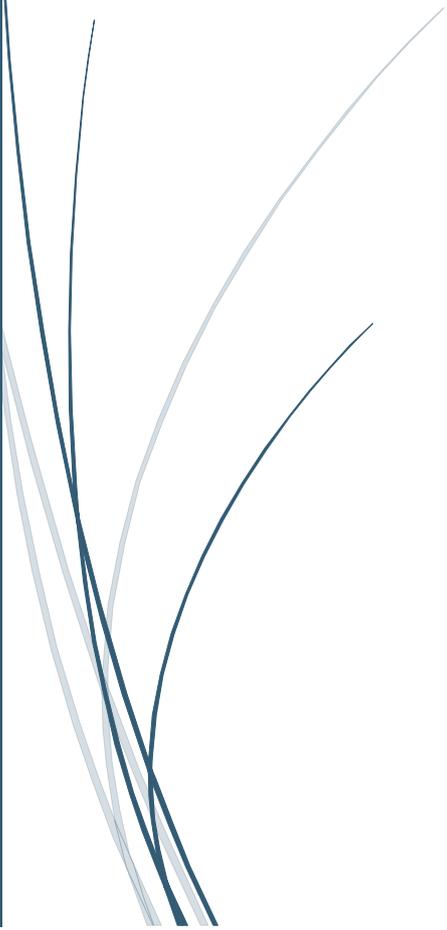




CALENDARIO 2021

Una ricetta al mese



www.cucinacongrazia.com

Gennaio 2021

www.cucinacongrazia.com

Involtini di carne ripieni al pesto di basilico

INGREDIENTI: 100 gr di pesto di basilico, 6 fettine di vitello, sale q.b., 30 gr di parmigiano grattugiato, pepe nero q.b., 1 carota, 1 gambo di sedano, 1/2 cipolla bianca, olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO: Lavate, pulite e tagliate a dadini la carota, il sedano e la cipolla. Fate rosolare con olio. Nel frattempo, preparate gli involtini, stendete le fettine, salate e pepate, mettete al centro il pesto e stendetelo per tutta la fettina, mettete il parmigiano e chiudete l'involantino. Quando le verdure sono ben rosolate alzate la fiamma e unite gli involtini, fate rosolare per bene, se gradite sfumate con del vino rosso, poi abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 15 min, aggiustate di sale. Una volta cotti servire ben caldi.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Febbraio 2021

www.cucinacongrazia.com

Graffe di Carnevale

INGREDIENTI: 300 gr di farina 00, 200 gr di patate, 2 uova intere, 25 gr di lievito di birra, 70 gr di burro, 30 ml di latte, 30 gr di zucchero + quello per la copertura, 1 pizzico di sale, scorza grattugiata di un limone, 1l d'olio di arachidi per friggere

PROCEDIMENTO: Lavate e fate cuocere le patate in abbondante acqua. Scolatele, pelatele e schiacciatele a con lo schiacciapatate.

Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido e lasciate da parte. Su una spianatoia create la classica fontana con la farina e le patate, all'interno della quale mettete le uova, il sale e la buccia grattugiata del limone, iniziate ad impastare aiutandovi con una forchetta, unite il burro ammorbidito, lo zucchero ed il lievito sciolto. Impastate il tutto, formate una palla e mettete a lievitare coperta con uno strofinaccio.

A lievitazione ultimata create le graffe, con l'impasto create delle piccole ciambelline. Mettete a lievitare per un ora coperte e poi friggete in olio a 160°C. Passate le graffe nello zucchero semolato ancora calde.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Marzo 2021

www.cucinacongrazia.com

Gnocchi ripieni speck e brie

INGREDIENTI: 1 kg di patate rosse schiacciate, 200 gr di farina 00, 100 gr di **farina di semola**, sale q.b., 200 gr di **speck**, 200 gr di **brie**, 60 gr di burro, salvia q.b., parmigiano q.b.

