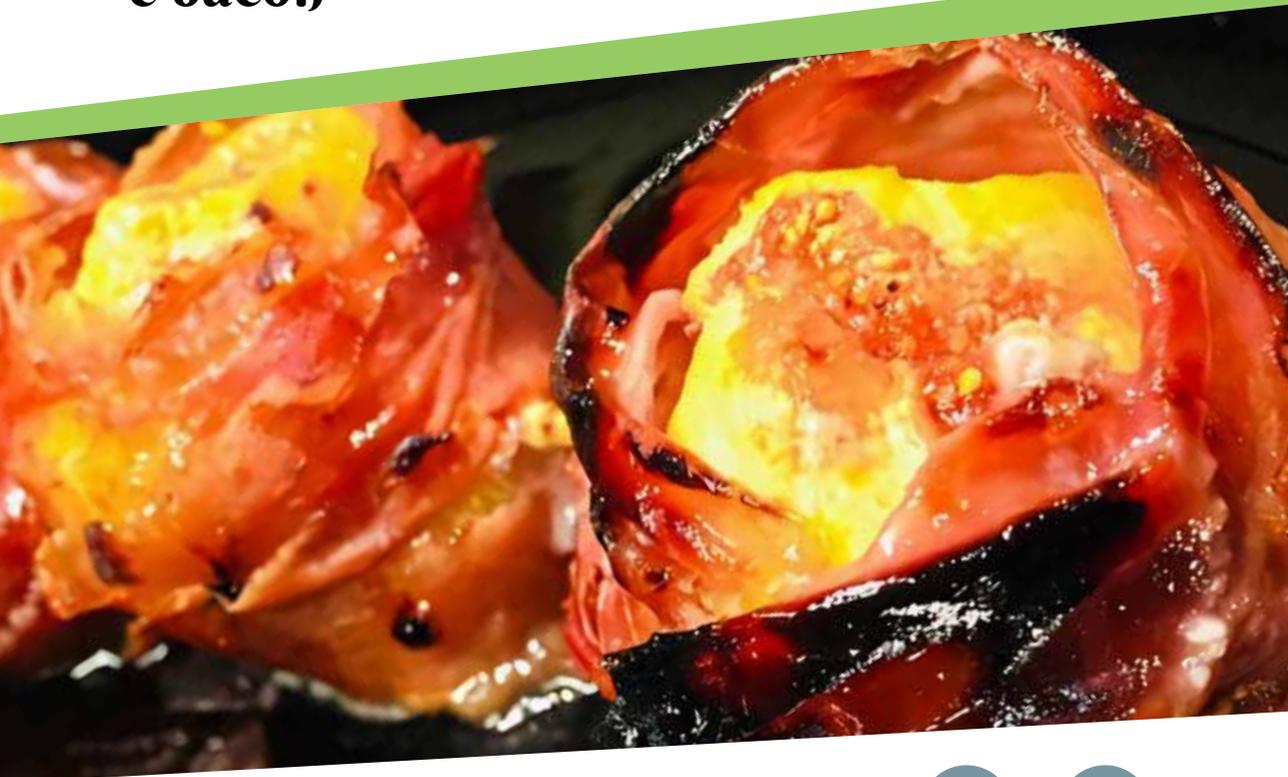


Antipasto di fichi con gorgonzola e bacon



Ingredienti

Per 12 fichi

12 fichi interi
12 pezzetti di Gorgonzola o taleggio
o formaggio piacere
12 fettine sottili di Bacon o pancetta

Miele di acacia o miele liquido



Questo è un antipasto spaziale, uno dei miei preferiti che può essere proposto anche come aperitivo. I fichi non si trovano tutto l'anno per cui a settembre ne approfitto sempre per fare questa delizia che è una vera e propria golosità. La preparazione di questa ricetta è semplicissima e il risultato sarà incredibile.



Procedimento



Lavare bene i fichi e lasciarli interi con la buccia. Con l'aiuto del manico di un cucchiaino di legno o con il dito fare un buco profondo dentro il fico.

Nel buco infilare dentro il gorgonzola o il formaggio che si preferisce. Avvolgere il fico in una fettina di bacon o se si preferisce nella pancetta, speck o guanciale.



