

Carnevale

Dolce e Salato



Fritti e non solo, per un Carnevale da gustare!



Federica Gianelli - Germana Busca - Marianna Pascarella
Munzia Bellomo - Diviana Dal Pozzo

Festi e foto:

- Federica Gianelli
- Germana Busca
- Marianna Pascarella
- Nunzia Bellomo
- Viviana Dal Pozzo



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.



Carnevale Dolce e Salato

Piatti che si tramandano da generazioni, sfiziose idee nuove e innovative, sono tutti spunti perfetti per non perdersi nessuna ricetta, neanche a Carnevale!

Sicuramente per la festa più colorata dell'anno a farla da padrone sono i dolci, allegri, colorati e pieni di brio, si presentano sempre come la scelta vincente per una tavola delle feste che non lasci nessuno insoddisfatto.

Ma inutile negare che il salato, non viene certo relegato in un angolino! Polpette di ogni sorta, frittelle e frittatine, zeppole e pizzette, rustici e pizze salate sono sempre al centro dell'attenzione, regalando attimi di vero piacere per il palato.

E se è vero che *“a Carnevale ogni fritto vale”*, allora siamo autorizzati a sporcare cucina e fornelli, per poi gustare tutto in compagnia.

Quest'anno, per un *“Carnevale fatto in casa”*, abbiamo pensato di regalarvi qualche spunto super goloso, che possa farvi vivere una giornata spensierata, che possa farvi divertire in cucina tra uova, zucchero e farina, che possa farvi sentire la nostra vicinanza con tutto il cuore, che possa dare grande soddisfazione a voi e ai vostri cari, gustando i nostri consigli dolci e salati!

Questo ebook nasce dal lavoro di 5 foodblogger che, con passione, costanza e dedizione, dedicano il loro tempo a scovare nuove ricette da condividere con tutti voi.

Felici di essere presenti con voi in cucina, abbiamo raccolto 10 ricette, dolci e salate, per farvi compagnia tra i fornelli in occasione di questo Carnevale!

Con tutto il nostro affetto

Federica, Germana, Marianna, Nunzia, Viviana



Sono cresciuta in una famiglia in cui il cibo e lo stare insieme soprattutto a tavola, vengono prima di ogni altra cosa. Il cibo e l'alimentazione sono – per me – sinonimi di convivialità. Ho imparato ad amare e a interessarmi alla cucina sin da bambina, grazie soprattutto alle mie nonne e ai miei genitori che mi hanno tramandato la passione per la cucina tradizionale, ma anche per quella del benessere.

Nel 2014, dopo aver perso il lavoro, ho deciso di rimbocarmi le maniche e di inseguire il mio sogno, un sogno che mi permettesse di coniugare il mio amore smisurato per la mia terra, per il buon cibo e quello per la fotografia.

Da questa unione è nato “*Nunzia Bellomo del blog Miele di Lavanda*”. I miei sono piatti semplici e facilmente realizzabili, preparati con cura e passione. Sono piatti che raccontano di me e del territorio che mi circonda.



NUNZIA BELLOMO

del blog Miele di Lavanda

*“Food Blogger,
Pugliese Doc, ma
soprattutto amante
della buona cucina”*



Federica Gianelli



“Costruire con colori, forme e consistenze creando piatti tanto sani e golosi quanto belli da guardare è il gioco più entusiasmante che ci sia”

Ciao! Sono Federica ma ormai tutti mi chiamano “Papilla Monella”, che è il nome del mio **blog di cucina** ma anche il mio soprannome preferito.

Se ti stai chiedendo il perché di un nome tanto bizzarro beh, presto detto: Papilla perché le papille gustative sono il nostro passaporto nel mondo dei sapori e del gusto. Monella perché gli ingredienti...sono il mio parco giochi preferito!

Con costanza e tanto studio ho trasformato il mio hobby in un lavoro a tempo pieno che mi permette di divulgare il messaggio che mi sta più a cuore di tutti: siamo ciò che mangiamo.

