



Le ricette di Neomamme.net

una realizzazione di www.neomamme.net, con la collaborazione di tutte le utenti

Stuzzichini





Sfogliatine ai wurstel

Autrice: Fabri

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Poesia

STUZZICHINI

Ingredienti:

wurstel senza pelle,
250 gr

pasta sfoglia, 1 conf

rosso d'uovo, 1

Descrizione

Il Würstel, piccola salsiccia, (il termine proviene dal diminutivo della parola tedesca Wurst, salsiccia, secondo i dialetti tedeschi meridionali, laddove il termine in Hochdeutsch suonerebbe Würstchen) è un insaccato misto di carni tritate, bovine e suine, tipico della Germania e dell'Austria e, in Italia, dell'Alto Adige - Südtirol.



Preparazione

Stendere la sfoglia pronta, tagliarla in rettangoli stretti e lunghi, e adagiarvi sopra il wurstel intero. Arrotolare la sfoglia attorno al wurstel, bagnandone il bordo con poca acqua per fissarla su se stessa. Tagliare a rondelle il rotolino ottenuto.

Sbattere un rosso d'uovo e servirsi di un pennellino per spennellare la superficie della pasta, affinché nella cottura diventi dorata.

Appoggiare le sfogliatine su una placca rivestita di carta da forno e cuocere in forno già caldo, a 200°, per 15-20 minuti circa, o comunque fino a doratura.

Varianti

I wurstel possono essere sostituiti da salame piccante o, per una preparazione più raffinata, da salamini di cinghiale.

Per una versione più leggera, si consigliano i wurstel di pollo o tacchino.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:





Sfogliatine alle olive

Autrice: Fabri

Fonte della descrizione: Wikipedia

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

STUZZICHINI

Ingredienti:

olive verdi o nere, 150 gr

pasta sfoglia, 1 conf

rosso d'uovo, 1

Descrizione

L'olivo appartiene alla famiglia delle Oleaceae.

È una pianta longeva: in condizioni climatiche favorevoli un olivo può vivere anche mille anni.

Le radici, per lo più di tipo avventizio, sono molto superficiali ed espanse, in genere non si spingono mai oltre i 60-100 cm di profondità.



Preparazione

Tagliuzzare le olive, stendere la sfoglia pronta, e cospargerla con le olive sminuzzate, premendole un leggeremente sulla sfoglia. Arrotolare la sfoglia su se stessa, ricavandone un rotolone da tagliare a fette di circa un centimetro. Bagnarne il bordo con poca acqua per fissare la sfoglia su se stessa.

Sbattere un rosso d'uovo con qualche cucchiaino d'acqua, servirsi di un pennellino per spennellare la superficie della pasta, affinché nella cottura diventi dorata.

Appoggiare le spirali su una placca rivestita di carta da forno e spennellare anche la superficie superiore. Cuocere in forno già caldo, a 200°, per 15-20 minuti circa.

Varianti

Le olive possono essere accompagnate da uva passa ammollata, pinoli e acciughe dissalate, oppure sostituite con pasta d'olive pronta e mozzarella.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / — — —

— / — / — — —

— / — / — — —

In questa occasione:





Sushi all'italiana

Autrice e fonte della descrizione: Poesia

Fonte della foto: Poesia

Descrizione

Il sushi è un tipico piatto della cucina giapponese, a base di pesce crudo e riso bollito, servito in combinazione con fogli di alga e salsa wasabi.

Si accompagna bene alla salsa di soia e allo zenzero conservato.

Nella ricetta si illustra una versione di sushi all'italiana, cucinata con pesce cotto, più digeribile e più rapida.



Preparazione

Far bollire il riso in acqua salata, scolare molto bene, lasciare raffreddare e aggiungere una miscela fatta con: mezzo bicchiere d'acqua fresca, un cucchiaino di aceto di riso e un cucchiaino scarso di zucchero. Nel frattempo sbollentare le foglie di bieta, lasciandole intere.

SASHIMI: Prendere un pugno di riso con le mani e formare una pallina leggermente allungata e pressata. Disporvi sopra il pesce, a scelta: salmone affumicato, sgombro sott'olio o gamberetti in salamoia. Fermare con una striscia di bieta.

HOSOMAKI: Sulla stuoietta si distende la bietola e la si ricopre con il riso pressato. Si aggiunge poca maionese (o wasabi) e si mette uno degli ingredienti scelti: cetriolo, salmone o gamberetti. Si arrotola la bieta su se stessa, formando un rotolino compatto, e si taglia a dischetti alti due cm.

HURAMAKI: Sulla stuoietta si stende un foglio di pellicola per alimenti, poi una foglia di bieta, e infine lo strato compatto di riso. Si passa, dunque, la mano sotto la pellicola e si gira sotto-sopra il tutto. Si avvolge il riso su se stesso, con l'aiuto della stuoia, fino a farlo diventare compatto, e si tagliano infine i rotolini, da rotolare, infine, in un piattino in cui sono stati messi dei semi di sesamo tostati.