In uno spiedino, infilare 3 fichi ripieni di formaggio e avvolti nel bacon. Posizionare tutti gli spiedini su una teglia rivestita da carta da forno e infornare a 200°C per 12-15 minuti.

Finito il tempo di cottura, togliere i fichi dal forno e cospargerli con il miele liquido. Strepitosi da gustare con un buon prosecco.



Calamari con pomodorini e olive taggiasche in forno



Ingredienti

Per 4 persone

700 g di calamari
200 g di pomodorini
70 g di olive taggiasche
Pane grattugiato
Sale, pepe, aglio, prezzemolo
e erbe aromatiche a piacere
Olio

50
MIN
TEMPI

Si tratta di un antipasto di pesce veramente buono e gustoso. Io vi propongo la ricetta con i calamari ma anche le seppie o le seppioline vanno benissimo. La preparazione di questo piatto è molto facile e anche molto veloce. Se non si mangia subito basta coprirlo e riscaldarlo prima di servire in tavola.



Procedimento



Pulire bene i calamari e tagliarli a rondelle separando i ciuffi.

In una ciotola mettere il pane grattugiato e condirlo con sale, pepe, aglio, erbe aromatiche a piacere e l'olio.



In un'altra ciotola mettere i calamari tagliati con i pomodorini e le olive taggiasche scolate dall'olio. Aggiungere il pane grattugiato condito e mescolare bene il tutto.



Prendere una teglia da forno rivestita con carta da forno e versare un filo di olio. Stendere bene i calamari su tutta la teglia e versare un altro po' di olio sopra.



Infornare a 200°C per 20 minuti in forno statico o ventilato.

Anelline ripiene in brodo



Ingredienti

Per 4 persone

Per la pasta

350 g di farina 00

3 uova

1 cucchiaio di olio extravergine
d'oliva

Un pizzico di sale

Per il ripieno

200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

2 uova

Macis o noce moscata

Sale

Questa è una ricetta da novanta, qualcosa di diverso ed importante da proporre per le feste, come ad esempio il pranzo di Natale, rispettando sempre i sapori della tradizione.

Si tratta di una pasta fatta in casa, buonissima in brodo e con il ripieno dei cappelletti romagnoli. La sua preparazione ha diversi step ma è comunque facile da fare.



Procedimento



Preparare il ripieno, in una ciotola o nella planetaria mettere il Parmigiano Reggiano, le uova, il sale e un po' di noce moscata oppure macis, il rivestimento della noce moscata.

Mescolare bene fino a che non risulta ben sodo ed asciutto. Se è troppo morbido aggiungere altro Parmigiano Reggiano. Mettere a riposare in frigo.

Preparare l'impasto della pasta, in una ciotola o planetaria versare la farina, le uova, l'olio, un pizzico di sale e mescolare bene. Quando l'impasto è pronto, metterlo in un sacchetto o avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.



Passata la mezz'ora tirare la pasta con un mattarello. La sfoglia deve essere sottile ma non troppo perché deve rimanere sostenuta, non si deve rompere. Con una rotella tagliare la sfoglia a quadrati di circa 10 cm per lato.

Prendere il ripieno, poco alla volta, ed arrotolare come per fare gli gnocchi. Appoggiare i rotolini su un lato del quadrato e arrotolare la pasta sul ripieno. Per saldare bene il rotolino, passare un pennello o il dito bagnato sulla pasta.



Sistemare i rotolini su una teglia e mettere in freezer per almeno 30 minuti. Quando si sono un po' induriti si tagliano ad anelline, tipo rondelle.



Cuocere nel brodo bollente. La pasta è cotta appena sale a galla. Il ripieno non verrà fuori durante la cottura perchè abbiamo usato solo il Parmigiano Reggiano e non formaggi morbidi.

Cacio e pepe



Ingredienti

Per 4 persone

400 g di spaghetti

250 g / 280 g di pecorino romano
grattugiato (50 - 70 g a porzione)

Una bella manciata di pepe macinato
al momento



Gli spaghetti cacio e pepe sono un'icona della cucina italiana e non potevano mancare tra le mie ricette. Il metodo di preparazione è molto più veloce rispetto al normale ma il risultato è quello tradizionale di una buona e saporita pasta cacio e pepe.



Procedimento



Grattugiare il pecorino romano. In una padella calda grattare del pepe.
Mettere a bollire l'acqua per cuocere gli spaghetti. Quando si cucina la cacio e pepe è bene mettere un po' meno acqua nella pentola per far sì che ci sia più amido.

Quando l'acqua bolle versare la pasta, tirare fuori un po' di acqua di cottura e tenerla da parte. Quando l'acqua messa da parte non sarà più bollente, dopo 2-3 minuti, versarla nel pecorino e mescolare per fare una specie di pappetta morbida. Dovesse servire dell'altra acqua prenderla sempre dalla pentola con gli spaghetti e aspettare che non sia più bollente.



A metà cottura della pasta, scolarla e versarla nella padella, nel quale sta tostando il pepe, insieme a un po' di acqua di cottura. Aggiungere un po' di olio e lasciare cuocere aggiungendo acqua di cottura se necessario.

Spostare la padella dal fuoco e in una teglia o in un'altra padella versare il composto con il pecorino aggiungendo un po' di acqua di cottura. Versare gli spaghetti e mescolare bene nel condimento, aggiungendo sempre acqua di cottura se necessario.
Impiattare e concludere con una spolverata di pepe sopra gli spaghetti.



Seppie con piselli, olive taggiasche e guanciale croccante



Ingredienti

75
MIN
TEMPI

Per 4 persone

2 seppie abbastanza grandi
Peperoncino, aglio e una cipolla
1 generoso bicchiere di vino bianco
Concentrato di pomodoro
2 tazze di piselli
2-3 cucchiari di olive taggiasche
100 g di guanciale
Olio, sale, pepe, basilico e scorza di limone
Pane tostato per accompagnare il piatto

Le seppie con i piselli sono un classico della cucina italiana, tutti le abbiamo mangiate almeno una volta nella vita e se non è mai successo è il momento di rimediare con questa ricetta buonissima e gustosa, grazie alla presenza delle olive taggiasche e del guanciale croccante.

Procedimento



In una padella mettere a rosolare a fuoco lento il guanciale per renderlo croccante. Pulire e tagliare a fettine le seppie e tagliare la cipolla, l'aglio e il peperoncino.

In un tegame mettere dell'olio a scaldare e aggiungere l'aglio, il peperoncino e la cipolla tagliati. Quando la cipolla si imbriondisce, aggiungere le seppie e un po' di pepe. Nel momento in cui le seppie rilasceranno la loro acqua, versare un bicchiere abbondante di vino bianco.



Ora aggiungere il concentrato di pomodoro e un po' di acqua ma non troppa perché le seppie continueranno a rilasciarne. Aggiungere un po' di sale e aspettare che riprenda il bollore per poi abbassare la fiamma e coprire. Le seppie dovranno cuocere per circa 30 minuti.

Dopo 20 minuti aggiungere i piselli, far riprendere il bollore, coprire e lasciare cuocere per altri 7-8 minuti. Spegnerla fiamma, aggiungere le olive taggiasche, il grasso che ha rilasciato il guanciale nella rosolatura e del basilico. Coprire e lasciare così per 10-15 minuti.



Nel frattempo abbrustolire il pane. Togliere il basilico dal tegame e impiattare ogni piatto con le seppie, il guanciale croccante, un po' di scorza di limone, una foglia di basilico e i crostini di pane.

Straccetti di pollo al forno con pomodorini e olive taggiasche



60
MIN
TEMPI

Ingredienti

Per 4 persone

750 g di petto di pollo tagliato a straccetti
 Farina
 1 Cipolla
 3 spicchi d'aglio
 Patate piccole
 10 pomodorini
 Sale, pepe e prezzemolo
 Paprica
 50 g olive taggiasche
 Olio extravergine d'oliva
 Rosmarino e maggiorana

Questo è un metodo furbo di preparare il pollo velocemente senza rinunciare al piacere di mangiare gustoso.