Quindi scegliamo sempre la qualità in tavola, serviamo i nostri piatti con grazia e bellezza e non dimentichiamo mai di cucinare con amore e passione!



Germana Busca



“Blogger e musicista ma soprattutto appassionata di cucina, di mani sporche di farina e di profumo di torta!”

Mi chiamo Germana Busca, alias “Mamma Gy” sui social, amo la mia famiglia compresa tutta la mia squadra di “pelosi”. Sono una musicista ed insegnante, ma la mia passione più grande che ormai è diventata un lavoro, è la cucina che mi accompagna fin dall'infanzia, quando guardavo mio nonno fare la pasta per i giorni di festa. Ho cominciato presto a mettere le mani nella farina per giocare e poi per aiutare. Amo creare ricette per riunire la mia famiglia cercando sempre un tocco di creatività gusto ed estetica.

Sul mio blog “**Le Ricette di Mamma Gy**” potete trovare ricette semplici per tutta la famiglia ma con presentazioni originali e gustose, pizze e focacce, dolci per la merenda e la colazione e tante ricette sfiziose salvacena!



Marianna Pascarella



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

Sono una grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo sono da quando ero bambina, da quando ho iniziato a sporcarmi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticci, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la mia creatività, per creare qualcosa che incantasse occhi e palato e che facesse comprendere quello che volevo trasmettere anche senza parlare.

Sono convinta che la cucina sia anche sperimentazione, costanza, pazienza e perseveranza, ed è proprio questo quello che cerco di trasmettere, ai miei bambini, ai miei amici e a tutti voi.

Porto avanti la mia passione dal lontano 2006 condividendo le mie creazioni sul sito RicetteDalMondo.it



Diviana Dal Pozzo



“Friggitrice seriale di melanzane, amante della pizza, di ricette della tradizione e di piatti Rustichic”

Siciliana Inside, veronese d'adozione, una laurea in Economia, un passato da Informatica, un presente da Vivere con Passione dato che penso che la vita sia un po' come l'acqua: Prende la forma del recipiente in cui la poniamo.

Il recipiente siamo noi a sceglierlo, e in effetti è quello che ho fatto con la mia vita, cambiando città e lavoro per realizzare i miei sogni.

Cucino e fotografo per rendere ancora più bella la mia vita, che splende grazie ai miei bambini e al mio Gp.

Segui le mie creazioni sul blog “*Cosa ti preparo per cena?*”.



Ciambelle di Patate

sofficiissime e...senza burro!



La ricetta delle ciambelline di patate, più di ogni altra ricetta di carnevale mi porta indietro nel tempo, alla mia infanzia, ai pomeriggi in cucina con la mia mamma, all'attesa del veglioncino della scuola, alla scelta dell'abito in maschera da indossare.



15 min.



15 min. + 2 ore di lievitazione



40 ciambelline

Ingredienti

200gr di farina 00

200gr di patate

2gr di lievito secco disidratato

60gr di olio

1 uovo

Olio di semi di girasole

Zucchero semolato

Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Lessare le patate in acqua, pelarle e passarle con lo schiacciapatate.
- ② In una ciotola o una planetaria unire la farina e subito le patate.
- ③ Iniziare a mescolare e aggiungere il lievito, l'olio a filo, il pizzico di sale e per ultimo l'uovo.
- ④ Lavorare fino a quando tutti gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati tra loro.
- ⑤ Spostare l'impasto sul tavolo, formare una palla e lasciare riposare in una ciotola coperta da pellicola per circa 2 ore.
- ⑥ Trascorso questo tempo riprendere l'impasto.
- ⑦ Rompere piccoli pezzi d'impasto e formare dei filoncini.
- ⑧ Unire le due estremità e formare delle ciambelline.
- ⑨ Andare avanti a terminare con l'impasto.
- ⑩ Scaldare l'olio di semi e poco per volta friggere le ciambelle facendole dorare da tutti i lati.
- ⑪ Passare le ciambelle su un foglio di carta così da eliminare l'eccesso di olio e poi subito nello zucchero semolato.