Annotazioni

STUZZICHINI

Ingredienti:

riso bianco, 500gr

acqua, mezzo bicchiere

aceto di riso giapponese, 1 cucchiaino

zucchero, 1 cucchiaino

foglie di bieta sbollentate

pesce cotto tagliato a fettine

cetriolo, 1

gamberetti sgusciati, 80gr

zenzero conservato

wasabi o maionese, qb

salsa di soia, per accompagnare

semi di sesamo tostati

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Taralli

Autrice: Morgana

Fonte della descrizione: taralli.it

Fonte della foto: taralli.it

STUZZICHINI

Ingredienti:

farina, 1kg

vino bianco secco,
300ml

sale, 30gr

olio evo, 250ml

Descrizione

Da dove nasca la parola tarallo, non si sa con certezza. Per cui si sprecano le ipotesi: c'è chi dice dal latino "torrere" (abbrustolire), e chi dal francese "toral" (essiccatoio). Facendo riferimento alla sua forma rotondeggiante, qualcuno pensa che tarallo derivi invece dall'italico "tar" (avvolgere), o dal francese antico "danal", (pain rond, pane rotondo).



Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti nel mixer e fare riposare l'impasto per 20 minuti.

Formare i taralli: bastoncini 1 cm di diametro e lunghi 8-10 cm, fatti ad anello e schiacciati bene dove si uniscono.

Immergerli un po' alla volta in acqua bollente salata finché non vengono a galla. Farli asciugare su un panno per qualche minuto.

Metterli in forno caldo a 200° per 20-40 minuti (a seconda del forno).

Varianti

Si può insaporire l'impasto con sesamo, peperoncino, rosmarino o cipolla disidratata o semi di finocchio

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Vol au vent con fonduta e porcini

Autrice: Fafy, Fabri, Poesia

Fonte della descrizione: taccuinistorici.it

Fonte della foto: Poesia

STUZZICHINI

Ingredienti:

vol au vent

fontina, 100gr

funghi secchi, 50gr

Descrizione

Il cuoco francese Antonin Carême, mentre confezionava delle torte tradizionali, ebbe l'idea di farne una mediante un ciondolo di sfoglia fina.

Alla cottura, essa prese la forma d'una piccola torre.

"Antonin" gridò stupito il fornaio "essa vole au vent, vola al vento." Così nacque il nome.



Preparazione

Far scogliere sul fuoco la fontina (o il fontal) insieme a poco latte scremato.

Nel frattempo mettere a bagno dei porcini secchi, strizzarli, e aggiungerli alla fonduta.

Riempire i vol au vent con il composto e scaldare in forno fino a doratura (pochi minuti).

Volendo, per un composto più colorato, si può aggiungere alla fonduta un po' di zafferano, sempre a fine cottura.

Varianti

Invece della fonduta si può preparare una besciamella molto liquida a cui aggiungere parmigiano, porcini e prosciutto.

Altra versione, estiva: con insalata russa o capricciosa già pronte.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Crostini toscani

Autrice: Gianna, Lolly

Fonte della descrizione: lagravenna.it

Fonte della foto: cucinaintoscana.com

STUZZICHINI

Ingredienti:

fegatini di pollo, 300gr

cipolla, 1/2

burro, 40gr

marsala secco, 1/2
bicchiere

capperi sotto aceto,
20gr

accughe salate, 5 filetti

*Ho cucinato questa
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

Molti piatti tipici Toscani risalgono al IV e V Sec. D.C. In quel periodo anche la Toscana fu ripetutamente invasa dai popoli germanici e la popolazione si rifugiò nelle campagne dove imparò nuovi modi di nutrirsi e di cucinare. Nella politica del risparmio di quell'epoca difficile, le massaie impararono a conservare il pane e a riutilizzare gli avanzi della carne, magari facendone un pasticcio morbido da mettere sul pane: ecco che nasce il crostino toscano per eccellenza.



Preparazione

Pulire i fegatini dal grasso, lavarli accuratamente e tagliarli a pezzi.

In una casseruola far fondere il burro, aggiungere la cipolla telata a fettine sottili ed i fegatini. Far rosolare bene per circa 10 minuti ed aggiungere il marsala. Quando il vino sarà evaporato tritare finemente il tutto sul tagliere con coltello o mezzaluna.

Rimettere nella casseruola ed aggiungere poco brodo di carne per ammorbidire il composto, quindi aggiungere i capperi e le accughe tritati finemente e riportare il composto ad ebollizione per pochi minuti.

Servire su fettine di pane abbrustolito.

Varianti

Ne esiste una versione senza cipolla, né marsala, e in cui le accughe salate sono sostituite dalla stessa quantità di pasta d'accughe pronta.

Annotazioni





Datteri ripieni al parmigiano

Autrice: Fafy, Daniela

Fonte della descrizione: taccuinistorici.it

Fonte della foto: ricettando.it

STUZZICHINI

Ingredienti:

datteri secchi

parmigiano a cubetti

Descrizione

La palma da datteri ha origine africana e mediorientale.

Il suo nome proviene dal greco "daktilos" (dito) per la forma che ricorda una falange. Considerata la prima pianta coltivata dall'umanità, inizia a fruttificare solo dopo l'ottavo anno di vita, raggiungendo la piena maturità a trenta.



Preparazione

Togliere il nocciolo dal dattero e farcirlo con un cubetto di parmigiano.

Richiuderlo su se stesso e adagiarlo su un piatto da portata.

Varianti

I datteri possono essere riempiti con mandorle o noci, e poi avvolti in una fetta di crudo o speck.

La variante dolce: riempire con un composto di mascarpone e gherigli di noce.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

--/---/-----

--/---/-----

--/---/-----

In questa occasione:

