



# Le ricette di Neomamme.net

una realizzazione di [www.neomamme.net](http://www.neomamme.net), con la collaborazione di tutte le utenti

## Antipasti





# Focaccia

**Autrice:** Marica, Poesia

**Fonte della descrizione:** cooker.net

**Fonte della foto:** Poesia

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

farina, 500gr

lievito in polvere, 1 bustina

sale, qb

olio evo, 1/2 bicchiere

rosmarino, qb

### Descrizione

Le prime focacce pare fossero di tipo sacrificale e il primo riferimento storico lo si deve a Catone nel II secolo a.C.

Oggi se è vero che la pizza più buona è quella napoletana, la focaccia più famosa è decisamente quella ligure e, di questa, la varietà al formaggio, specialità di Recco, è la più gustosa.



### Preparazione

Versare, nel mixer, la farina, il sale, metà dell'olio e il lievito in polvere. Una volta azionato il mixer, far scendere l'acqua a pioggia, tramite l'apposita fessura, fino a quando la pasta raggiunge una consistenza morbida (si riconosce perché, dentro il mixer, si forma direttamente una palla di impasto).

Spolverizzare di farina il fondo di un recipiente alto, adagiarvi la palla di impasto e lasciare lievitare, coperta con un panno, finché raddoppia di volume.

Stendere infine l'impasto con le mani o con il matterello, oliare una teglia da forno, e informare la focaccia nel forno preriscaldato a 200°, spolverizzandola con sale e rosmarino, e irrorandola con l'olio rimasto.

### Varianti

In alternativa, una volta sfornata la focaccia, si può condire con rucola e parmigiano, o prosciutto crudo, o lardo.

Per fare una focaccia farcita, usare lo stesso procedimento, ma ripiegando l'impasto su se stesso e riempiendolo con stracchino e salsiccia, oppure cotto e fontina.

### Annotazioni

---

---

---

---

---

---

---

---

Ho cucinato questa ricetta il:

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

In questa occasione:

---

---

---

---

---





# Torta salata con patate e formaggio

**Autrice:** Aretuska

**Fonte della descrizione:** Poesia

**Fonte della foto:** Aretuska

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

farina 00, 250gr

sale, 1 cucchiaino raso

lievito per pizza, 1 cucchiaino raso

olio di semi, 70gr

acqua bollente, 100gr

### Descrizione

Le torte salate traggono ispirazione dalla Quiche Lorraine, piatto tipico della cucina francese, a base di uova, pancetta ed emmenthal.

Si tratta, in pratica, di una frittata cotta in forno dentro un involucro di pasta brisée.



### Preparazione

Versare in ordine gli ingredienti in un recipiente rotondo con coperchio, chiudere e girare la ciotola un minuto in senso rotatorio, con movimento dall'alto verso il basso: questo permette di ottenere una palla ben impastata.

Stendere l'impasto in una teglia, adagiandovi sopra le patate tagliate a rondelle sottili. Aggiungere sale, pepe e rosmarino.

Poco prima di togliere la torta dal forno, aggiungere della provoletta o della mozzarella, a seconda della preferenza.

### Varianti

In alternativa all'olio di semi, si può usare olio evo.

### Annotazioni

---

---

---

---

---

---

---

---

Ho cucinato questa ricetta il:

--/---/----

--/---/----

--/---/----

In questa occasione:

-----

-----

-----





# Involtini di bresaola

**Autrice:** Fafy, Poesia

**Fonte della descrizione:** bresaoladellavaltellina.it

**Fonte della foto:** Poesia

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

**bresaola**, 100gr

**formaggio spalmabile**, 200gr

**erbette**, a piacere

### Descrizione

Il termine Bresaola, in passato brazaola, brisaola o bresavola, è d'origine incerta. L'etimologia si può ricercare nella voce "brasa", brace, o nel dialettalismo "brisa". Nel primo caso si richiamano i bracieri utilizzati anticamente per riscaldare e deumidificare l'aria dei locali di stagionatura; nel secondo caso si fa riferimento invece alla tecnica della salagione.



### Preparazione

Spalmare il formaggio morbido sulle fette di bresaola, e d arrotolarle su se stesse come a voler formare un cannolo, o dando loro la forma di un fagottino.

In alternativa: usare formaggio alle erbe, o aggiungere gherigli di noce al ripieno, o nocciole tritate, o rucola fresca.

### Varianti

Variante con zucchine crude e valeriana (vedi foto): tagliare a julienne le zucchine, condirle con olio e sale e lasciarle riposare in frigorifero. Preparare un emulsione con il succo di limone, olio, pepe nero e sale.

Riempire le fette di bresaola con il trito di zucchine e adagiarle sul piatto di portata insieme alla valeriana. Irrorare il tutto con l'emulsione e servire freddo.