PROCEDIMENTO: Mettete le patate schiacciate in una ciotola, aggiungete le due farine setacciate ed il sale, impastate il tutto. Dividete l'impasto e create dei cilindri, create una fossetta all'interno del cilindro. Riempite la fossetta creata con lo speck e il brie tagliati a tocchetti e richiudete il cilindro su sé stesso. Tagliate con un coltello il cilindro in più parti, in questo modo create gli gnocchi. Sigillate con le mani i lati degli gnocchi e aiutandovi con una forchetta disegnate le righe in superficie. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, toglieteli dall'acqua appena risalgono in superficie. In un salta pasta sciogliete il burro con le foglioline di salvia, saltate gli gnocchi per un minuto. Servite subito con una grattugiata di parmigiano.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Aprile 2021

www.cucinacongrazia.com

Uovo di Pasqua ripieno

INGREDIENTI: 250 gr di mascarpone, 250 ml di panna liquida, 100 gr di zucchero a velo, 1 pacchetto di pavesini, una tazzina di caffè freddo, 4 fragole, cacao q.b, granella di nocciole q.b., 100 gr di gocce di cioccolato fondente, 1 metà di uovo di pasqua al cioccolato fondente

PROCEDIMENTO: Lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo per ammorbidirlo. Montate la panna e incorporatene 200 gr al mascarpone ammorbidito. Unite le gocce di cioccolato e le fragole tagliate a tocchetti lasciandone una da parte per la decorazione.

Passate all'assemblaggio del dolce, prendete l'uovo di pasqua adagiatelo in un piatto fondo, iniziate a riempirlo mettendo una parte di crema, poi i pavesini inzuppati nel caffè e poi di nuovo crema fino ad esaurimento degli ingredienti. Spolverate la superficie con cacao, decorate con la panna, le fragole messe da parte in precedenza e la granella di nocciole.

Conservate in frigorifero per almeno due ore prima di servire. Per tagliarlo basterà passare la lama del coltello sotto l'acqua calda.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Maggio 2021

www.cucinacongrazia.com

Girelle agli spinaci

INGREDIENTI: 6 uova intere, 300 gr di spinaci, 100 gr di grana grattugiato, 30 ml di latte, sale q.b., pepe nero q.b., 250 gr di formaggio spalmabile, 1 etto di prosciutto cotto

PROCEDIMENTO: Sbollentate gli spinaci in acqua calda e lasciateli raffreddare, una volta freddi frullateli. In una ciotola sbattete le uova con il latte, il pepe e il sale, aggiungete il formaggio grattugiato e gli spinaci frullati, amalgamate il tutto. Foderate una teglia con carta forno e versate all'interno il composto. Infornate a 180°C x 10 min. il forno deve essere già caldo. Sfornate la frittata e arrotolatela su se stessa, aiutandovi con la carta forno, lasciate raffreddare e poi farcite. Spalmate la superficie con il formaggio spalmabile e poi le fette di prosciutto cotto, arrotolate di nuovo nella pellicola e lasciate riposare in frigo 2h. Prima di servire tagliate le vostre girelle.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Giugno 2021

www.cucinacongrazia.com

Filetti di rombo su pesto di zucchine e crumble di pane

INGREDIENTI: 2 due filetti di rombo surgelati, 2 zucchine, mezza cipolla bianca, pepe nero q.b., olio extravergine d'oliva q.b., noce moscata q.b., 30 gr pangrattato, 15 ml di acqua