In pochissimo tempo avrete un ottimo secondo da proporre in tavola che vi farà leccare le dita.



Procedimento



In una teglia rivestita con carta da forno, mettere gli straccetti di pollo con un po' di farina e mescolare per farli infarinare bene.

Stendere bene gli straccetti su tutta la teglia.



Aggiungere le patate e l'aglio interi, poi la cipolla tagliata. Cospargere con un po' di sale.



Continuare aggiungendo i pomodorini, il prezzemolo, un trito di erbe aromatiche, la paprica, il rosmarino, la maggiorana, sale e un po' di olio. Cuocere a 200°C per 35/40 minuti, fino a che le patate non sono cotte.

Dopo il tempo di cottura cospargere la teglia con le olive taggiasche e rimettere in forno per qualche minuto.



Bomboloni più buoni che mai



5/6
ORE
TEMPI

Ingredienti

Per 8 bomboloni

500 g di patate lessate
1 kg di farina
4 uova
100 g di burro
2 cubetti di lievito di birra fresco
da 25 g
200 g di zucchero

Per la crema pasticcera

1 l di latte
100 g di farina
200 g di zucchero
8 tuorli
Vaniglia
Scorza di limone

È possibile preparare una grande quantità di questi bomboloni e congelarli, sia vuoti che ripieni di crema. Una volta scongelati, una spolverata di zucchero a velo e saranno perfetti.



Procedimento



Lessare le patate e schiacciarle nel passapatate. Impastare la farina con le uova, il lievito, il burro, lo zucchero e le patate schiacciate. Lasciare lievitare fino a che non raddoppia l'impasto.

Nel frattempo prepara la crema pasticcera. Mescola i tuorli insieme allo zucchero, la farina, la vaniglia e la scorza di limone. Aggiungere il latte un po' alla volta e mettere sul fuoco. Portare ad ebollizione. Una volta pronta, lasciare raffreddare la crema pasticcera.



Passato il tempo di lievitazione, stendere l'impasto con il mattarello. Lo spessore deve essere di circa 4 mm. Con un coppapasta o un bicchiere formare i bomboloni.

Sistemare i bomboloni su un piano o su dei vassoi e lasciarli riposare per un'ora, prima di iniziare a friggere con l'olio di semi.



Per la frittura è importante che l'olio sia a 170°C. Friggere quattro o cinque bomboloni per volta, non di più.

Una volta fritti passarli nello zucchero semolato. Utilizzando una sac a poche, riempire i bomboloni con la crema pasticcera.



Budino di Minerbio



Ingredienti



RICETTA TRADIZIONALE



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



2
ORE
TEMPI

Per 8 persone

500 g di panna fresca da montare
6 uova
150 g di zucchero
200 g di amaretti
2 tazzine di caffè
2 bicchierini di liquore amaretto
di Saronno oppure di mandorla amara
oppure rum

Per il caramello

100 g di zucchero

Questo crème caramel è veramente una bontà indescrivibile, si scioglie in bocca!

Questo dolce tipico di Minerbio, una cittadina vicino Bologna, mi ricorda la mia infanzia perché negli anni '70/'80 era in tutti i ristoranti dell'Emilia Romagna e si faceva in casa tutte le domeniche.



Procedimento



Frullare gli amaretti fino a ridurli in polvere. Montare un po' le uova con lo zucchero nella planetaria oppure con una frusta a mano.

Unire la panna, mescolare bene e aggiungere il liquore, il caffè infine gli amaretti in polvere.



Preparare il caramello con lo zucchero mettendolo semplicemente in un tegame e facendolo scaldare sul fuoco basso. Versarlo nello stampo da 30 cm e unire il composto del budino.



Cuocere a bagnomaria in forno a 180°C per circa 50 minuti.

Consiglio di coprire gli stampi con un po' di carta stagnola durante la cottura perché non faccia la crosticina.



L'autismo



L'autismo è un tema su cui si sente dire di tutto.

La prima cosa da tenere a mente è che, a differenza di molte altre condizioni, nell'autismo non esistono due persone uguali: ogni individuo autistico è diverso dall'altro. Questo rende l'autismo un vero e proprio mistero. Nonostante gli studi e le ricerche, penso che si sappia ancora molto poco a riguardo. Chi sembra sapere di più, in fondo, sono proprio i genitori, perché vivono un rapporto quotidiano e diretto con i loro figli.