Cream tart di Carnevale

la mascherina più golosa che ci sia!



Tra mascherine, coriandoli e stelle filanti, quest'anno non può mancare questa bellissima torta, realizzata nello stile cream tart, ovvero una torta a strati farcita con una crema a vista. Colore e allegria saranno le carte vincenti anche per questo Carnevale!



15 min.



45 min.



8 persone

Ingredienti

Per la pasta frolla:

300gr di farina 00

150gr di burro (freddo)

130gr di zucchero

2 uova

1 scorza grattugiata di limone

½ cucchiaino di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Per la crema:

500gr di mascarpone

500ml di panna per dolci

200gr di zucchero a velo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per decorare:

Confettini colorati

Preparazione

- Iniziate a preparare la pasta frolla, in modo classico, che sia con un mixer o a mano. Riunire quindi in un mixer la farina e il burro, lavorare con le lame per ottenere una sabbatura. Poi aggiungere lo zucchero, il lievito (ne basta davvero un pizzico), la scorza del limone, l'uovo intero e il tuorlo. Lavorare ancora con le lame ottenendo delle grosse briciole.
- Trasferire l'impasto sulla spianatoia, compattarlo velocemente a mano, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e lasciarlo raffreddare in frigorifero per una mezz'oretta
- Trascorso il tempo di raffreddamento riprendere l'impasto, stenderlo con l'aiuto di un mattarello creando una sfoglia di circa 4-5mm di spessore. Da questa sagomare delle maschere di carnevale, precedentemente ritagliate su un cartoncino, o un'unica maschera grande. Sistemare le maschere di pasta frolla su una teglia rivestita con della carta forno e mettere in frigorifero per 10 minuti, per raffreddare nuovamente il burro che nel frattempo potrebbe essersi riscaldato. Poi infornare in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti, verificare sempre la cottura anche a vista, affinché la frolla non diventi troppo bruna e si colori uniformemente, eventualmente anche girando la teglia. Quando sono pronte sfornarle e lasciarle raffreddare.
- Nel frattempo preparare anche la crema veloce al mascarpone. Riunire in una ciotola il mascarpone, la panna, lo zucchero e l'estratto di vaniglia e lavorare tutto insieme, utilizzando le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria munita di frusta a filo, fino a montare bene tutti gli ingredienti.
- Quando è tutto pronto procedere ad assemblare la torta. Farcire una prima frolla con la crema, preferibilmente utilizzando una sac a poche con cono liscio di circa 1 cm. Appoggiare sulla crema una seconda maschera di frolla e farcite anche questa.
- Completare la decorazione con zuccherini colorati e confetti al cioccolato, in perfetto stile carnevalesco.

Frittelle del Luna Park

super soffici e golosissime



Le frittelle del Luna Park non hanno bisogno di presentazioni. Chi non si è mai lasciato tentare almeno una volta da quelle golosissime frittelle sofficiissime e piene di zucchero che si trovano nei chioschi dei Luna Park?



3 min. ognuna



4 ore



8 frittelle

Ingredienti

500gr di farina 0 (proteine 11%)

260ml di latte fresco

60gr di burro

50gr di zucchero semolato

12gr di lievito di birra fresco (oppure
5gr di lievito secco)