PROCEDIMENTO: Lavate e tagliate le zucchine e la cipolla. In una casseruola rosolate la cipolla con un filo d'olio, unite le zucchine tagliate e lasciate appassire. Nel frattempo, preparate il crumble, in una ciotolina mettete il pangrattato con il pepe nero, noce moscata e versate poco per volta l'acqua. Dovrete ottenere un effetto sabbioso, fate tostare il preparato di pangrattato in una padella antiaderente. Frullate e salate le zucchine. Preparate il rombo, che deve essere scongelato. Scaldate la piastra e quando è calda mettete a grigliare i filetti di rombo dalla parte della pelle. Procedete mettendo sul fondo del piatto il pesto di zucchine e adagiateci sopra i filetti di rombo, condite con un filo d'olio e una macinata di pepe.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Luglio 2021

www.cucinacongrazia.com

Risotto di Frali

INGREDIENTI: 200 gr di Riso, 1L di brodo di pesce (sedano,carote,patate e teste di gamberoni), 10 fragole bicchiere di vino bianco secco, 1/2 cipolla bianca, granella di pistacchi q.b., sale q.b., olio d'oliva q.b., 20 gr di burro, 8 gamberoni, prezzemolo q.b.

PROCEDIMENTO: Iniziate dalle fragole, tagliatele e lavatele, mettetele in ammollo con il vino bianco e lasciatele macerare per 30 min.

In un tegame mettete a soffriggere la cipolla bianca con l'olio d'oliva, quando diventa dorata unite il riso, lasciatelo tostare. Quando è ben tostato sfumate con il vino utilizzato per le fragole, lasciate evaporare ed unite le fragole, iniziate ad aggiungere poco per volta il brodo.

Nel frattempo, sgusciate e pulite i gamberoni, passateli velocemente in una padella con un poco d'olio.

Quando il riso è quasi arrivato a cottura, unite parte dei gamberi tagliati a cubetti ed il burro.

Mantecate il tutto.

Togliete dal fuoco ed unite la granella di pistacchio.

Servite decorando con fragole fresche, granella di pistacchio, prezzemolo e gamberoni interi.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Agosto 2021

www.cucinacongrazia.com

Calamari ripieni

INGREDIENTI: 2 calamari di media grandezza già puliti, 50 gr di mollica di pane, prezzemolo fresco q.b., 1 uovo, ½ limone, ½ spicchio d'aglio, 30 ml di vino bianco, Olio extravergine d'oliva q.b., Sale q.b., pepe q.b.

PROCEDIMENTO: In un pentolino mettete i tentacoli dei calamari a cuocere per circa 10 min. In una ciotola unite la mollica con l'uovo, amalgamate e unite il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.

Tagliate i tentacoli e uniteli al composto di pane, amalgamate il tutto e cominciate a riempire i calamari. Riempite i calamari per $\frac{3}{4}$ lasciando spazio in superficie per poter inserire lo stuzzicadenti.

In questo modo i calamari rimangono chiusi e non fuoriesce il ripieno. In una padella mette a rosolare l'aglio, e poi aggiungete i calamari, lasciate dorare da entrambi i lati e sfumate con il vino bianco.

Lasciate evaporare il vino e poi coprite con un coperchio, lasciate cuocere per circa 20 min.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Settembre 2021

www.cucinacongrazia.com

Cheesecake allo zafferano con rose di prosciutto crudo

INGREDIENTI: 2 pacchetti di crackers salati, 100 gr di burro, 250 gr di formaggio spalmabile, 100 gr di ricotta, 1 foglio di colla di pesce, 1 bustina di zafferano, sale q.b., 2 noci, 1 etto di prosciutto crudo

PROCEDIMENTO: Mettete in acqua fredda la colla di pesce per dieci minuti. Sbriciolate i crackers e sciogliete il burro, unite i due ingredienti in una ciotola e mescolate per bene. Versate il tutto in una tortiera di 22 cm a cerniera con il fondo ricoperto da carta forno. Lasciate riposare in freezer. In una ciotola mescolate insieme, il formaggio spalmabile con la ricotta, sale e la bustina di zafferano, amalgamate il tutto. Sciogliete la colla di pesce sul fuoco in un cucchiaino d'acqua e unitela al composto. Prendete la base di crackers dal freezer e ricopritela col composto allo zafferano, mettete in frigo a riposare. Almeno due ore. Prima di servire decorate con granella di noci e prosciutto crudo adagiato a formare delle rose



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Ottobre 2021

www.cucinacongrazia.com

Biscotti di Halloween

INGREDIENTI: 100 gr di burro freddo, 200 gr di zucchero, 300 gr di farina, 1 uovo, scorza di limone grattugiata.

