

Le Ricette del Califfo

- [Ravioli di radicchio e speck](#)
- [Torta di ricotta e ananas](#)
- [Tiramisù](#)
- [Tortino di frutta](#)
- [Petti di pollo farciti all'acciuga](#)
- [Crocchette di grana padano e cipollotti](#)
- [Pomodori farciti di zucchini](#)
- [Torta al caffè](#)
- [Tomaxelle](#)
- [Ravioli di carciofi](#)
- [Frisceu di lattuga](#)
- [Patate duchessa](#)
- [Sformatino ai funghi porcini](#)
- [Farfalle di pasta fresca al sugo di calamari](#)
- [Torta di pasta frolla con pere e cioccolato](#)

SFORMATINO AI FUNGHI PORCINI

Tempo di preparazione 25' Tempo di cottura 35'

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di funghi porcini 2 uova (grosse) 1,2 dl di latte 1,2 dl di panna fresca 40 gr. di burro 1 scalogno 1 spicchio d'aglio 1 ciuffo di prezzemolo 2 rametti di maggiorana noce moscata sale, pepe.

Pulite i funghi porcini, strofinateli con un telo umido, per eliminare i residui di terra e tritateli grossolanamente. Sgusciate le uova in una ciotola; unite il latte e la panna e insaporite con un pizzico di noce moscata, sale e pepe e mescolate bene, in modo da ottenere un composto omogeneo. Tritate lo scalogno e fate fondere metà del burro in una padella e fatevi rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato e lo scalogno tritato. Unite i funghi e proseguite la cottura a fuoco vivo mescolando per 6/7 min. e regolate di sale; quindi eliminate lo spicchio d'aglio e lasciate intiepidire. Versate i funghi nel composto di uova, unite le erbe tritate e mescolate. Imburrate 4 stampini individuali con il burro rimasto e versatevi il composto. Cuocete gli sformatini a bagnomaria in forno, già caldo 200° per circa 30 min. Tolti dal forno fateli riposare per qualche minuto sformateli e serviteli.

PATATE DUCHESSA

500 gr. di patate 1 uovo intero 1 tuorlo 30 gr. di burro parmigiano grattugiato (a piacere)

Sbucciate e tagliate a spicchi le patate e mettele in una casseruola, copritele a filo di acqua fredda leggermente salata e lessatele; scolatele e passatele al passaverdura con disco fine Insaporite con sale, pepe e noce moscata e incorporate 30gr. di burro. Mettete su fuoco basso e mescolate energicamente fino ad ottenere una purea piuttosto asciutta; togliete dal fuoco e aggiungete un uovo intero ed un tuorlo. Mescolate fino ad incorporarli perfettamente e potrete aggiungere un po' di parmigiano grattugiato. Imburrate una placca da forno; riempite per metà una tasca da pasticciere con il purè e fatelo scendere sulla placca a "ciuffi" oppure ad "esse" o a "nidi". Infornate in forno già caldo a 180° se ventilato e cuocete per circa 15 min. in modo da lasciar gratinare; per una doratura più accentuata si può utilizzare il grill per gli ultimi 2 min. . Servire calde dopo averle staccate dalla placca con una spatola.

FRISCEU DI LATTUGA (FRITTELLE)

500 gr. di farina 4 uova 25 gr. di lievito di birra un cespo di lattuga olio extra vergine sale

In una ciotola versate la farina, poi aggiungete il lievito di birra, precedentemente stemperato in

acqua tiepida, quindi le uova; regolate di sale e mescolare con cura. Lasciate riposare la pastella almeno per tre ore in modo da lasciarla lievitare. Lavare bene la lattuga e dopo averla asciugata tagliarla a listarelle sottili che vanno unite alla pastella; mescolare ancora e tuffatele in padella un cucchiaino alla volta con olio ben caldo. Servirle calde dopo averle spolverate di sale.

