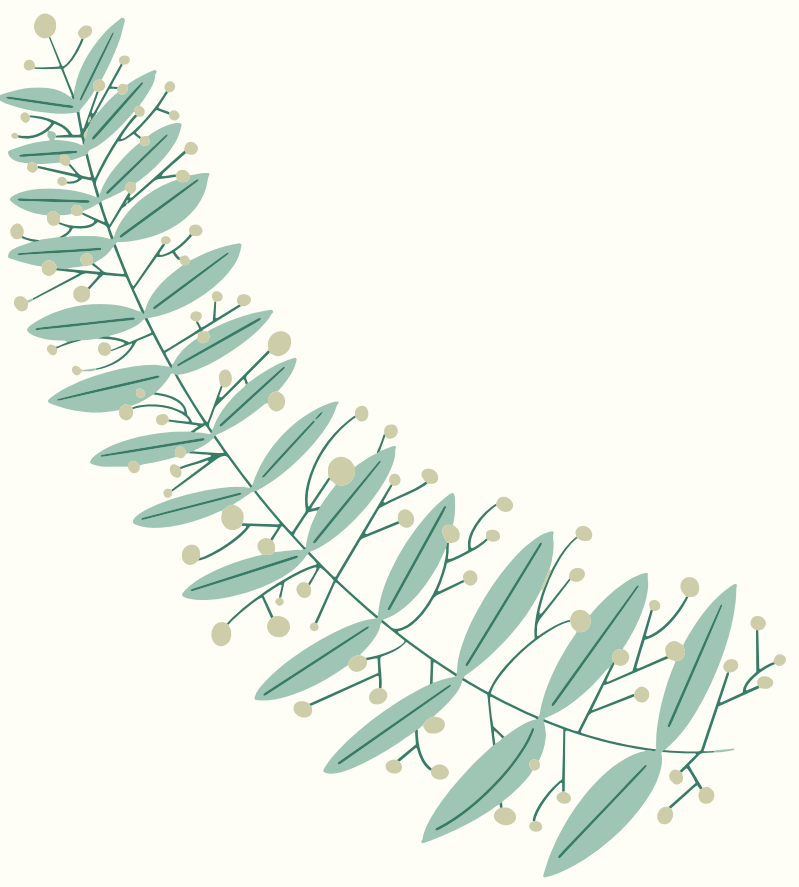


Calendario 2021

ILEANA CONTI
CUCINA PER GIOCO ♡ **FOODBLOG**

WWW.ILEANACONTI.COM





GENNAIO 2021

Dicembre 2020
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

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

Lasagne con funghi e mascarpone

Preparazione	Cottura	Tempo totale
10 min	1 min	21 min

Facili e gustose lasagne al forno con funghi misti e mascarpone

Porzioni: 6 porzioni

L'ha preparata: Ileana Conti



Ingredienti

- 250 g lasagne fresche
- 250 g funghi io ho utilizzato pioppini, finferli e finferle
- 250 g mascarpone io Arborea
- 250 g grana padano D.o.p. 20 mesi Riserva, stagionato quindi oltre venti mesi
- 1 cucchiaino sale più altro eventualmente
- 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva
- 150 g mozzarella
- 1 spicchio aglio
- q.b. prezzemolo tritato finemente

Istruzioni

1. Pulire e tagliare grossolanamente i funghi. Cuocerli in una casseruola per 30 minuti circa con olio extravergine, uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritato e il sale. Spegnerne il fuoco, aggiustare di sale e far raffreddare un po'. Grattugiare il grana padano. Tagliuzzare la mozzarella e farla scolare dal liquido in eccesso. Preparare tutti gli ingredienti sul piano da lavoro. Ora i funghi dovrebbero essersi intiepiditi, versarli in una ciotola capiente, unire il mascarpone e mescolare delicatamente sino a che il tutto non sia ben amalgamato. Versare un po' di composto di funghi e mascarpone nel fondo di una pirofila. Spolverare con grana padano. Disporre le lasagne sopra. Versare il composto di funghi e mascarpone sopra le lasagne, spolverare con grana padano. Continuare così per tutti gli strati. Sull'ultimo strato oltre al composto di funghi e mascarpone e il grana grattugiato aggiungere la mozzarella. Coprire la teglia con un foglio di alluminio. Informare in forno preriscaldato a 200° in modalità ventilata. Dopo 20 minuti togliere l'alluminio e abbassare la temperatura a 180° Cuocere ancora per 10 minuti e sfornare.



Torta al caffelatte caldo

Preparazione
10 min

Cottura
30 min

Queste dosi sono per una tortiera da 20 cm di diametro. Si otterrà una torta soffice e alta. Suggerisco una doppia dose per uno stampo da 25 cm di diametro.

