

*Isabella* ha accettato la  
**Sfid** **Alida**



# Frollini

## *al cacao e cannella*

### *Ingredienti*

Farina 00 • 300 g  
Olio di Girasole • 130 g  
Cacao amaro • 30 g  
Zucchero • 130 g  
Tuorlo d'uovo • n°3  
Lievito per dolci  
Vaniglia  
Cannella in polvere

### Per la glassa

Zucchero a velo • 150 g  
Colorante alimentari  
Albume • n°1

### *Procedimento*

Impastate farina e burro freddo a pezzetti con la planetaria fino ad ottenere un composto "sabbioso". Aggiungete gli altri ingredienti: cacao, zucchero, tuorli d'uovo, lievito, vaniglia ed una spolverata di cannella. Avvolgete il composto nella pellicola trasparente e fatelo riposare per almeno mezz'ora nel frigorifero. Stendete la pasta e sbizzarritevi con le fomine! Infornate i biscotti per circa 10 minuti a 170 °C. Nel frattempo preparate la glassa mescolando gli albumi con lo zucchero a velo, per dare un tocco di colore potete aggiungere un pizzico di colorante alimentare. Abbiate cura di far raffreddare i biscotti prima di decorarli, dopodichè mettete la glassa nel sac à poche; se non lo avete, potete costruirne uno arrotolando della carta forno. Potete decorare i biscotti a piacimento, io mi diverto a scrivere dolcissimi messaggi di auguri per tutti!



*Isabella per*

**INCASSO**

# Giuseppina ha accettato la **SfidAlida**



## **Semifreddo** di marroni nocciole e cioccolato al profumo di vinsanto

**Ingredienti** Ø 26 cm

**Procedimento**

**Per il pan di spagna**

Farina 0 • 110 g  
Zucchero di canna • 90 g  
Lievito per dolci • 5 g  
Latte di soia • 150 g  
Olio di semi • 40 g  
Farina di nocciole • 40 g

**Per gli amaretti**

Farina 00 • 100 g  
Zucchero di canna • 100 g  
Burro di soia • 70 g  
Farina di nocciole • 100 g  
Gocce di fondente • 30 g  
½ scorza grattugiata di limone

**Per la mousse**

Marmellata di marroni (o castagne) • 300 g  
Cioccolato fondente • 100 g  
Zucchero di canna • 15 g  
Agar agar • 10 g circa  
Vin Santo • 2 cucchiari  
Panna di soia • 200 g  
Latte di soia • 250 g

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola versare la farina 0, lo zucchero di canna, il lievito in polvere, la farina di nocciole e mischiare bene. Versare poi il latte di soia e l'olio di semi, mischiare bene e lasciare riposare per qualche minuto. Ungere e infarinare una teglia, versarci il composto e informare a 170°C per 25' circa.
- 2 Per gli amaretti: amalgamare tutti gli ingredienti e preparare delle palline di 3 cm di diametro. Infornarle su teglia coperta con carta forno per 15' a 170°C.
- 3 Per la mousse: montare la panna, che dev'essere freddissima, aggiungere, mescolando delicatamente, la marmellata di marroni e circa 15 amaretti (preparati precedentemente) tritati grossolanamente. In un pentolino fate sciogliere, a fiamma bassa, il cioccolato con il latte e i due cucchiari di zucchero. Nel frattempo mescolate a freddo 50 ml di latte con l'agar agar sciogliendo bene. Quando il cioccolato sarà sciolto aggiungete il latte rimanente con l'agar agar e mescolate a fiamma bassa per 5'. Togliete il pentolino dal fuoco, fate raffreddare, aggiungete i due cucchiari di liquore, e amalgamate con cura la panna montata, mescolando delicatamente.
- 4 Assemblaggio dolce: foderare uno stampo con la pellicola per alimenti, versarvi dentro la mousse e livellare bene. Coprire con il pan di spagna e mettere in frigo per 5-6 ore. Rovesciare su un vassoio e decorare a piacere.