TORTA AL CAFFÈ

5 dischi di pan di Spagna 250 gr. burro 200 gr. zucchero a velo 4 tuorli 1 albume 5 cucchiaini di caffè solubile 1 bicchierino di rhum 50 gr. di granella di nocciole 100 gr. panna da montare spicchi al caramello 1 pizzico sale fino

Preparare la crema: Togliete dal frigo il burro, dividetelo in pezzetti e metteteli in una ciotola e tenere la ciotola per 30 min. a temperatura ambiente, in modo che il burro possa diventare tanto morbido da poter essere lavorato. Unire al burro 180 gr. di zucchero a velo e lavoratelo per almeno 10 min. in modo da ottenere una crema soffice; incorporate i tuorli uno alla volta e continuate a montare con il cucchiaino di legno; non accelerare i tempi e mettere l'altro tuorlo solo quando è ben amalgamato il precedente; Sciogliete il caffè nel rhum e unite il miscuglio alla crema goccia a goccia non smettendo di lavorare la crema; montate l'albume a neve con un pizzico di sale e incorporatelo poco alla volta con movimenti verticali dall'alto in basso. Farcire la torta: Appoggiare un disco di pan di Spagna su un piatto da portata e spalmate un velo di crema e coprite con un altro disco e ripetete l'operazione fino all'ultimo disco anch'esso coperto da un velo di crema. Spalmate un velo di crema anche sul bordo della torta. Il resto della crema metterla in una tasca da pasticciere e tenere la tasca in freezer per 10 min. La decorazione: Fate aderire al bordo la granella aiutandovi con le mani e con la lama di un coltello. Fate scendere la crema rimasta sulla superficie della torta formando la decorazione che preferite; volendo potete montare la panna e creare una ulteriore decorazione sulla superficie della torta.

TOMAXELLE (involtini ripieni)

600gr di vitello o vitellone a fette sottili 150 gr di polpa di carne magra di vitello 100 gr di animelle 100 gr di schienali 4 uova 1 dl e mezzo di olio extra vergine 1 cipolla 20 gr funghi secchi 1 spicchio d'aglio 1 bicchiere vino bianco secco 20 gr di formaggio grana grattugiato 30 gr di mollica bagnata nel latte noce moscata, maggiorana, peperoncino chiodi di garofano, cannella farina 1 mestolo di brodo 1 mestolo di "tocco" di carne sale

Lessate in acqua bollente salata gli schienali per privarli della membrana. In una casseruola mettete a rosolare in 4 cucchiai di olio la cipolla, l'aglio, le carni e i funghi. Bagnate con il vino e, appena è evaporato, togliete dal fuoco e passate il tutto al tritacarne. Mettete il tutto in una ciotola e aggiungete le uova, il pizzico di spezie, il grana e la mollica di pane strizzata. Spianate le fettine di vitello e in ognuna ponete il ripieno; arrotolate la carne e legate gli involtini con un filo di cotone. Passateli in padella in olio bollente dopo averli infarinati; appena dorati bagnateli con brodo caldo per circa 10 min. e quindi aggiungetevi il "tocco" di carne e lasciate terminare la cottura. Dopo circa 20 min. le tomaxelle sono pronte da servire calde ricoperte da fondo di cottura.

RAVIOLI DI CARCIOFI

Per la pasta 600 gr. di farina 2 uova sale Per il ripieno 8 carciofi un limone 6 cucchiai di olio extra vergine mezza cipolla mezzo spicchio d'aglio un mestolo di brodo (o acqua tiepida) prezzemolo tritato un ciuffetto di maggiorana 150 gr. di ricotta o prescinseua 5 cucchiai di grana padano 3 uova sale

Sulla spianatoia versate la farina a cratere, tuffatevi le uova salate ed iniziate ad impastare aggiungendo poco alla volta qualche goccia di acqua. Con il mattarello siapnate la sfoglia molto sottile e dopo averla coperta con un canovaccio fatela riposare. Pulire i carciofi delle foglie esterne; rifilate con il coltello le punte delle foglie e togliete la corteccia dei gambi; affettate finemente i cuori dei carciofi, tagliate a tocchetti i gambi e mettete tutto in acqua acidulata con succo di limone. Scaldate l'olio in una casseruola, quindi soffriggete il trito di aglio e cipolla, unite i carciofi e

lasciateli rosolare bagnandoli con il brodo, aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate più volte e fate cuocere per circa mezz'ora evitando che si attacchino. Tolti dal fuoco asciugateli e tritateli finemente con la lunetta; versate il trito in una ciotola, unite il formaggio grattugiato la ricotta, uova e maggiorana pestata e regolate di sale dopo di che amalgamate il tutto. Ora il pieno è pronto per metterlo sulla sfoglia e preparare i ravioli.

POMODORI FARCITI DI ZUCCHINI

500G di petto di pollo 8 grossi pomodori capperi salati 3 zucchine aglio rosmarino basilico parmigiano grattugiato salsa Worcester olio extra vergine sale - pepe

Tagliate i pomodori a metà in senso orizzontale, svuotateli, salateli e teneteli capovolti a fare acqua. Riducete il petto di pollo a fettine sottili che rosolerete in padella, a fuoco vivo con un filo d'olio, 2 cucchiaini di capperi risciacquati dal sale, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, sale, pepe e due spruzzi di salsa Worcester. Togliete dalla padella la carne con parte del fondo di cottura ed alla parte rimanente aggiungete un filo d'olio, trifolate le zucchine tagliate a rondelle, passatele al mixer insieme con il petto di pollo, tutto il fondo di cottura e abbondante basilico; si ottiene così la farcia con la quale riempire 8 mezzi pomodori che richiuderete con la seconda calottina. Accomodateli in una pirofila, irrorateli d'olio, spolverizzateli con il grana grattugiato e passateli in forno a 200° per 20' circa; si possono servire tiepidi o freddi.

CROCCHETTE DI GRANA PADANO E CIPOLLOTTI

100 g pancarrè macinato 100 g grana padano grattugiato 3 tuorli trito aromatico (prezzemolo, erba cipollina, timo, maggiorana) 2 cipollotti olio extra vergine sale - pepe

Tagliate i cipollotti a metà per il lungo, senza spuntarli eccessivamente, poi sbollentateli e sfogliateli ottenendo dei nastri. Amalgamate in una ciotola il pancarrè macinato, il formaggio grattugiato, abbondante trito aromatico, i tuorli, il sale, pepe macinato e con queste composto preparate 12 crocchette che avvolgerete nei nastri dei cipollotti. Accomodateli in una pirofila, irrorateli d'olio extra-vergine, spolverizzateli di formaggio e passatele al grill per farle gratinare.

PETTI DI POLLO FARCITI ALL'ACCIUGA

800 gr di petti di pollo 120 gr mozzarella un pacco di pancarrè basilico - prezzemolo - timo aglio capperi salati acciughe salate olio extra vergine sale - pepe

Dividete i petti di pollo a metà liberandoli dell'ossicino centrale e staccate ad ognuno dei 4 filetti ottenuti il rispettivo filettino e private tutti i pezzi di eventuali grassi o scarti. Spinare 6 acciughe salate, risciacquatele del sale e asciugatele tamponandole con un pezzo di carta assorbente da cucina. Preparare un battuto tritando un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, le acciughe spinare ed una manciata di capperi dissalati. Aprite a libro i filetti di pollo incidendoli nello spessore della polpa, assottigliateli pestandoli con il pestacarne bagnato, salateli leggermente, quindi distribuite su ognuno di essi la mozzarella a fettine ed il trito di acciughe. Appaite anche i 4 filettini e appoggiateli al centro dei filetti coprendo il ripieno; ripiegate i lembi esterni della carne verso il bordo dei filettini poi battete con il dorso del coltello per chiudere la farcia nel petto. Preparare una panure passando al mixer 12 fette di pancarrè senza crosta uno spicchio d'aglio, timo, un ciuffo di prezzemolo basilico, sale e pepe. Raccogliete le panure in una ciotola, impastatela con un filo d'olio e pressatela sui petti farciti, rivestendoli completamente; sistemateli quindi in una teglia, irrorateli d'olio e infornateli a 250° per 30' circa, serviteli croccanti.

TORTINO DI FRUTTA

2 uova 130 gr di farina 100 gr burro 120 gr zucchero semolato 8 gr lievito bustina mirtillo pinoli succo di limone sale; crema: 3 uova 250 dl latte busta vanillina

Mettere il burro nel frullatore dotato di frusta e aggiungere lo zucchero, la farina e le uova, una alla

volta; mettere quindi i mirtilli e la bustina di lievito e il succo di limone. Imburrare gli stampini e mettere il composto negli stampi e infornare a 180° C per circa 20 min. Per la crema sbattere le uova più il latte e la bustina di vanillina in una pentola e mettere sul fuoco fino a raggiungere gli 85° C. Per servire fare un letto di crema calda sul piatto e poggiare il tortino spargendo a pioggia una manciata di pinoli.