La mia storia, come quella di ogni famiglia toccata dall'autismo, è unica. Sono madre di quattro figli e Matteo, il maggiore, che quest'anno ha compiuto 40 anni, è autistico.





Quando ho avuto Matteo a 19 anni, ero molto giovane e mi sono trovata di fronte a sfide immense. Vedere mio figlio diverso dagli altri bambini mi ha portato disperazione, ma la fede, i viaggi in India e lo yoga mi hanno aiutato ad accettare la situazione. Ho capito che essere la mamma di Matteo è un onore, una benedizione. Accettare il suo autismo ha reso la vita più serena, anche se non facile, e mi ha fatto vedere la bellezza anche nelle difficoltà.

Uno dei principali nemici dell'autismo è la noia, che può far emergere comportamenti negativi. È importante tenere impegnati i ragazzi autistici con attività varie, come la cucina, che li coinvolge e li gratifica. Anche le attività che non amano possono essere utili, purché ci sia supporto. Inoltre, è importante che si mescolino agli altri. Infine, la famiglia allargata è positiva per i figli autistici, quindi non fermatevi ad avere un solo figlio. Ho quattro figli, oltre a Matteo, e i suoi fratelli Nicola, Francesco e Tommaso hanno contribuito alla sua serenità, facendolo crescere in un ambiente familiare normale. I loro rapporti di fratellanza, tra alti e bassi, hanno fatto maturare tutti. Sono orgogliosi di lui, nonostante le difficoltà. Consiglio alle famiglie con figli autistici di non fermarsi: avere fratelli è benefico per loro e per l'intera famiglia, e accettare questa realtà con coraggio è fondamentale.

Provate a far cucinare i ragazzi autistici: è un'attività che può coinvolgerli molto, come accade con Matteo, che ama indossare il cappello da cuoco e aiutare in cucina, a volte chiedendo anche di essere filmato. Cucinare e condividere questi momenti con loro può essere un'esperienza bellissima e gratificante.

L'autismo non è così "strambo": le loro peculiarità sono simili a quelle che tutti abbiamo, solo che loro le vivono in modo più intenso e costante: tutti siamo un po' diversi!



Banane al barbecue di Matteo



Ingredienti

Per 4 persone

2 banane
1 noce di burro
70 g di cioccolato fondente
70 g di panna da montare



Questo è un dolce semplice con le banane e il cioccolato, che stanno molto bene insieme. È però molto particolare per via della cottura della banana nel barbeque. Da provare con l'arrivo della stagione fredda.



Procedimento



Si prendono le banane, si tagliano a metà per il lungo, lasciando tutta la buccia, perché la buccia farà quasi da padellino quando sono sul barbecue.

Con un pennello metto, sulla parte della banana dove è stata tagliata, un po' di burro fuso e poi si mettono nel barbecue.

I primi minuti bisogna appoggiarle rovesciate, la parte della banana fresca, quella tagliata, in modo che faccia le righe e dopo qualche minuto si girano dalla parte della buccia e si lasciano cuocere per ancora una decina di minuti.