Giuseppina per

**INCASSO**

Giuseppe ha accettato la  
**SfidAlida**



# Calzone con cipollotti acciughe e olive

## Ingredienti

### Per l'impasto

- Farina tipo 0 • 600 g
- Acqua • 300 ml
- Olio e.v.o. • 2 cucchiai
- Lievito di birra • 10 g
- Sale fino • 2 cucchiaini rasi
- Zucchero • un pizzico

### Per il ripieno

- Cipollotti freschi • 1 kg
- Filetti di acciughe • 5 pz
- Olive tostate nere • 250 g
- Uva sultanina • 8-10 chicchi
- Olio e.v.o. • 5 cucchiai
- Sale e pepe

## Procedimento

Fornare un impasto liscio e omogeneo, dividerlo in due parti uguali e lasciarlo lievitare per due ore. Nel frattempo lavare e tagliare i cipollotti a pezzi non più grandi di 2 cm e farli rosolare per 10 minuti in padella con olio, sale e pepe. Lasciare raffreddare il tutto. A impasto lievitato, lavorare e ottenere due parti, una leggermente più grande dell'altra (usare una teglia rotonda da 28-30 cm). Dopo aver abbondantemente oliato la teglia stendere la parte più grande dell'impasto, versare il soffritto uniformemente con un cucchiaio e aggiungere le olive (snocciolate), le acciughe e l'uva sultanina a piccoli pezzi. Coprire il condimento con l'altra parte dell'impasto e ripiegare i bordi a chiusura. Ungere la parte superiore della focaccia con un po' di olio. Infornare a forno ventilato preriscaldato (230 gradi) per 30-40 minuti.



Giuseppe per

**INCASSO**

*Michela ha accettato la*  
**SfidAlida**



# **Insalata**

## **Popeye**

### *Ingredienti*

*Spinaci • 200 g*  
*Un melograno*  
*Noci • n°6*  
*Quinoa bianca • 1 cucchiaino*  
*Parmigiano a piacere*  
*Limone*  
*Olio*  
*Sale*

### *Procedimento*

Per prima cosa sgranare il melograno.  
Preparare un'emulsione con olio, limone e sale.  
Con le formine da biscotto preparare le decorazioni  
con il parmigiano.

Condire gli spinaci solo 5 minuti prima di servire con  
l'emulsione, quindi aggiungere noci, melograno,  
quinoa e stelle di parmigiano.



*Michela per*

**INCASSO**

*Elena* ha accettato la  
**Sfid**Alida



# Le Millefoglie *filanti al pesto*

## Ingredienti

Pasta fresca all'uovo  
Zucchine a rondelle  
Mozzarella  
Pesto  
Besciamella  
Parmigiano grattugiato

## Procedimento

- Disporre uno strato di besciamella sul fondo della teglia e coprirlo con la pasta all'uovo;
- Posizionare uno strato di zucchine tagliate a rondelle;
- Ricoprire con il pesto, la mozzarella ed una spolverata di parmigiano grattugiato;
- Ripetere l'operazione e chiudere con uno strato di pasta ricoperta di besciamella e parmigiano.

BUON APPETITO da Elena!



*Elena per*

**INCASSO**

Francesca ha accettato la  
**SfidAlida**



# Delizia di sfoglia *antipasto caldo*

## Ingredienti (10pp)

Pasta sfoglia  
Prosciutto cotto • 200 g  
Emmental svizzero • 100 g  
Burro • 80 g circa  
Parmigiano grattugiato • 30 g  
Philadelphia • 2 formaggini  
Pan carré • 6 fette  
Uova • n°3  
Latte q.b.  
Pangrattato  
Noce moscata  
Sale  
Pepe

## Procedimento

Mettere a bagno nel latte freddo il pan carré.  
Tritare fine il prosciutto, grattugiare l'Emmental, porre i due ingredienti in una ciotola e aggiungere:  
il Philadelphia, le fette di pan carré strizzate e sbriciolate, il parmigiano, 60 g di burro fuso tiepido, le uova intere (unite una alla volta), regolare di sale, pepe e noce moscata.