TIRAMISU'

(ingredienti per 12 persone) 600 gr di mascarpone fresco 250 gr di zucchero 9 tuorli 3 albumi 1 bicchierino di rhum rosato 3 tazzine di caffè espresso savoiardi Procuratevi due pirofile a forma rettangolare (h. 5 cm e l. 28 cm)

Con un frullino elettrico montate bene i tuorli con 2/3 di zucchero. Aggiungete il mascarpone, girando a mano e in ultimo gli albumi a neve aggiungendo lo zucchero rimasto e unitevi il rhum. Nella pirofila mettete una base della crema ottenuta e fare uno strato dei savoiardi bagnati velocemente nel caffè freddo e non zuccherato e poi fare un nuovo strato di crema. Spolverizzare la superficie con abbondante cacao e coprire la pirofila con una pellicola alimentare e mettere in frigo per alcune ore; servire freddo.

TORTA DI RICOTTA E ANANAS

200 gr di farina 2 uova 1 busta di vaniglia 1 bicchiere di succo d'ananas burro 500 gr di ricotta 5 tuorli 4 fette d'ananas cannella in polvere

Unire la farina con due uova intere ed aggiungere la vaniglia ed il succo d'ananas; lavorare l'impasto con un po' di acqua tiepida se necessario ed una volta ottenuta una pasta omogenea e ben lavorata coprirla con un panno di cotone per alcuni minuti. Spennellare lo stampo con il burro ed infarinare il tegame. In una ciotola mettere la ricotta più i tuorli d'uovo, il succo d'ananas e la cannella e ottenere un composto omogeneo. Tagliare a pezzi le fette di ananas e aggiungerle all'impasto di ricotta. Stendere la sfoglia e metterla nel tegame e versare quindi la crema di ricotta e mettere in forno a 170° per circa 30 min.

RAVIOLI DI RADICCHIO E SPECK

Per l'impasto 300 gr di farina 3 uova 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva sale Per il ripieno 400 gr di radicchio di Treviso 200 gr di ricotta di pecora 60 g di speck 2 tuorli d'uovo 1 manciata di parmigiano grattugiato 1 scalogno 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva sale e pepe Per il condimento 80 gr di burro 80 gr di parmigiano grattugiato 1 rametto di rosmarino

Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e versatevi le uova sbattute, un pizzico di sale ed un cucchiaio d'olio; sbattete le uova e cominciate ad aggiungervi farina prima con la forchetta e poi con le mani ed impastate energicamente in modo da ottenere una pasta elastica e liscia avvolgere quindi la pasta in una pellicola trasparente e lasciarla riposare per almeno mezz'ora. Mondate il radicchio togliendo le foglie più esterne ed il gambo e tagliuzzarlo grossolanamente. Scaldare l'olio in un tegame, unire lo scalogno affettato sottile (facendo attenzione di non bruciarlo) e lo speck tagliato a listarelle e fare soffriggere dolcemente per qualche minuto. Unire quindi il radicchio, insaporire con sale e pepe, incoperchiare e farlo stufare per una decina di minuti. Se necessario a fine cottura farlo asciugare a fuoco vivo senza coperchio. Lasciare intiepidire il radicchio e quindi tagliuzzarlo su un tagliere (non frullare) In una terrina unire il radicchio alla ricotta con i tuorli ed il parmigiano, mescolare con cura con una forchetta finchè non si ottiene un composto ben omogeneo. Dividere la pasta in quattro pezzi e con la macchinetta ricavare delle strisce sottili (si può usare anche la raviolamp) e disporre dei mucchietti di impasto, delle dimensioni di una ciliegia alla distanza di 4 cm. Ripiegare sopra un altro lembo di pasta e premere con le dita intorno al ripieno in modo da fare uscire tutta l'aria e sigillare bene. In attesa di cuocerli coprirli con un canovaccio e teneteli in un luogo fresco. Lessateli in abbondante acqua salata in ebollizione e lasciateli cuocere per 5-6 minuti (dipende da quanto spessa avrete fatto la pasta e se si cuociono subito dopo averli fatti o dopo un po'); scolarli con una schiumarola,

passateli ben asciutti in una padella che avrete preriscaldato e condire con burro fuso a fuoco lentissimo e rosmarino e dopo aver tolto il rosmarino che deve solo insaporire servire dopo aver spolverato il tutto con parmigiano grattugiato.