6gr di sale

1 scorza di limone

Per friggere

Olio di semi di arachidi

Per cospargere

Abbondante zucchero semolato

Preparazione

- ① Far sciogliere il lievito di birra nel latte leggermente tiepido con 1 cucchiaino di zucchero preso dal totale e lasciare attivare per circa 10 minuti.
- ② Mettere nella ciotola della planetaria la farina, la scorza di limone poi aggiungere il latte in cui si sarà sciolto il lievito ed il resto dello zucchero.
- ③ Iniziare ad impastare con il gancio per un paio di minuti e infine aggiungere il sale. Impastare bene per almeno 5 minuti poi aggiungere il burro a tocchetti leggermente ammorbidito (un paio di pezzetti alla volta). Continuare ad impastare a bassa velocità fino a che l'impasto non risulta liscio e perfettamente incordato al gancio.
- ④ Formare una palla e metterla in una ciotola capiente leggermente imburrata, coperta con un canovaccio per circa 1 ora e mezza, dentro il forno spento con la luce accesa. Trascorso questo tempo formare 8 palline da circa 100 grammi l'una e metterle a lievitare, ben distanziate tra loro, sulla leccarda rivestita di carta forno coperta con un canovaccio, dentro il forno spento con la luce accesa per circa 40 minuti.
- ⑤ Infarinare leggermente un piano di lavoro e con le mani cominciare ad appiattire le palline partendo dal centro e lasciando i bordi leggermente più spessi.
- ⑥ Formare dei dischi sottili e con una circonferenza di circa 20 cm.
- ⑦ Far cuocere una frittella alla volta in abbondante olio bollente, circa 3 minuti girandole spesso su sé stesse in modo che siano dorate uniformemente su tutti i lati.
- ⑧ Scolarle molto bene ed appoggiarle sulla carta assorbente. Poi quando sono ancora belle calde passarle nello zucchero semolato e servirle calde.

Note

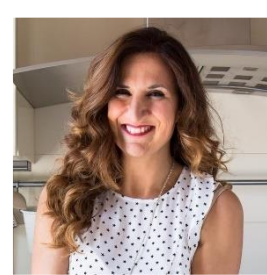
Se si vuole fare un peccato di gola ancora più grande, si possono servire con una bella spalmata di crema di nocciola!

Frittelle di Carnevale

dolci bocconcini veneti



Le Frittelle di Carnevale sono dei dolci con le uvette tipici del Veneto ma conosciuti in tutta Italia grazie alla loro semplicità e alla loro bontà.



30 min.



15 min.



6-8 persone

Ingredienti

300gr di farina 0

3 uova

150ml di latte

2 mele

2 arance biologiche

100gr di uvetta

1 bustina di lievito per dolci

125gr di zucchero

1 cucchiaio di grappa (o cognac)

70ml di olio di arachidi

Preparazione

- ① Mettere l'uvetta a bagno in acqua tiepida, aggiungendo anche un cucchiaio di cognac o grappa.
- ② In una ciotola metti la farina lo zucchero e il lievito.
- ③ Rompere le uova nella farina e iniziare a mescolare aiutandoti con un cucchiaio.
- ④ Aggiungere il latte a filo fino a creare un composto omogeneo.
- ⑤ Aggiungere la buccia grattugiata delle arance e del limone (è importante che siano biologici).
- ⑥ Scolare l'uvetta, strizzarla bene e aggiungerla al composto mescolando.
- ⑦ Con l'aiuto di due cucchiaini friggere per immersione le frittelle.

Note

Esistono moltissime varianti, ed ogni famiglia ha la sua ricetta del cuore. Farina, uova, latte, zucchero e uvetta sono gli ingredienti che non possono mancare per realizzare delle frittelle di carnevale perfette. Il profumo aromatico lo danno la buccia grattugiata di limone e arance, e l'eventuale presenza di una mela grattugiata.

Papos de Anjo

la delizia degli angeli



Leggeri, profumati, imbevuti di delizioso sciroppo, impalpabili e tanto golosi da risultare completamente irresistibili.



20 min.



20 min.