Il composto dovrà essere ben amalgamato.  
Foderare con la sfoglia uno stampo a forma di stella, bucherellare il fondo e spolverizzarlo con il pan grattato, quindi versare il composto preparato e livellarlo.  
Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 50 min.  
Togliere dallo stampo, decorare a piacere.



Francesca per

**INCASSO**

Francesca ha accettato la  
**SfidAlida**



# Salametto di pollo

## Ingredienti

Erbette • 250 g  
Petto di pollo • 350 g  
Panna liquida • 150 g  
Uvetta • 70 g  
Una fetta di speck  
Una fetta di prosciutto cotto  
Erba cipollina  
Un uovo  
Insalata riccia  
Una cipolla  
Olio extravergine  
Aceto  
Sale  
Pepe

## Procedimento

Passare nel mixer il petto di pollo con un uovo, la panna, il sale ed il pepe. Aggiungere le erbe, lo speck ed il prosciutto cotto tagliati a dadini, l'uvetta e l'erba cipollina. Raccogliere il composto in fogli di carta da forno inumidita, avvolgerlo formando un salametto (con le quantità indicate ne vengono due), e legarlo con lo spago da cucina. Mettere i salametti in una pirofila versando dell'acqua affinché risultino coperti. Infornare quindi a 170° per circa 50 minuti. Nel frattempo sbollentare la cipolla tagliata sottile in un bicchiere di aceto rosso. Su un piatto da portata fare un letto di insalata riccia, tagliare il salametto a fettine e posarlo sull'insalata, con la cipolla ben scolata. Condire il tutto con olio extravergine, sale e pepe e portare in tavola.



Francesca per

**INCASSO**

Massimo ha accettato la  
**SfidAlida**



# Torta di Natale

## con cioccolato e spezie

### Ingredienti

Farina 00 • 200 g  
Farina di Mandorle • 100 g  
Mais fumetto • 60 g  
Cacao • 40 g  
Agave o malto • 220 g  
Olio di semi • 100 ml  
Latte di soia con aceto • 260 ml  
Lievito • 30 g  
Cioccolato • 150 ml  
Panna di soia • 60 ml  
Succo di tre arance  
Amido di mais • 20 g  
Mandorle • 80 g  
Cannella • Una stecca  
Chiodi di garofano  
Anice stellato

### Procedimento

Lasciare cagliare latte e aceto per 10 minuti. Preparare intanto un'emulsione con malto e olio, mescolare le parti secche, compreso il lievito, ed aggiungere gradatamente sia il latte che l'emulsione grassa. Cuocere per 25 minuti a 180° C. Mentre la base si raffredda, versare metà del succo d'arancia in un pentolino messo sul fuoco a fiamma bassa con tutte le spezie e lasciare sobbollire per 10 minuti. Mescolare a freddo l'altra metà con l'amido ed infine versare il composto creatosi nel succo caldo, dal quale si saranno eliminate le spezie. Mescolare bene, in modo da non creare grumi e versare le mandorle (si dovrebbe raggiungere la consistenza di una marmellata). Tagliare a 2/3 la base, spalmare la crema di mandorle ed arancia e coprire con l'altra parte della base. Spezzettare il cioccolato, fare arrivare a bollore per tre volte la panna in un pentolino ed infine versare il cioccolato, mescolando fuori dal fuoco, fino a quando non si sarà sciolto. Coprire la base della torta con il cioccolato, lasciando scendere anche sui lati, spolverare con polvere di liquirizia o cannella in polvere. Lasciare raffreddare.