FARFALLE DI PASTA FRESCA AL SUGO DI CALAMARI

300 gr. di farina 00 3 uova intere 1/2 kg di calamari surgelati 1/2kg di pomodorini pachino peperoncino 1 spicchio d'aglio olio extravergine d'oliva sale pepe 1 cucchiaino di zucchero 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Setacciare la farina e disporla a fontana su una spianatoia, aggiungere le uova, aggiungere un pizzico di sale ed impastare aggiungendo un po' d'acqua fino ad ottenere un impasto liscio, lasciare riposare una mezz'oretta. Prendere una parte dell'impasto, stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile (potete usare anche la macchina spianatrice). Formare delle lunghe listarelle e con l'aiuto di una rondella per i ravioli definirne i contorni in alto e in basso, cercando di mantenere la stessa distanza in modo da ottenere farfalle delle stesse dimensioni. A questo punto con un coltello tagliare la pasta verticalmente in modo da ottenere dei rettangoli con i lati seghettati in alto e in basso più corti degli altri; prendere ogni rettangolo così ottenuto e pizzicare al centro in modo da ottenere la tipica forma delle farfalle. Fare attenzione a far asciugare bene le farfalle o comunque fare in modo che non si attacchino una con l'altra cospargendole di farina. Fate scongelare i calamari e puliteli dalle interiora e levati gli occhi, lavateli in acqua e tagliateli a listarelle. In un tegame versate dell'olio, l'aglio ed il peperoncino fate soffriggere a fuoco lento in modo da non bruciare l'aglio e quando il tutto è ben caldo versare i calamari e girateli continuamente in modo che cuociano senza formare una crosticina, dopo qualche minuto versare il vino bianco e lasciare cuocere incoperchiando il tegame. Lasciare cuocere una ventina di minuti dopodiché salare, pepare e versare i pomodorini mondati e tagliati a pezzetti, lasciar cuocere una decina di minuti dopo aver aggiunto un cucchiaino di zucchero per stemperare l'acidità del pomodoro. Nel frattempo far bollire in abbondante acqua salata la pasta, scolare e versare il tutto nel tegame del sugo condire e servire in tavola ben caldo

TORTA DI PASTA FROLLA CON PERE E CIOCCOLATO

500 gr di farina 150 gr di zucchero 150 gr di burro 3 uova intere 4 pere grosse cioccolato fondente 1 bustina di lievito per dolci sale

Disporre la farina a fontana su una spianatoia e mettere all'interno la bustina di lievito, lo zucchero, le uova, un pizzico di sale ed il burro che deve essere tolto dal frigo tempo prima in modo che sia piuttosto morbido e malleabile; è secondo me meglio non fonderlo ma sarà il calore delle mani a scioglierlo e a farlo ben amalgamare nell'impasto. Impastare il composto facendo ben amalgamare gli ingredienti fin quando non si ottiene un impasto morbido ma compatto. Prendere una parte dell'impasto ottenuto e stenderlo aiutandosi con un matterello fino a quando non si ottiene una sfoglia non molto alta in considerazione del fatto che essendoci il lievito la pasta tenderà a crescere e metterlo in un tegame per dolci cercando di formare un bordo alto quanto il tegame Pulire le pere e tagliarle a fette sottili e disporle all'interno dell'impasto in modo omogeneo e quindi sbriciolare il cioccolato fondente a piacere e distribuirlo a pioggia sulle pere. Con l'impasto di pasta frolla avanzato fate delle piccole palline di pasta e disponetele ordinatamente sulle pere in modo da coprire tutta la torta; a piacere si può aggiungere sulla copertura dell'altro cioccolato sbriciolato. Infornare in forno preriscaldato a 180° C