### Annotazioni

---

---

---

---

---

---

---

---

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----





# Timballo di riso

**Autrice:** Miky81s

**Fonte della descrizione:** buonalombardia.it

**Fonte della foto:** Cannella, di zuccherierait.blogspot.com

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

riso, 200gr

salmone affumicato,  
250gr

carote, 2

zucchine, 2

scalogni, 2

vino bianco, 200ml

brodo vegetale, 300ml

maggiorana, 6 rametti

prezzemolo

olio evo

polpa di pomodoro,  
q.b.

fiori di zucca, 4

sale & pepe

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

### Descrizione

Il termine timballo proviene dal francese timbale, a sua volta dallo spagnolo atabal, di derivazione araba, che indica uno strumento musicale semisferico, cui somigliava lo stampo originario per questa preparazione.

Oggi invece lo stampo ha svariate forme e con tale termine si intendono tutti i piatti composti da pasta o riso, eventualmente avvolti da pasta frolla o brisée, generalmente conditi a strati e cotti in forno in recipienti di varia forma e dimensione.



### Preparazione

Far rosolare le carote e gli scalogni con un po' di olio, aggiungere il riso e far tostare per un paio di minuti. Irrorare con due mestoli di brodo e cuocere per 10 minuti.

Aggiungere le zucchine tagliate a dadini e terminare la cottura del riso.

Unire il salmone a pezzetti, il prezzemolo e la maggiorana tritata. Aggiustare con sale e pepe e mischiare bene il tutto. Prendere degli stampini, riempirli di riso, pressandolo per bene, e farli riposare qualche minuto.

Infine, rovesciare i timballini sul piatto di portata e aggiungere, come accompagnamento, la polpa di pomodoro cotta.

Completare con olio evo fiori di zucca tritati.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---





# Crostata di cipolle brasate con broccoli

**Autrice:** Poesia, Ale, Ladymary, Maura

**Fonte della descrizione:** Poesia

**Fonte della foto:** Poesia

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

pasta sfoglia

cipolle bianche, 2

fior di broccoli

uovo, 1

panna da cucina, 2  
cucchiai

latte, 2 cucchiai

sale & pepe

peperoncino

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

### Descrizione

Le torte salate, o quiche, o crostate salate, possono spesso risolvere una cena o una serata dell'ultimo minuto con gli amici.

Vengono spesso definite la “cena degli avanzi”, perché il loro ripieno può essere fatto, praticamente, con tutti i tipi di verdura, con carne, pesce e latticini.



### Preparazione

Far brasare molto lentamente la cipolla, tagliata a fette non tanto sottili, con poco olio e acqua. Aggiungere sale e pepe macinato e far riposare pochi minuti.

Nel frattempo scottare i broccoli in acqua calda salata e ripassarli semplicemente in padella con aglio e peperoncino. Preparare il composto per farcire la torta, miscelando con una frusta: un uovo, due cucchiai di panna, due cucchiai di latte scremato, sale, pepe e peperoncino macinato.

Stendere la pastasfoglia e rivestirla con le cipolle, poi con i broccoli, e infine con il composto cremoso. Usare i ritagli di pasta per formare la griglia della torta e infornato a 180° per circa 30 minuti.

### Varianti

Varianti: porri e patate; zucchine, peperoni, melanzane a dadini; melanzane, prosciutto cotto e parmigiano grattato; ricotta e spinaci; zucchine grigliate, pomodoro fresco e mozzarella; funghi trifolati, prosciutto cotto e formaggio dolce.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---





# Cipolline in agrodolce

**Autrice:** Maura

**Fonte della descrizione:** Poesia

**Fonte della foto:** paginegialle.it

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

**cipolline**, 800gr

**zucchero**, 30gr

**aceto**, 3 cucchiari

**burro**, 50gr

**sale**

### Descrizione

Questa ricetta prevede l'uso del microonde, che permette di cucinare il piatto in meno tempo.

Stesso procedimento può essere usato per la cottura tradizionale, allungando leggermente i tempi di preparazione del piatto.



### Preparazione

Mettere le cipolline in una pirofila per microonde, aggiungere il burro e poco sale. Coprire la pirofila e cuocere per 6 minuti a 750 watt.

Unire aceto e zucchero e rimettere al microonde, a pirofila scoperta, per 3 minuti a 750 watt.

Aggiungere un po' d'acqua e cuocere le cipolline, a pirofila chiusa, fino a che saranno tenere (più o meno 5 minuti a 750 watt).

### Varianti

Alla preparazione si può aggiungere un bicchiere di vino rosso, per renderla più aromatica. O diminuire il burro per una preparazione più dietetica.