BUON NATALE



Massimo per

**INCASSO**



Luisa ha accettato la  
**SfidAlida**



# Rotolo di pasta brioche

*ripieno di frutta secca e semi di papavero*

## Ingredienti

Farina • 400 g  
*meglio se tipo manitoba  
o ½ manitoba e ½ farina 00*  
Burro • 100 g  
Zucchero • 50 g  
Miele • 30 g  
Lievito di birra • 15 g  
Un uovo  
Latte q.b.  
Un pizzico di sale

### Per la farcitura:

Buccia di un limone grattugiato  
Cannella (la punta di un cucchiaino)  
Semi di papavero • 120 g  
Noci tritate • 200 g  
Uvetta ammollata • 20 g  
Zucchero • 80 g  
Latte • 1 dl  
Burro • 20 g



## Procedimento

Mettere a scaldare in un pentolino il latte, unire i semi di papavero ed il burro e far cuocere circa 5/8 min. Unire, fuori dal fuoco, gli altri ingredienti. Stemperare il lievito in una tazzina con il latte, unire in planetaria la farina con lo zucchero, il miele, l'uovo ed il latte (circa un bicchiere), avviare la macchina quando è ben impastato. Unire a pezzettini il burro morbido a temperatura ambiente e fare girare la macchina per circa 10 min, in ultimo unire un pizzico di sale. Togliere l'impasto dalla ciotola e formare una palla da mettere in una ciotola unta d'olio a lievitare per circa 2 ore al caldo coperta da pellicola. Quando l'impasto è raddoppiato, stenderlo delicatamente con il mattarello su piano infarinato, formando un rettangolo di circa 45x40 cm, spalmare la farcia preparata precedentemente e arrotolare l'impasto, metterlo in una teglia da forno con carta forno al fondo, coprire con un nylon e mettere nuovamente a lievitare per circa 1 ora e mezza. Spennellare con uovo sbattuto e latte quindi infornare a 200°C per 15 min e per altri 15 min a 180°C. Sfnare e spalmare con la glassa di zucchero ottenuta con 50 g di zucchero a velo stemperato con 2 cucchiari di succo di limone.

**Appunti:** Questo dolce si può ottenere anche con una base di pasta frolla al posto del pane brioche.

**Luisa per**

**INCASSO**

# Stefania ha accettato la *Sfid*Alida



# Charlotte

## mont blanc

### Ingredienti

Savoardi • 12 biscotti  
Confettura di marroni • 500 g  
Panna fresca • 450 ml  
Gelatina in fogli • 10 g  
Castagne cotte • 150 g  
Vaniglia • Un baccello  
Cacao amaro • 10 g  
Zucchero a velo  
Marrons glacés • 100 g  
Albumi • 180 g  
Zucchero semolato • 150 g  
Buccia grattugiata di un limone  
Tuorli • 120 g  
Farina • 150 g  
Latte  
Sale

### Procedimento

**Per i savoiardi:** Sbattere nella planetaria gli albumi con lo zucchero, la buccia del limone, il sale e la vaniglia. Nel frattempo con una frusta sbattere i tuorli a parte. Appena gli albumi saranno montati, aggiungere a filo i tuorli agli albumi senza fermare la planetaria. Continuare a sbattere fino ad ottenere un composto spumoso. A questo punto aggiungere la farina setacciata, poco per volta e girando dal basso verso l'alto. Riempire la sac à poche e fare dei cordoncini su di una teglia da forno con carta forno, spolverare prima con zucchero semolato e in seguito con zucchero a velo. Infornare i savoiardi per 10/15 min a 200°C (tenere d'occhio la cottura).

**Per la Charlotte:** Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. Nel frattempo riscaldare 2-3 cucchiaini di panna ed unire la gelatina strizzata. Lasciarla sciogliere ed intiepidire. Montare 300 ml di panna, raffreddata molto bene. Quando sarà ben ferma aggiungere la confettura di marroni e la gelatina. Mescolare con delicatezza dal basso verso l'alto per non far smontare la panna. Tagliare a pezzetti 60 g di marrons glacés e incorporarli alla crema. Prendere uno stampo da charlotte di 18 cm oppure mettere un cerchio di metallo per torte su un piatto da portata. Sistemare i savoiardi in piedi, appoggiati al bordo dello stampo o al cerchio, cercando di pareggiarli e di creare un recinto uniforme. Versare al centro la crema preparata e coprire con la pellicola trasparente. Quindi mettere in frigorifero la torta charlotte per almeno 6 ore. Disporre le castagne cotte in una casseruola e versare un po' di latte fino a coprirle. Aggiungere lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Chiudere con il coperchio e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 10 min. Se il latte si asciuga troppo velocemente, aggiungerne un altro po'. Togliere il baccello di vaniglia e frullare le castagne con il latte e il cacao per ottenere un composto denso e uniforme. Se è troppo denso aggiungere altro latte caldo, altrimenti un po' di cacao. Riprendere la torta charlotte dal frigo e togliere lo stampo o l'anello di metallo. Per tenere i savoiardi fermi è possibile legarli intorno un nastrino. Spolverare uno schiacciapastate con lo zucchero a velo e metterci dentro la crema di castagne. Trasferire il purè di castagne al centro della torta charlotte, creando uno scenografico groviglio di fili. Montare 100 ml di panna molto fredda e metterla in una sacca da pasticciere. Decorare i bordi con dei fiocchetti di panna e completare aggiungendo dei marrons glacés sul purè di castagne.