Per la glassa: 200 gr di zucchero a velo, 4 cucchiaini d'acqua, coloranti alimentari q.b.

PROCEDIMENTO: Impastate il burro freddo tagliato a tocchi con la farina, fino ad ottenere un effetto sabbioso. Unite lo zucchero e l'uovo, impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formate un panetto e mettetelo a riposare in frigo per trenta minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto, alto 1 cm, e con delle formine a tema HALLOWEEN, create i vostri biscotti.

Infornate 170°C x 20, quando vedete che sono ben dorati potete sfornarli. Lasciate raffreddare.

Quando i biscotti sono freddi passate alla preparazione della glassa, in una ciotola di vetro, mescolate lo zucchero a velo con l'acqua, aiutatevi con una forchetta, separate la glassa ottenuta in diverse ciotole e unite qualche goccia di colorante a vostro gusto.

Decorate i biscotti, lasciate indurire la glassa prima di servire.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Novembre 2021

www.cucinacongrazia.com

Crepes semintegrali farcite

INGREDIENTI: 200 gr di farina integrale, 50 gr di farina 00, 80 gr di burro, 4 uova intere, 500 ml di latte, 8 gr di sale

Per il ripieno: 2 etti di prosciutto cotto, 1 porro, 300 gr di funghi champignon, 500 gr di besciamella, 50 gr di grana grattugiato, sale q.b., olio q.b., pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO: Sbattete le uova con una frusta, unite man mano alternando le due farine ed il latte, il sale ed in fine il burro fuso. Lasciate riposare il composto ottenuto in frigo per mezz'ora. In una padella fate rosolare il porro nell'olio, poi unite i funghi ed in fine il prosciutto cotto. Spegnete la fiamma e unite due cucchiai di besciamella e il grana grattugiato.

Trascorsa la mezz'ora di riposo, prendete l'impasto e create le **crepes**, ungete la padella con del burro se non avete una crepiera. Con un mestolo si versa il composto al centro della, dopo pochi secondi si rigira la crep dall'altro lato e si lascia cuocere pochi min. Si procede così per tutte le crepes.

Farcite le crepes ottenute con il composto preparato in precedenza, più l'aggiunta della besciamella, richiudete le **crepes** e mettetele in una teglia, cospargete la superficie con altra besciamella e pepe nero. Infornate a 180°C X 10 min.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Dicembre 2021

www.cucinacongrazia.com

Biscotti natalizi allo zenzero

INGREDIENTI: 300 gr di farina, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero, 1 uovo, 3 cucchiaini di zenzero in polvere

Per la ghiaccia reale: 1 albume, 150 gr di zucchero a velo, coloranti alimentari, 5 gocce di limone

PROCEDIMENTO: setacciate la farina e unitela allo zucchero e lo zenzero, create la classica fontana e unite l'uovo e il burro tagliato a tocchetti ed impastate il tutto. Create una palla con l'impasto e avvolgetela nella pellicola, lasciate riposare in frigorifero per 30 min. Trascorso il tempo di riposo stendete l'impasto e utilizzando dei coppapasta natalizi per creare i biscotti. Posizionate i biscotti ottenuti su una placca da forno foderata con carta forno ed infornate a 180°C x 20 min. Trascorso il tempo di cottura lasciateli raffreddare e nel frattempo preparate la ghiaccia reale. Montate gli albumi con il limone a neve, una volta montati aggiungete lo zucchero a velo e continuate a lavorarli con le fruste. Dividete il composto in diverse ciotole e aggiungete i diversi coloranti. Prendete i biscotti e aiutandovi con una sac a poche decorateli come preferite.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



SEGUIMI SUI SOCIAL

**FACEBOOK
INSTAGRAM
PINTEREST
TWITTER**

Guarda le videoricette su YOUTUBE

www.cucinacongrazia.com