22 papos de anjo

Ingredienti

7 tuorli di uova grandi
1 albume di uova grande
10gr di amido di mais
5gr di lievito per dolci
burro

Per lo sciroppo:

500gr di acqua
300gr di zucchero
1 buccia di limone BIO
1 stecca di cannella
1 baccello di vaniglia
Rhum chiaro

Preparazione

- ① Iniziare a preparare lo sciroppo: far sciogliere lo zucchero nell'acqua bollente, poi aggiungere la buccia di un limone biologico, la stecca di cannella, qualche chiodo di garofano, i semi del baccello di vaniglia raschiati con un coltellino e il baccello di vaniglia tagliato in quattro parti.
- ② Togliere dal fuoco e mantenere in caldo. Se lo si gradisce, unire anche un bicchierino di rhum chiaro.
- ③ A questo punto occuparsi della preparazione dei dolcetti: separare i tuorli dagli albumi e montare a neve ferma un solo albume, poi disporre i tuorli nella ciotola di una planetaria e lavorarli a lungo, almeno 15 minuti: dovranno diventare chiari, gonfi e spumosi.
- ④ Aggiungere l'albume montato a neve poco per volta, e con l'aiuto di una spatola inglobarlo ai tuorli con grande delicatezza. Unire anche l'amido di mais e il lievito e mescolare ancora, sempre delicatamente.
- ⑤ Versare il composto nelle vaschette imburrate dello stampo riempiendole a 3/4 e infornare in forno già caldo a 170°C per circa 20 minuti: i dolcetti dovranno risultare appena dorati e infilando uno stuzzicadenti nell'impasto dovrà risultare completamente asciutto.
- ⑥ Sfnare i papos de anjo.
- ⑦ Estrarli delicatamente dalla teglia e disporli in una terrina.
- ⑧ Punzecchiare ogni papos de anjo con uno stuzzicadenti per 4 o 5 volte e poi versare lo sciroppo caldo ricoprendoli interamente.
- ⑨ Lasciare in frigorifero per qualche ora, meglio per tutta la notte, poi gustare i papos de anjo in tutta la loro golosa e morbida bontà!

Note

Questa ricetta, di antica origine portoghese, è il dolce più popolare del re di ogni carnevale: quello di Rio De Janeiro! Nell'improbabile caso in cui ne avanzino, i papos de anjo si manterranno perfetti per diversi giorni. Avere cura di conservarli in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica e ben coperti con il loro sciroppo.

Bocconcini salati

con maionese vegetale alla barbabietola



Durante il periodo di Carnevale siamo soliti mangiare dolci fritti ma oggi sono qui a proporvi una ricetta salata da gustare anche tutto l'anno. I bocconcini salati realizzati con una base simil pizza e resi particolarmente golosi da un irresistibile ripieno di formaggio e prosciutto. Perfetti per grandi e piccini.



15 min.



20 min. + 3 ore e 40 min. di lievito.



20 bocconcini

Ingredienti

200gr di semola rimacinata
120/140gr di acqua fredda
1 cucchiaino di zucchero
2gr di lievito secco disidratato
3 cucchiaini di succo di barbabietola
1 ½ cucchiaino di sale

Per la farcitura

100gr di Prosciutto cotto a dadini
Formaggio grattugiato (q.b.)

Per la maionese vegetale

100gr di olio di semi di girasole
50gr di latte di soia
Un pizzico di sale
1 cucchiaino di aceto