Piatto: Breakfast, Colazione, dolci

Cucina: Italian

L'ha preparata: Ileana Conti



Ingredienti

- 3 uova
- 160 g di farina 00
- 170 g di zucchero semolato
- ½ bustina di lievito per dolci
- 120 ml di latte fresco intero
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di caffè solubile o 25 g di caffè espresso
- un pizzico di sale
- zucchero a velo q.b.

Istruzioni

1. Nella planetaria o con le fruste elettriche (va bene anche a mana ma sarà necessario lavorare a lungo) montare le uova con lo zucchero sino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Unire la farina setacciata con lievito a poco a poco e amalgamare delicatamente al composto utilizzando una spatola. Unire il sale.
3. Scaldare il latte con il burro. Aggiungere il caffè e versare il tutto a filo sull'impasto mescolando sempre con la spatola e con delicatezza
4. Imburrrare e infarinare una teglia. Versare il composto e infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 170° in modalità statica /3040 minuti.
5. Sformare e far raffreddare. Servire con dello zucchero a velo.



FEBBRAIO 2021

Gennaio 2021

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

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

Marzo 2021

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13 14

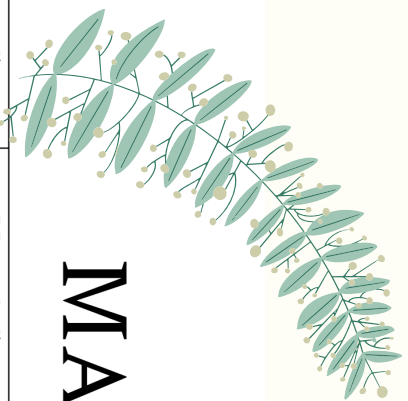
15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30 31

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

Febbraio 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

Aprile 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

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				

Spaghetti con pesto di agretti e mozzarella

Preparazione 5 min | **Cottura** 10 min | **Tempo totale** 15 min

Un primo piatto di pasta veloce e semplice e come sempre antispreco. Pochi ingredienti e un gusto avvolgente.

Piatto: Primi piatti

Cucina: Italiana

Porzioni: 4 persone

L'ha preparata: Ileana Conti



Ingredienti

- 1 mazzetto agretti
- 2 cucchiari olio extravergine d'oliva
- 1 mozzarella 125 g generalmente
- q.b sale
- 320 g spaghetti

Istruzioni

1. Pulire benissimo gli agretti eliminando la parte inferiore e sbollentarli per 5 minuti in acqua bollente leggermente salata.
2. Preparare l'acqua per gli spaghetti
3. Iniziare la cottura degli spaghetti
4. In un mixer o ancora meglio col minipimer frullare gli agretti con la mozzarella e due cucchiari di olio extravergine sino ad ottenere una crema grezza.
5. Scolare gli spaghetti e condirli subito con la crema di agretti e mozzarella.
6. Mescolare immediatamente.
7. Impiattare e servire subito.

Orata gratinata

Preparazione	Cottura	Tempo totale
10 min	10 min	20 min

Un piatto veloce e facile da preparare e molto gustoso.



Piatto: Secondo piatto

Cucina: Italiana, Mediterranea

Porzioni: 2 persone

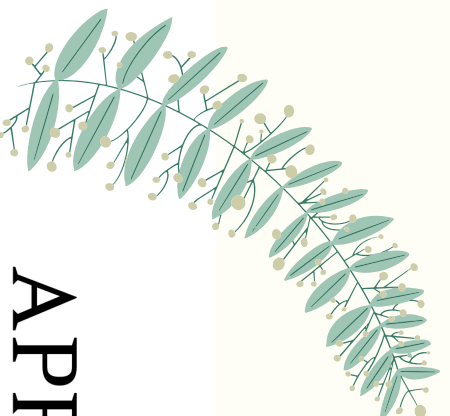
L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

- 2 orate o 4 filetti se fate preparare dal pescivendolo
- 150 g pangrattato
- q.p. prezzemolo tritato (un cucchiaino circa)
- 1 spicchio aglio tritato finemente o spremuto
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino origano
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva

Istruzioni

1. Pulire e sfilettare le orate (mettete daparte gli scarti di polpa diventeranno un ottimo ragù per la pasta!)
In un contenitore largo mescolare il pangrattato con il prezzemolo, l'origano, il sale e l'aglio e un cucchiaino di olio.
Con un cucchiaino d'olio ungete una teglia.
Priscaldate il forno a 200°
Immergere le orate nel mix di pangrattato, far aderire bene e sistemare in teglia con lato pelle sotto.
Utilizzare il pangrattato rimasto per ricoprire la parte superiore delle orate.
Infornare e cuocere per 10 minuti.
2. Ho servito l'orata con un semplice purè di carote.



