

Sformato di pollo allo zafferano

4 ingredienti:

1. 3 bustine di zafferano
2. 500 ml panna fresca
3. 250 g spinaci
4. 200 g taleggio

I "SEMPRE IN CASA":

- 1 petto di pollo
- 4 uova
- 100 g Grana Padano grattugiato
- 250 g pomodorini
- 1 scalogno
- 1 limone
- 1 cucchiaino zucchero
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe t
- q.b. noce moscata

Procedimento

Metti nel mixer il petto di pollo tagliato a cubetti assieme alle uova intere, il grana grattugiato, sale, pepe, noce moscata; frulla il tutto e nel frattempo aggiungi a filo 300 ml di panna fresca. Alla fine, incorpora al composto lo zafferano e la scorza grattugiata del limone.

Dividi il composto in due parti: in una, unisci gli spinaci precedentemente cotti e ripassati in padella con lo scalogno tritato. Metti i due composti in due sac a poche.

In uno stampo da plumcake alterna i due composti preparati, poi inforna per circa 45 minuti a 180°C.

Metti i pomodorini in una teglia e cospargili con olio, zucchero e sale, poi falli cuocere in forno a 180°C per mezz'ora.

Per la salsa al taleggio, invece, porta a bollore 200 ml di panna e poi aggiungi il taleggio tagliato a cubetti; mescola fino a far sciogliere il formaggio ed ottenere così una salsa liscia. t

Millefoglie al brie, pere e miele

4 ingredienti:

1. 200 g brie (o formaggio simile)
2. 300 g pasta fillo (7 fogli)
3. 150 ml panna fresca
4. 1 pera grande

I "SEMPRE IN CASA":

- 1 zuccina verde
- 2 uova
- 1 manciata di noci
- 1-2 cucchiaini di miele
- q.b. timo fresco

Procedimento

Prendi i fogli singoli di pasta fillo e piegali delicatamente a fisarmonica creando delle pieghe morbide. Sistema i fogli in una pirofila (27x22 cm circa) rivestita con carta forno oliata, sovrapponendoli per formare una base rustica. Se i fogli sono troppo larghi per la tua pirofila, tagliali a metà.

Taglia il brie a fettine sottili e distribuiscilo uniformemente sulla base di pasta fillo.

Taglia a metà la pera, togli con un cucchiaino il torsolo e tagliala a fettine sottili che andrai a mettere all'interno dei fogli fillo.

Fai lo stesso con la zuccina a fette sottili.

In una ciotola, sbatti le uova con la panna e un pizzico di sale e pepe. Versa il composto sopra le pere e il formaggio, assicurandoti che penetri tra le pieghe della pasta fillo.

Cuoci la torta in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti, finché la pasta fillo sarà dorata e croccante e il ripieno si sarà rassodato.

Una volta sfornata, lascia intiepidire leggermente la torta. Aggiungi le noci sbriciolate e termina con un filo di miele per una nota dolce e caramellata. Decora con qualche fogliolina di timo fresco, se lo desideri.

Gelato fritto al cocco

4 ingredienti:

1. 250 gr di gelato (al cocco)
2. 1 uovo
3. 70 g di farina di cocco
4. Zucchero a velo

l "sempre in casa":

- 110 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 100 ml di acqua
- Un pizzico di lievito per dolci
- Olio di semi per friggere

Procedimento

Per prima cosa, inizia a formare le palline e passale nella farina di cocco. Poi lasciale rassodare in freezer per tutta la notte.

Per la pastella, unisci in una ciotola la farina setacciata con la fecola di patate, aggiungi a filo l'acqua preferibilmente molto fredda e mescola in modo da far amalgamare gli ingredienti.

Aggiungi anche il lievito e l'uovo e continua a mescolare.

Quando avrai ottenuto una pastella liscia e senza grumi, copri e fai riposare in frigorifero per un'oretta.

Riprendi la pastella dal frigo e immergi velocemente le palline di gelato in modo da ricoprirle completamente. Puoi aiutarti con uno stecchino o una forchetta, poi passale nella farina di cocco.

Una volta ricoperte le palline di gelato, sistemale su un vassoio e falle rassodare in freezer.

Trascorso il tempo necessario, fai scaldare abbondante olio di semi in una padella abbastanza ampia e profonda. Quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura, immergi le palline di gelato e falle friggere per circa 1 minuto.

Servi subito.

Gelato al cocco nella gelateria

Ingredienti:

1. 200 ml di panna fresca
2. 300 ml di latte
3. 100 g di cocco grattugiato
4. 100 g di zucchero semolato

Procedimento

Versa in un pentolino il latte e scaldalo a fuoco medio.

Versa anche la panna e lo zucchero, mescolando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Spegni il fuoco e lascia intiepidire.

Dopodiché aggiungi la farina di cocco, mescolando accuratamente.

Tieni il composto a temperatura ambiente per circa 10 minuti, poi riponi in frigorifero e lascia raffreddare completamente.

Introduci il composto di cocco nella gelatiera e azionala seguendo le istruzioni dell'elettrodomestico.