La nostra torta charlotte mont blanc è pronta da servire!

Stefania per

INCASSO



*Simona ha accettato la*  
**SfidAlida**



# Millefoglie

## *con salmone e avocado*

### *Ingredienti*

Una Patata novella  
di diametro 5 cm circa  
Salmone filetto • 200 g  
Un avocado maturo  
Un lime  
Pomodorini datterini • 3 pz  
Crema di cipolla rossa  
Gamberoni • 2 pz  
Salsa di soia q.b.  
Vino bianco • ½ bicchiere  
Glassa per guarnizione  
Olio q.b.  
Sale q.b.

### *Procedimento*

Preparare il salmone, lavarlo e togliere la pelle del filetto, se si riesce eliminare le spine. Cucinarlo a vapore per 15 min. Una volta cotto, sbriciolarlo e condirlo per macerazione con olio, sale, pepe, e il succo di mezzo lime. Preparare la salsa con l'avocado, nel mixer mettere avocado, olio, il cucchiaino di crema di cipolle rosse, pepe, sale e i pomodori datterini, fino ad ottenere una crema densa e liscia. Preparare le chips di patate, lavare le patate con la buccia e tagliare delle rondelle sottili di circa 3 mm, disporle su una placca da forno e infornarle per 30 min a 180°C (forno ventilato). Una volta dorate e croccanti salarle e peparle. Iniziare l'assemblaggio del tortino: alternare 3 chips di patate - salsa avocado - salmone - chips - salsa avocado - salmone - chips. Preparare, ad assemblaggio ultimato, i gamberi da cucinare al forno, senza guscio ma con la testa (forno a 240°C per 5 min), sfumando con vino bianco e salsa di soia. Una volta cotti adagiare i due gamberi sul tortino. Guarnire il piatto. Servire tiepido.



*Simona per*

**INCASSO**

# Nicoletta ha accettato la **SfidAlida**



# Vegan Linzer di cioccolato

Senza glutine  
Senza zuccheri raffinati

## Ingredienti

Farina di mandorle • 190 g  
Sale • 2 g  
Bicarbonato • 3 g  
Olio di semi • 50 g  
Sciroppo d'acero (o di Agave) • 60 g  
Mezza bacca di vaniglia  
Gocce di ciocc. fondente • 100 g

## Procedimento

Dopo aver riscaldato il forno a 170°C, unire in un recipiente 190 g di farina di mandorle, 2 g di sale e 3 g di bicarbonato. In un'altra ciotola miscelare 50 g di olio di semi e 60 g di sciroppo d'acero (o di agave) e i semi di mezza bacca di vaniglia. Mescolare i due composti ottenuti (senza tuttavia lavorarli eccessivamente) e aggiungere 50 g di gocce di cioccolato fondente. Lasciare riposare per 10 min. Una volta che l'impasto avrà riposato, stenderlo su un piano ricoperto da carta da forno o su di una spianatoia e, con un coppapasta circolare del diametro di 5 cm, ritagliare i biscotti, metà dei quali dovranno essere a loro volta bucati al centro con un'altra fomina decorativa. Rilavorare gli scarti, formando una nuova sfoglia, per realizzare altri biscotti. Disponerli, quindi, su una leccarda ricoperta da carta da forno e cuocerli a 170°C (forno statico) per circa 8-9 min o comunque fino a doratura. Nel frattempo fondere gli altri 50 g di cioccolato fondente. Quando i biscotti saranno raffreddati, porre una piccola quantità di cioccolato al centro delle sagome piene completando con la relativa corona, facendo una leggera pressione. Proseguire in questo modo fino ad accoppiare tutti i biscotti e servire. È possibile anche farcirli con marmellata di lamponi (senza zuccheri aggiunti).