Preparazione

- ① In una ciotola (va bene anche la ciotola della planetaria) inserire la semola, con il lievito disidratato e il cucchiaino di zucchero.
- ② Mescolare e aggiungere poco per volta l'acqua.
- ③ Prima di terminare l'acqua inserire il sale e poi ancora acqua.
- ④ Lavorare l'impasto fino ad ottenere una perfetta incordatura. A questo punto tirarlo fuori dalla ciotola e formare un panetto.
- ⑤ Sistemare il panetto in una coppa e lasciarlo lievitare per 3 ore coperto e lontano da correnti di aria.
- ⑥ Trascorso questo tempo riprenderlo e formare delle palline.
- ⑦ Aprire ogni pallina tra le mani e metterci all'interno del prosciutto e del formaggio grattugiato a piacere. Sigillare bene, pirlare l'impasto e lasciarlo lievitare ancora per 40 minuti in luogo asciutto lontano da correnti di aria.
- ⑧ Nel frattempo preparare la maionese vegetale.
- ⑨ Inserire tutti gli ingredienti all'interno di un bicchiere per frullatore ad immersione e frullarli fino ad ottenere una crema liscia e al tempo stesso corposa.
- ⑩ Trascorso il tempo di lievitazione scaldare l'olio e friggere i bocconcini. Farli dorare da tutti i lati.
- ⑪ Non appena pronti poggiarli su carta assorbente e insaporirli con un pizzico di sale.

Gnocco fritto

una irresistibile specialità emiliana



Lo gnocco fritto conosciuto anche come torta frita modenese è una irresistibile specialità emiliana. È un impasto semplice di origini povere, composto da farina, latte, acqua frizzante, strutto e sale.



2 min. ognuno



2 ore e 30 min.



30 gnocchi

Ingredienti

500gr di farina 00

125gr di latte tiepido

125gr di acqua frizzante freddissima

1 noce di strutto (o burro)

8gr di sale

Per friggere

Olio di semi di arachide

Preparazione

- ① Mettere la farina in una ciotola capiente e versare il latte, l'acqua frizzante freddissima di frigorifero con lo strutto ed il sale ed impastare energicamente fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Se la si possiede è possibile fare questa operazione anche con il gancio in planetaria. Se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso aggiungere un cucchiaino di farina perché non deve appiccicarsi alle dita.
- ② Formare una palla, rivestirla con la pellicola da cucina e lasciarla riposare almeno 1 ora in un luogo fresco.
- ③ Stendere l'impasto con la sfogliatrice oppure con il mattarello ottenendo delle sfoglie sottili circa 3 cm.
- ④ Tagliare dei rettangoli o dei rombi di media grandezza (a vostro piacere).
- ⑤ Friggere in abbondante olio bollente. Per una perfetta frittura si consiglia di friggerne al massimo un paio di pezzi per volta. Tuffarli nell'olio bello caldo (ma non deve fumare) e si vedrà che dopo un paio di secondi verranno a galla e cominceranno a gonfiarsi. A quel punto girarli un paio di volte su se stessi in modo che siano dorati da tutti i lati.
- ⑥ Scolarli bene e farli asciugare sulla carta assorbente poi servirli caldi con salumi ed affettati.

Note

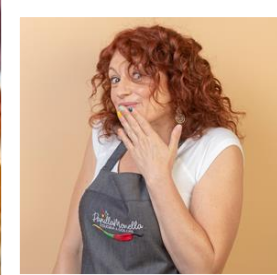
La ricetta prevede l'utilizzo dello strutto ma se non lo si ha a disposizione si può tranquillamente sostituirlo con il burro. Nella versione originale modenese non è assolutamente previsto l'utilizzo del lievito, né di birra tantomeno quello veloce per preparazioni istantanee, in quanto la tipica forma gonfia con il "buco in mezzo" avviene grazie all'utilizzo dell'acqua frizzante freddissima!

Nidi di spaghetti al forno

guscio croccante e cuore morbido



Piccoli nidi di delizia capaci di portare in tavola una ventata di gustoso buonumore. Sapori mescolati come in una danza, guscio croccante e cuore morbido grazie agli ingredienti utilizzati.



30 min.



15 min.



