





Ricettine *amabili* per tutti i giorni

Carlotta e il bassotto

Ricettine *amabili*
per tutti i giorni



Carlotta e il bassotto

Autunno

La zucca regina

Falafel di zucca con dip alla tahina

Crema di zucca stile thai con croccante di semi

Torta con zucca e taleggio

Ravioli di zucca al cacao con fonduta

Torta di paccheri farciti con zucca e bleu di capra

Parmigiana di zucca

Nodo di zucca all'harissa

Pumpkin pie

Autunno

L'arrivo del primo freddo

Curry di verdure

Galette multicolore

Crema di patate con olio al prezzemolo e chips di verdure

Lasagnetta al radicchio con besciamella di ricotta

Baked potato alla trota affumicata

Bao con pancetta brasata

La treccia della domenica

Torta crumble di mele con la sua composta

Inverno

La tavola in festa

Bignè farciti con salmone gravelax alla barbabietola

Panettoncini gastronomici

Paté di fegato con gelatina al Campari

Lasagnetta con cotechino e ragù di lenticchie

Cosciotto di tacchino ai kumquat

Salmone in crosta di pasta fillo

Negroni invernale

Torta al cioccolato bianco

Inverno

Le ricette coccolose

Il tagliere

Flammkuchen con il salmone e le sue uova

Risotto al Marà e melagrana

Gnocchi di polenta con ragù di lenticchie

Ramen

Beef pie

Chiocciola alle mandorle

Torta al cioccolato con meringa

Primavera Le primizie

Ravioli alla ricotta in brodo di baccelli di piselli
Crespelle di carciofi con burro allo zafferano
Gnocchi di ricotta ai fiori di zucca con burro all'aglio orsino
Dutchpancake agli spinaci novelli
Teglia di polpette di carni miste
Rotolo di tacchino ripieno con ricotta e asparagi
Tiramisù al Sambì con fragole
Torta di rabarbaro con crema frangipane

Primavera Pranzetti perfetti

Orzo in insalata con fragole e asparagi
Spätzli allo zafferano
Torta salata con rose di verdure
Vegan burger con bun alla barbabietola
Pasta corta con cremoso verde
Insalata di pollo al curry con riso al cocco
Torta di tramezzini
Tartellette alle fragole

Estate Il colore nel piatto

Gazpacho di ciliegie
Caprese di pesche, bufala e composta di ciliegie
Insalata di pasta dell'orto con pesto aromatico
Cous cous al melone
Insalata di anguria di Tom con Brasa
Tarte di pomodori
Budino di peperoni con fiore di zucca in tempura
Torta a strati con crema e mirtilli

Estate Le cene in giardino

Conchiglioni alla Norma
Fregola risottata alle vongole
Teglia di pane caeasau con verdura e stracciatella
Calamari con frittura croccante al cocco
Alette di pollo marinate alla soia e miele
Pulled pork e coleslaw
Caipirinha ai lamponi
Gelato alla farina bona con albicocche al forno



Gnocchi di *polenta* con ragù di *lenticchie*

Inverno

90% locale

Vegetariana

Primo

Difficoltà media

115 min

Dosi

per 4 persone

Ingredienti

- 1 dose** di ragù di lenticchie
(vedi pagina → n.35)
- 150 g** di funghi a tua scelta
(come cardoncelli,
shitake, champignons)
- 600 g** di polenta già cotta
- 1** uovo
- 2** cucchiaini di parmigiano
grattugiato
- 200 g** di farina bianca
semola per la spianatoia

Tempo

preparazione: 25 min

cottura: 1h 30 min

Procedimento

Come prima cosa porta a completa il ragù di lenticchie aggiungendoci i funghi. Ti basterà unirli al ragù al momento di riscaldarlo e cuocere ancora per una decina di minuti.

Frulla la polenta con l'uovo e il parmigiano. Aggiungi poi la farina e amalgama con un cucchiaino per non rendere l'impasto coloso.

Forma dei rotolini della larghezza di circa 1 centimetro di diametro, tagliali a pezzetti e poi rigali aiutandoti con il rigagnocchi o sui rebbi di una forchetta. Lavora su una spianatoia infarinata con della semola.

Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua salata. Preleva con una schiumarola a mano a mano che verranno a galla. Condisci gli gnocchi con il ragù di lenticchie.

Gnocchi di polenta.
Ebbene sì, hai letto
correttamente.
Questa vuole essere
una ricetta del
riciclo per non usare
la polenta avanzata
nel solito modo, ossia
riscaldata a fette in
forno. Basta poco per
trasformare un avanzo
in un nuovo piatto.
Ho accompagnato
questi gnocchi con un
ragù vegano presente
in un'altra ricetta, ma
saranno squisiti serviti
anche semplicemente
con burro e salvia
o con qualsiasi sugo ti
sia di gradimento.





Cous cous al *Melone*

Estate

90% locale

Vegetariana

Primo

Difficoltà bassa

30 min

Dosi	Ingredienti	
per 2 persone	100 g	di cous cous
	150 g	di melone + un po'
	½	lime, succo e scorza
	12	foglie di menta
Tempo	100 g	di feta
	150 g	di pomodorini confit
		(ricetta base con codice QR)
		olio d'oliva
preparazione: 10 min		sale, pepe
riposo: 20 min		

Procedimento

Metti il cous cous in una ciotola piuttosto ampia, insaporiscilo con mezzo cucchiaino di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio d'oliva.

Priva il melone di buccia e semini e frullalo con il succo di mezzo lime e sei foglie di menta.

Versa il liquido sul cous cous, coprilo e lascialo gonfiare per una ventina di minuti. Trascorso questo tempo, sgranalo con una forchetta.

Taglia una fettina di melone a cubetti e completa il cous cous con questi, la feta sbriciolata, i pomodorini confit, la scorza del lime e la menta spezzettata rimasta.

Il mio consiglio in più

Ho optato per i pomodorini confit perché, con il loro sapore bello concentrato, bilanciano la dolcezza del melone in un piatto che resta comunque salato. Se non hai però voglia di prepararli, usa tranquillamente cherry e datterini freschi, insaporiti con un po' di sale e olio d'oliva.

Per una versione vegana della ricetta, ometti la feta.

In estate melone e cous cous non possono mai mancare. Il primo, spesso associato al prosciutto crudo. Il secondo, condito in maniera piuttosto tradizionale con cetriolo, menta e pomodori. Il cous cous deve gonfiarsi grazie alla presenza di un liquido e così mi è venuta l'idea per questa ricetta: perché non usare tutta la parte acquosa del melone per preparare il cous cous? Ne è uscito un piatto pieno di sapore e di colore come piace a me, un piatto che fa subito estate e che ti accompagnerà in tutta la stagione calda.