**Appunti:** Se non consumati subito, dovranno essere conservati in un barattolo di vetro o in una scatola di latta, per mantenerne la croccantezza, inoltre suggerisco di usare ingredienti biologici, se provenienti dal commercio equo e solidale ancora meglio! Enjoy!



Nicoletta per

**INCASSO**

# Luisa ha accettato la **SfidAlida**



## **Saint Honoré Alta** *con diplomatica al bunet*

### **Ingredienti**

#### **Per i bignè**

Farina 00 • 300 g  
Burro • 100 g  
Un pizzico di sale  
Acqua • 250 ml  
Un cucchiaino di zucchero  
Uova • n°4  
Farina 00 • 150 g

#### **Per la crema diplomatica**

Latte intero • 250 ml  
Tuorli • n°3  
Farina 00 • 45 g  
Zucchero • 75 g  
Panna fresca liquida • 180 ml  
Zucchero a velo • 20 g  
Cioccolato amaro in polvere • 25 g  
Amaretti secchi polverizzati • 50 g

#### **Per le decorazioni**

Cioccolato fondente 80%  
Amaretti  
Caramello chiaro

### **Procedimento**

**BIGNÈ (con bimby tm 31):** Mettere nel boccale acqua, sale, zucchero e burro e azionare il bimby per 10 min 100°C a vel.2. Aggiungere la farina e azionare per 30 secondi a vel.5. Lasciar raffreddare il composto per 10 min, azionando il Bimby in questo intervallo almeno per 4-5 volte (ogni 2-3 minuti circa) e lavorandolo a vel.4. Aggiungere le uova una per volta con le lame in movimento a vel.4. Prendere il composto e creare piccoli bignè, utilizzando un cucchiaino oppure la sac à poche, che andranno adagiati su una placca foderata di carta forno, distanziandoli per bene tra di loro perché tenderanno a gonfiarsi. Cuocere a 180°C per 20 min circa, per ottenere dei piccoli bignè ben cotti e dorati. **CREMA DIPLOMATICA:** Per preparare la crema diplomatica, iniziare a preparare la crema pasticcera: riscaldare il latte in un pentolino con il cacao amaro in polvere e gli amaretti polverizzati. Sbattere in una ciotola, con la frusta, il tuorlo e lo zucchero quindi aggiungere la farina. Versare il latte riscaldato sul composto a filo, amalgamando con la frusta. Riportare il composto sul fuoco e mescolare continuamente fino a che la crema non si sarà addensata. Trasferire la crema pasticcera in una ciotola e farla raffreddare, conservandola con un foglio di pellicola a contatto. Preparare la crema chantilly: versare la panna ben fredda nella tazza di una planetaria dotata di frusta, oppure usare uno sbattitore elettrico, e montarla; quando la panna avrà raggiunto una consistenza corposa, aggiungere lo zucchero a velo setacciato e amalgamarlo alla panna, mescolando con una spatola. Quando la crema pasticcera sarà completamente fredda, unire la crema chantilly e stemperare le due creme con una frusta, fino ad ottenere una massa spumosa, liscia e omogenea. Ecco pronta la vostra crema diplomatica! **DECORAZIONI:** Prendere un tegame dal fondo spesso e versarci 300 g di zucchero, porlo sul fuoco a fiamma moderata e, mescolando, far sciogliere lo zucchero finché non raggiungerà un colore ambrato tipico del caramello; usarlo appena pronto per comporre la composizione. Fondere il cioccolato a bagnomaria, decorare la torta con fili di cioccolato a piacere e completare con amaretti interi.



