200 gr l'una cuoceranno in 30/35 minuti.

Buon
appetito!

Le mie ricette



.....

A large yellow rectangular area with a decorative border and horizontal dotted lines for writing. The border consists of a green wavy line on the left and top, and a red diamond-patterned line on the right and bottom. Two purple pushpins are attached to the top corners of the yellow area. The area contains 20 horizontal dotted lines for writing.

Le mie ricette



A large yellow notepad with a decorative border. The border consists of a green wavy line on the left and top, and a red diamond-shaped pattern on the right and bottom. The notepad has horizontal dotted lines for writing.

Le mie ricette



A large yellow rectangular area with a decorative border. The border consists of a green wavy line on the left and top, and a red diamond-shaped pattern on the right and bottom. The interior of the yellow area is filled with horizontal dotted lines, providing a guide for writing the recipe.

Le mie ricette



A large yellow rectangular area for writing, featuring horizontal dotted lines for text entry. The area is bordered by a green wavy line on the top and left sides, and a red diamond-patterned border on the bottom and right sides.

Si ringraziano:



Slow Food® Valle d'Aosta