### Annotazioni

---

---

---

---

---

---

---

---

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----





# Torta di patate alla trentina

**Autrice:** Patty

**Fonte della descrizione:** Vpatry74

**Fonte della foto:** Petula, di lacuocapetulante.blogspot.com

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

**patate**, 8

**farina**, 3 cucchiari

**sale**

**olio evo**

### Descrizione

La ricetta originale prevede l'utilizzo della bacinella rotonda in rame (utilizzo esclusivo per la torta di patate), pochissimo olio, cottura in forno a legna ad altissima temperatura, o forno elettrico al massimo dei gradi (250/280), perchè la cottura deve essere velocissima (mai più di 30/35 minuti nel forno a legna).



### Preparazione

Pelare e grattugiare le patate. Aggiungervi tre cucchiari di farina ed un bel pizzico di sale, ed amalgamare uniformemente.

Ungere una teglia di olio, versarvi il composto ed irrorare abbondantemente con altro olio.

Mettere nel forno precedentemente riscaldato, e lasciar cuocere finché si forma una bella crosticina dorata. Circa un'ora.

### Varianti

Servire calda. Ottima con carne salada e fagioli.

### Annotazioni

---

---

---

---

---

---

---

---

Ho cucinato questa ricetta il:

--/--/----

--/--/----

--/--/----

In questa occasione:

-----

-----

-----





# Tortino squacquerone e salsiccia

**Autrice:** Macio3

**Fonte della descrizione:** Wikipedia

**Fonte della foto:** www.giboncook.com

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

pasta **brisè**, 1 conf

**squacquerone**, 300gr

1 **uovo** e 2 tuorli

**grana**, 2 cucchiari

**panna** fresca, 100ml

**sale & pepe**

**salsiccia** fresca, 150 gr

### Descrizione

Lo squacquerone (detto anche squacquero o squacquareone o squaquerone) è un formaggio tipico romagnolo, diffuso in tutta l'Emilia Romagna (anche se la maggior parte degli esperti lo accredita come originario delle colline romagnole, al confine con il bolognese), dalle origini molto antiche.

Il nome ha origine dal dialetto squaquaron, ad indicarne l'elevata "acuosità".



### Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti, tranne la salsiccia, nel robot e frullare per qualche minuto fino ad ottenere una crema piuttosto liquida.

Stendere la pasta brisè e mettere la crema di formaggio, poi aggiungere la salsiccia sbriciolata.

Infornare a 180° fino a doratura. Una volta fredda diventa piu' consistente.

### Varianti

### Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:

-----

-----

-----





# Schiacciata di zucchine

**Autrice:** Macio3

**Fonte della descrizione:** Wikipedia

**Fonte della foto:** www.giboncook.com

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

**zucchine**, 300gr

**acqua**, 350ml

**sale**, 2 cucchiaini

**olio**, 50ml

**farina**, 200gr

### Descrizione

La focaccia viene preparata nei forni di ormai diverse città italiane, ma risulta spesso differente da quella tradizionale genovese. A parere di molti, infatti, la vera focaccia alla genovese la si può apprezzare solo nel capoluogo ligure e nei borghi dislocati lungo la riviera ligure, i buongustai sono soliti aspettare di acquistarla calda, appena uscita da una delle varie infornate che si succedono nella mattinata, come si usa per la farinata.



### Preparazione

In una ciotola, mescolare l'acqua e l'olio, il sale, quindi aggiungere la farina, fino ad ottenere una pastella fluida. Aggiungere le zucchine tagliate a rondelle, mescolare.

Stendere il composto sulla placca del forno unta, salare e fare un giro d'olio. Cuocere a 230° per 35 minuti.

### Varianti

### Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----





# Torta di patate e funghi

**Autrice:** Stefycas

**Fonte della descrizione:** Wikipedia

**Fonte della foto:** Stefycas

## ANTIPASTI

### Ingredienti:

patate, 4

misto funghi surgelati

prezzemolo

parmigiano

scamorza

prosciutto cotto, 2  
fette

uova, 3

pangrattato

sale

### Descrizione

Meglio conosciuto con l'appellativo di "Champignon", è un fungo molto apprezzato e largamente commercializzato in tutto il mondo; sicuramente il fungo più conosciuto dopo i porcini.

Largo fino a 12 cm, a volte anche oltre, prima ovoido, poi emisferico, infine convesso; molto carnoso e di color bianco, spesso presenta squame brunastre; margine frequentemente fioccoso.



### Preparazione

Lessare 4 patate, far raffreddare e tagliarle a rondelline in una ciotola.

Cuocere a parte un misto di funghi surgelati (champignon, chiodini, porcini..) e unirli alle patate, aggiungere poco prezzemolo, parmigiano, un pochino di scamorza, un paio di fettine di prosciutto cotto e 3 uova sbattute con un pizzico di sale.

Mettere il tutto in una teglia e cospargere di parmigiano e pangrattato. Infornare a 180 per 30 minuti.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---