*Luisa per*

**INCASSO**

*Agnese ha accettato la*  
**SfidAlida**



# Dolcezza

## *alle mele*

### *Ingredienti*

Uova • n°2  
Zucchero • 100 g  
Farina • 120 g  
Burro • 60 g  
Lievito • mezzo cucchiaino  
Mandorle a fette • 30 g  
Mele dim. media • n° 4/5  
Un limone

### *Procedimento*

In una ciotola mettere un uovo intero, un tuorlo, lo zucchero e mescolare.

Aggiungere al composto il burro fuso e la farina, tagliare a cubetti le mele e metterle a macerare nel succo del limone con un po' di zucchero, intanto montare a neve l'albume e incorporarlo nell'impasto; unire il lievito e mescolare, unire 2/3 delle mandorle e le mele e amalgamare il composto.

Ungere una teglia con un po' di burro e versare il composto ottenuto, guarnire con le mandorle restanti ed infornare per 30/35 min nel forno preriscaldato a 170°C.



*Agnese per*

**INCASSO**

Anna ha accettato la  
**SfidAlida**



# Albero di Natale di pasta sfoglia

## Ingredienti

Farina 00 • 300 g  
Pasta sfoglia • Due rotoli  
prosciutto cotto • 200 g  
Due tuorli d'uovo  
Un cucchiaino di acqua

## Procedimento

Prendete il primo rotolo di pasta sfoglia e disponeteci il prosciutto in modo da formare un grande triangolo (forma dell'albero di Natale). Lasciate qualche cm di bordo dal fondo, in modo da poter realizzare la base (tronco). Adagiate sulla sagoma realizzata il secondo foglio di pasta sfoglia e pressate bene sui lati, in modo da tenere ben definita la sagoma dell'albero. Con un coltello fate dei tagli netti, per ricavare l'albero, e formate anche la base sul fondo. Realizzate i rami dell'albero con delle strisce di pasta sfoglia di circa 1,5 cm a destra e a sinistra, tenendo al centro il tronco dell'albero integro (basta circa 1 cm). Procedete quindi fino alla fine dell'albero, e attorcigliate ogni ramo con un movimento netto, come a formare delle girandole, facendo attenzione a richiudere i lembi di sfoglia se si aprono. Fare riposare 15 min in frigorifero, quindi mettere l'albero su una teglia rivestita di carta da forno e spennellare con i tuorli d'uovo precedentemente sbattuti. Cuocere per circa 30 min nel forno preriscaldato a 200°C. Una gustosa variante potrebbe essere il segnaposto mini-albero!



Anna per

**INCASSO**

*Valentina* ha accettato la  
**SfidAlida**



# Nutellotti

## di Valentina

### Ingredienti

#### Ingredienti per 25 biscotti

Nutella • 180 g  
Farina 00 • 135 g  
Un uovo (medio)

#### Per farcire

Nutella • 125 g  
Granella di nocciole • 30 g  
o di zucchero

### Procedimento

Mettete 180 g di Nutella nella tazza di una planetaria dotata di fruste insieme ad un uovo intero. Azionate le fruste per 2 min in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti, poi arrestate la planetaria e aggiungete la farina setacciandola. Mescolate tutto con una spatola fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo; create un panetto, che andrete a mettere in frigorifero a riposare per almeno 15-20 min coperto con la pellicola trasparente. Trascorso il tempo necessario, togliete il panetto dal frigorifero e con le mani formate delle palline del peso di 15 g ciascuna, che andrete a porre su una leccarda foderata con un foglio di carta da forno: con le nostre dosi dovreste ottenere 25 palline. Con le dita appiattite il centro di ciascun pezzo, in modo da creare una cavità; terminate distribuendo la granella di nocciole o di zucchero, a piacere. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 10 min. Quando saranno pronti (i biscotti risulteranno piuttosto morbidi), metteteli a raffreddare su di una gratella; infine potete servire e gustare i vostri Nutellotti!



