

# Seppie e piselli all'orientale

## 4 ingredienti:

- 2 seppie pulite (o calamari)
- 400 g di pisellini fini
- 1 mazzetto di cipollotti
- 1 radice di zenzero fresco

## I "SEMPRE IN CASA":

- 1 mazzetto di basilico fresco
- 1 cipolla rossa
- 2 cucchiaini di aceto
- 2 cucchiaini di zucchero
- q.b. olio evo

## Procedimento

Cuoci con un po' di olio in una pentola i piselli. Aggiungi i ciuffi verdi dei cipollotti in cottura. Prolunga la cottura con un po' di acqua o brodo vegetale.

Una volta cotti, tieni da parte un po' di piselli interi, il resto frullalo con un mixer. Profumalo con dello zenzero grattugiato e aggiusta di sale.

Taglia la cipolla rossa a fettine sottili e falla cuocere con zucchero ed aceto, per alcuni minuti e tienila da parte.

Pulisci le seppie della loro pelle e dalle interiora. Lavale sotto l'acqua corrente per togliere sabbia ed impurità.

Dividi la testa dai tentacoli, incidi la pelle delle seppie con un coltello, in senso obliquo da sinistra verso destra e poi da destra verso sinistra. Cuocile a fuoco vivace in padella con olio, aglio, zenzero e basilico; in pochi minuti il calore le farà arrotolare su se stesse e prenderanno la forma "Istrice".

Servi le seppie con i cipollotti e zenzero su crema di piselli. Decora con la cipolla rossa, basilico e i pisellini.

# Saccottini cioccolato e pere

## 4 ingredienti:

- 250 g di ricotta
- 300 g di cioccolato fondente
- 2 pere
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci

## I "SEMPRE IN CASA":

- 500 g di farina
- 140 g di zucchero
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 100 ml di olio di semi di girasole
- 100 ml di latte
- q.b. di zucchero a velo

## Procedimento

In una ciotola, metti la ricotta e lo zucchero. Mescola fino ad ottenere una crema. Diluisci con il latte. Mescola ancora. Incorpora il cacao amaro setacciato, mescolando, in modo che non si formino grumi. Quindi, incorpora il lievito (meglio se setacciato) e l'olio di semi. Dopo aver amalgamato gli ingredienti precedenti, unisci la farina, in due-tre volte. Mescola per bene, fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. La consistenza sarà quella di una pasta frolla morbida. Lascia riposare, fuori dal frigorifero, per 10 minuti.

Nel frattempo, sbuccia le pere, falle a fettine e cucinale in padella con lo zucchero per alcuni minuti.

Dividi il composto in 3 panetti. Stendi il primo panetto su un foglio di carta forno, fino ad ottenere uno spessore di 3-4 mm. Ritaglia a rettangolo. Su un lato, disponi dei cubetti di cioccolato a mucchietti (2 o 3 cubetti). Metti sopra il cioccolato e le pere fredde. Ripiega sopra la sfoglia. Quindi piegala nuovamente, in modo da portarti a metà rettangolo. L'altra metà del rettangolo, invece, tagliala a strisce. Arrotola e, con le dita, allarga leggermente le strisce. Taglia dello spessore di 3 cm circa.

Inforna 25 minuti a 180°C, forno ventilato. Completa con zucchero a velo. Consuma entro un paio di giorni e conservali in una scatola ermetica.

# Cicerchiata

## 4 ingredienti:

- 50 g di mandorle pelate
- 250 g di miele
- 1 bicchierino di liquore all'anice
- Zuccherini colorati

l "sempre in casa":

- 250 g di farina 00
- 50 g di zucchero semolato
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- Olio di semi per friggere

## Procedimento

Con la farina prepara una fontana e nel centro versa le uova, il latte, il liquore e lo zucchero. Inizia a impastare, aggiungi il pizzico di sale, poi continua fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lascia riposare il vostro impasto una mezz'ora, poi prepara dei filoncini di pasta del diametro di circa 1 cm e tagliali come si fa per gli gnocchi.

Passa ogni gnocchetto di pasta tra le mani per ottenere una pallina.

Scalda l'olio e friggi le palline. Appena sono colorate, scolale e adagiale sulla carta assorbente.

In una pentola antiaderente fai sciogliere il miele. Rovescia nel miele le palline e mescola con un cucchiaino di legno, aggiungi le mandorle, poi disponi il tutto su un piatto di portata formando una ciambella. Bagnati ogni tanto le mani in acqua fredda per aiutarti a dare la forma alla cicerchiata. Prima che il miele si solidifichi, aggiungi la codette di zucchero colorata.