12 nidi

Ingredienti

250gr di spaghetti
2 uova grandi
30gr di formaggio grattugiato
2 cucchiaini di yogurt greco
200gr di pisellini surgelati
70gr di pomodori secchi
1 cipolla rossa (media)
Buccia di 1 limone biologico
Buccia di 1 arancia biologica
Sale
Pepe

Per la teglia

Olio extravergine di oliva (o burro)
5 cucchiaini (circa) di pangrattato

Preparazione

- ① Iniziare tritando finemente la cipolla rossa. Lasciarla stufare a fuoco basso con due cucchiaini di olio e uno di acqua in un tegame con coperchio e appena sarà diventata trasparente unire i pisellini surgelati e cuocerli a fuoco medio per 5 minuti.
- ② Aggiungere il mais scolato e aggiustare di sale. Unire in pentola anche lo yogurt e mescolare bene continuando la cottura per circa 3 minuti. Toglierci dal fuoco e lasciare intiepidire.
- ③ Far rinvenire i pomodori secchi in acqua tiepida, strizzarli e tritarli al coltello. Poi occuparsi degli spaghetti: cuocerli ben al dente in acqua salata e scolarli in uno scolapasta.
- ④ In una ciotola capiente sbattere le uova intere con tre prese di sale, pepe a piacere e il formaggio grattugiato; aggiungere la pasta ben scolata e i pomodori secchi. Unire anche il mix di piselli e mais, grattugiare nella ciotola la scorza di un limone e di una arancia biologica, poi mescolare ancora accuratamente in modo da distribuire bene il condimento.
- ⑤ Ungere con olio gli alloggiamenti di una teglia da muffin e infarinare bene ogni stampo con il pangrattato poi, aiutandosi con un mestolo, formare dei piccoli nidi di pasta e adagiarne uno in ogni stampo. Distribuire il condimento che sarà rimasto nella ciotola sulla cima di ogni nido e infornare in forno ventilato già caldo a 180°C per 20 minuti o fino a doratura.
- ⑥ Sfnare la teglia, estrarre delicatamente i nidi di spaghetti al forno di Carnevale dagli stampi e gustarli ben caldi!

Note

Se non vengono consumati subito, si consiglia di conservare i nidi di spaghetti al forno di Carnevale in frigorifero per qualche giorno in un contenitore a chiusura ermetica. Quando si vorrà gustarli basterà scaldarli a fuoco medio/basso in una pentola con coperchio in cui si sarà versato un paio di cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Panini colorati

morbidi e senza coloranti!



Deliziosi bocconcini di pane morbido al latte, che oltre ad essere gustati con tutte le farciture, dolci o salate, si caratterizzano per il loro aspetto super colorato, regalato dagli ingredienti naturalmente coloranti



15 min.



60 min.



18 panini

Ingredienti

Per ogni impasto:

150gr x3 di farina manitoba
15gr x3 di burro ammorbidito
1,5gr x3 di lievito di birra secco
½ cucchiaino x3 di sale
1 cucchiaio x3 di zucchero

Per l'impasto giallo:

100ml di latte
1 bustina di zafferano

Per l'impasto fucsia:

50ml di latte
90gr di barbabietola precotta

Per l'impasto verde:

90ml di latte
50gr di spinaci cotti

Per spennellare:

Latte

Preparazione

- ① Per preparare i panini colorati non si dovrà fare altro che ripetere per tutte le tipologie di panini pochi e semplici passaggi. Si dovrà comunque procedere separatamente per ogni colore.
- ② Per i **panini gialli** sciogliere lo zafferano nel latte tiepido. In una ciotola riunire la farina, lo zucchero e il lievito di birra. Mescolare, poi unire il latte nel quale si sarà sciolto lo zafferano. Lavorare con un'impastatrice planetaria munita di gancio o a mano. Poi unire il burro ammorbidito a pezzi e lavorare ancora. Infine unire il sale e proseguire la lavorazione fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
- ③ Per i **panini fucsia** tagliare la barbabietola a pezzi e frullarla con un minipimer per ottenere una purea. Come fatto prima, in una ciotola riunire la farina, lo zucchero e il lievito di birra, mescolare e unire la purea di barbabietola. Aggiungere il latte e lavorare bene il tutto. Quando l'impasto si compatta aggiungere il burro morbido a pezzi e lavorare ancora. Terminare con il sale e completare la lavorazione.
- ④ Procedere allo stesso modo con l'impasto per **panini verde**. Frullare gli spinaci, precedentemente cotti a vapore, con un minipimer, ottenendo una purea. In una ciotola riunire farina, zucchero e lievito di birra, aggiungere la purea di spinaci e il latte. Lavorare per ottenere un impasto morbido ed elastico. Aggiungere il burro morbido a pezzi e proseguire la lavorazione. Infine aggiungere il sale e completare la lavorazione.
- ⑤ Dare ad ogni impasto una forma sferica regolare, sistemarlo in una ciotola capiente, coprire con la pellicola alimentare e fare lievitare fino al raddoppio del volume, in un luogo riparato, come il forno spento con luce accesa.
- ⑥ Dopo 3 ore circa gli impasti saranno lievitati, riprenderli e suddividere ognuno in pezzi di circa 40gr. Dare ad ogni pezzo una forma sferica, con la chiusura verso il basso.
- ⑦ Sistemare i panini su una teglia rivestita con carta forno, distanziandoli, poi metterli a lievitare ancora per 1 ora. Riprendere i panini, spennellarli in superficie con poco latte e infornarli in forno statico preriscaldato a 200°C per 13-15 minuti. Sforarli e lasciarli raffreddare prima di gustarli.

Zeppole salate

per un perfetto aperitivo carnevalesco



Tra un lancio di coriandoli e un soffio alle stelle filanti, perché non spezzare qualche pezzo di parmigiano, affettare qualche fettina di salame e addentare una zeppola salata ancora calda?



40 min.



15 min. + 3 ore di lievitazione



14 zeppole

Ingredienti

400gr di farina 0

400gr patate a pasta farinosa

100 / 110gr di acqua

15gr lievito fresco

Sale

Per friggere

Olio di arachidi

Preparazione

- ① Cuocere le patate per 40 minuti circa in acqua salata. Fare la prova stuzzicadenti per capire se sono cotte: se affonda facilmente allora sono cotte. Schiacciarle in una ciotola e lasciarle intiepidire.
- ② Sciogliere il lievito in 80 gr di acqua a temperatura ambiente.
- ③ Aggiungere la farina alle patate e incorporare l'acqua con il lievito.
- ④ Mescolare bene e iniziare ad impastare con le mani aggiungendo poco per volta l'acqua che rimane. Fare attenzione a non rendere l'impasto troppo appiccicoso.
- ⑤ Fare un giro di pieghe all'impasto a portafoglio prendendo l'impasto dalla parte centrale, sollevandolo e ripiegandolo a metà.
- ⑥ Far lievitare per 3 ore.
- ⑦ Trascorso questo tempo dividere l'impasto in 13/14 palline, fare dei filoncini aiutandosi con poca farina e chiuderli a cerchio.
- ⑧ Friggerli da entrambi i lati per circa 3 minuti in abbondante olio di arachidi possibilmente alla temperatura di 160°C.

Note

Le zeppole sono solitamente dolci e sono una preparazione tipica in varie regioni italiane nonostante cambino anche di molto tipologia fra una versione e l'altra. Quello che le accomuna è il fatto di essere una pasta cresciuta e frita (anche se chiaramente esistono le versioni al forno).

Nella versione salata ho scelto di fare un impasto lievitato di patate e farina in parti uguali, ho dato la forma di una ciambella e poi ho fritto in abbondante olio di arachidi.

Indice

Carnevale Dolce e Salato	3
Ciambelle di Patate.....	7
Cream tart di Carnevale.....	9
Frittelle del Luna Park.....	11
Frittelle di Carnevale.....	13
Papos de Anjo.....	15
Bocconcini salati.....	17
Gnocco fritto.....	19
Nidi di spaghetti al forno.....	21
Panini colorati.....	23
Zeppole salate.....	25