*Valentina per*

**INCASSO**



# Massimo ha accettato la **SfidAlida**



## **Canederli alla barbabietola** *In brodo di topinambour e borragine*

### **Ingredienti**

Pane raffermo • 150 g  
Cipolla • 60 g  
Margarina  
Tempeh • 80 g  
o bistecca di soia o seitan alla piastra  
Barbabietola fresca • 50 g  
Latte di soia o avena • 220 g  
Prezzemolo • due cucchiari  
Farina  
Sale, Pepe e Paprika affumicata  
Olio e vino bianco  
Topinambour • 400 g  
Brodo vegetale • 1 l  
Uno spicchio di aglio  
Un mazzetto di borragine  
Salvia e rosmarino

### **Procedimento**

Tagliare il pane a dadini, riporlo in una ciotola, prendere 40 g di cipolla, tagliarla a piccoli dadini e rosolarla con poca margarina in una padella; dopo 5 min aggiungere il tempeh tagliato anch'esso a dadini. Dopo aver rosolato per bene per altri 5/7 min aggiustare di sale e pepe e mezzo cucchiaino di paprika affumicata. Tagliate a dadini la barbabietola e, in un'altra padella, fate soffriggere 10 g di cipolla con poco olio evo; aggiungete quindi la dadolata e 2/3 cucchiari di vino bianco, facendo prima sfumare e poi tostare su tutti i lati, facendo saltare la padella. Lasciar raffreddare i due composti. Nel frattempo in una pentola con i bordi alti fare un soffritto con 10 g di cipolla, uno spicchio di aglio schiacciato, un rametto di rosmarino, uno di salvia e poco olio evo; quando la cipolla sarà dorata, tirate via l'aglio e i gusti ed aggiungete i topinambour tagliati a pezzi. Mescolando fate stufare per pochi min i topinambour, infine versate tutto il brodo; coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa per 20 min circa. Ora versate piano il latte vegetale che avete scelto nella ciotola del pane insieme al resto degli ingredienti già preparati e al prezzemolo tritato. Mescolate aggiungendo tre cucchiari di farina circa e poi formate delle polpette grandi come un mandarino circa. Infarinatele e lasciatele da parte. Riprendete la pentola del brodo, frullate il topinambour ormai molle, tritate finemente un mazzetto di borragine, aggiungetelo alla minestra, aggiustate di sale e pepe. Riportate la pentola sul fuoco, immergetevi uno ad uno i canederli, lasciate sobbollire per 5/10 min. Servite caldi, fumanti, con una spruzzata di prezzemolo tritato e sesamo tostato.



*Massimo per*

**INCASSO**

Stefano ha accettato la  
**SfidAlida**



# Flan dolce di patate e fondue di caramello

## Ingredienti

Patate • 500 g  
Uova • n°4  
Latte intero • 1,5 l  
Uva passa • 80 g  
Pinoli • 30 g  
Burro • 100 g  
Zucchero a velo • 150 g  
Farina 00 • due cucchiari  
Vaniglia • una bacca  
Mascarpone • due cucchiari  
Zucchero • 200 g  
Burro salato • 100 g  
Sale q.b.

## Procedimento

Per prima cosa lasciare ammorbidire l'uvetta in acqua calda per un'ora circa. Nel frattempo cuocere nel latte le patate, precedentemente tagliate a cubetti, con il baccello di vaniglia ed un pizzico di sale. Dopodiché scolarle e schiacciarle, aggiungere il burro, metà dello zucchero, la farina, mescolare bene e quando sarà tiepido, unire i tuorli. Montare gli albumi con lo zucchero a velo e unire il tutto al composto di patate, poi aggiungere l'uvetta e i pinoli. Imburrare degli stampini e spolverizzarli con dello zucchero, successivamente riempirli e metterli in forno a 180°C per 20 min circa. Infine, per preparare il caramello, versare in un tegame lo zucchero, farlo sciogliere a fiamma bassa fino a quando non avrà raggiunto un colore biondo ambrato. Dopodiché togliere dal fuoco, unire il burro salato ed il mascarpone e rimettere a cuocere per ancora qualche min.



Stefano per

**INCASSO**