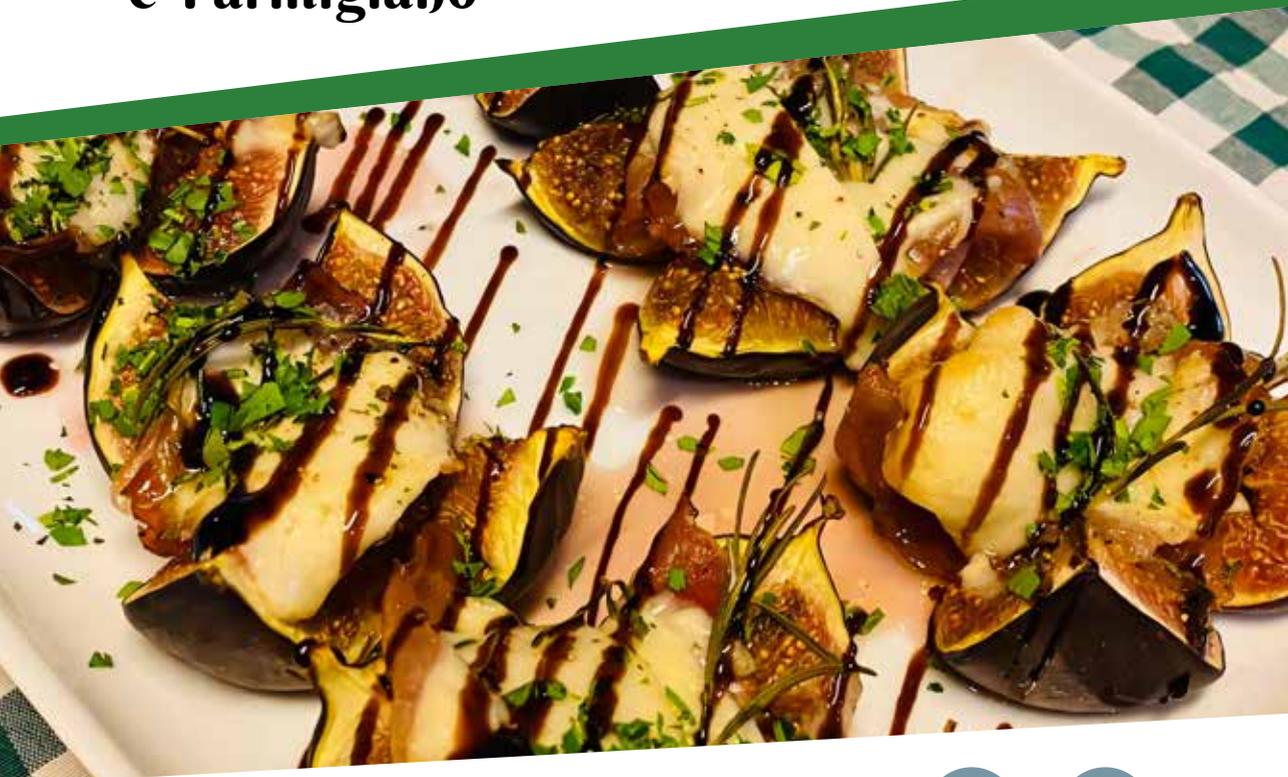
Mentre le banane cuociono nel barbecue, si mette in un contenitore la panna nel microonde e la si fa scaldare finché non diventa quasi bollente.

Una volta scaldata, si aggiunge il cioccolato fondente che si scioglie in pochi minuti.

Si mescola bene questa ganache al cioccolato da versare sopra le banane quando sono cotte e si mangiano con un cucchiaino dentro alla loro buccia.



Fichi al forno con prosciutto e Parmigiano



Ingredienti

Per 4 fichi

4 fichi non troppo morbidi
4 fette di prosciutto crudo
Formaggio grattugiato tipo Edamer
4 scaglie abbastanza spesse di
Parmigiano Reggiano
4 ciuffi di rosmarino
Pepe
Prezzemolo tritato per decorare e
Glassa balsamica



Questa è una ricetta di mio figlio Matteo che lava i fichi, li prepara e li sistema, io faccio semplicemente l'aiutante. Si tratta di una ricetta semplice ma veramente molto gustosa, ideale da fare quando si ha abbondanza di fichi.



Procedimento



Lavare i fichi e tagliarli a croce in 4 parti. Il fico dovrà rimanere aperto a fiore quindi non si dovranno tagliare completamente gli spicchi.

Sistemarli su una teglia con della carta da forno. In mezzo al fico mettere una bella fetta di prosciutto crudo, un po' di formaggio grattugiato che si scioglie tipo Edamer, una scaglia un po' spessa di Parmigiano Reggiano, un po' di pepe e un rametto di rosmarino.



Infornare a 180°C per circa 8 minuti.

Una volta cotto sistemare sopra ogni fico un po' di prezzemolo tritato e la glassa balsamica, in alternativa si può usare l'aceto balsamico ma deve essere molto denso.