APRILE 2021

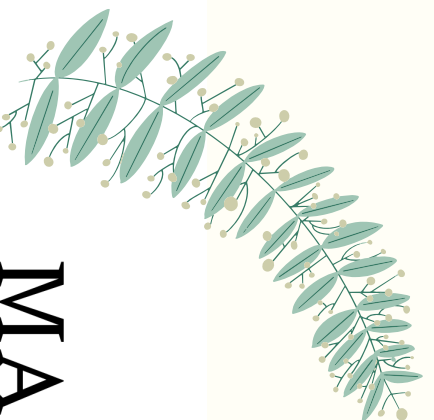
Marzo 2021

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

Maggio 2021

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

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



MAGGIO 2021

Aprile 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

Giugno 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

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						

The Original New York Cheesecake

Preparazione 30 min | **Cottura** 55 min | **Tempo totale** 1 h 25 min

La tradizionale Cheesecake Newyorkese. Una torta composta da un guscio croccante, un ripieno al formaggio e una copertura di marmellata.



Dosi per uno stampo da 24/25 cm di diametro

Piatto: Breakfast, Colazione, Dessert, dolci

Cucina: American

Porzioni: 10 persone

L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

La crosta

- 300 g biscotti tritati finemente
- 80 g burro fuso
- 3 g cannella
- 1 cucchiaino miele

Il ripieno

- 400 g formaggio fresco spalmabile
- 300 g ricotta setacciata
- 200 g zucchero semolato
- 150 ml panna fresca
- 40 g yogurt naturale
- 4 uova
- 1 limone non trattato, la scorza grattugiata
- 1 baccello vaniglia i semini
- 1 cucchiaino farina 00 raso

Confettura o marmellata come copertura

Istruzioni

Preparare la crosta

1. In una ciotola versare i biscotti tritati finemente, la cannella, il miele, il burro fuso e lavorare con le mani sino a ottenere un composto omogeneo.
2. Distribuire un po' d'impasto nello stampo. Cercare di creare un bordo premendo con le dita l'impasto sulle pareti dello stampo.
3. Ultimato il bordo versare altro impasto sul fondo e premere con le dita sino a foderare completamente lo stampo.

Preparare la crema

1. Con un cucchiaino, lavorare il formaggio. Unire la ricotta setacciata e amalgamare bene.
2. Aggiungerelo yogurt, lo zucchero, la scorza del limone, la vaniglia e amalgamare bene.
3. Unire ora un uovo alla volta e incorporare perfettamente.
4. Aggiungere la panna e la farina e mescolare.

Scaldare il forno a 160° C in modalità statica.

1. Versare la crema nello stampo, infornare e cuocere per 50 minuti.
 2. Aprire lo sportello del forno e lasciare cuocere per altri 5 minuti.
 3. Stornare la cheesecake e lasciarla raffreddare completamente.
- Versare la marmellata e conservare in frigo per un massimo di 3 giorni.
Servire a temperatura ambiente quindi toglierla dal frigo qualche ora prima di consumarla.

Spinacine

Preparazione
15 min

Cottura
15 min

Come preparare facilmente le spinacine in casa. Ottime con carne di pollo o di tacchino.



Piatto: Secondo piatto

Cucina: Italiana

Porzioni: 8 pezzi

L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

- 300 g petto di pollo (io utilizzo anche tacchino alle volte pari peso)
- 200 g di spinaci lessati e strizzati bene almeno 400 g di spinaci freschi o 200 di spinaci surgelati
- 2 uova piccole
- q.b pan grattato
- q.b. grana padano grattugiato
- un pizzico di noce moscata
- sale
- olio di semi per la cottura (io arachidi)

Istruzioni

1. Tritare bene gli spinaci dopo averli lessati e strizzati per bene. Pulite il petto di pollo da cartilagini e tritatelo finemente con coltello o tritacarne (se vi mettete d'accordo col macellaio ve lo triterà lui!).
2. In una ciotola sbattere un uovo con una forchetta, aggiungere la carne, il grana, la noce moscata, gli spinaci e mescolare bene. Unire il pan grattato sino ad avere una consistenza che vi consenta di lavorare il composto con le mani.
3. In un recipiente capiente sbattere un uovo e in un altro versare abbondante pan grattato
4. Formare le spinacine con le mani , passarle nell'uovo e poi nel pangrattato. Per una panatura più grossa ripetere l'operazione.

Le spinacine potranno essere:

1. fritte in abbondante olio bollente per circa 8/10 minuti;
2. cotte in forno ventilato a 220°C in una teglia precedentemente unta con olio e con un giro d'olio sulle stesse per circa 15 minuti o comunque sino a doratura e girandole a metà cottura;
3. cotte in padella antiaderente con un filo d'olio facendo molta attenzione a far si che la cottura sia uniforme



GIUGNO 2021

Maggio 2021

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

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

Luglio 2021

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

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

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

Giugno 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

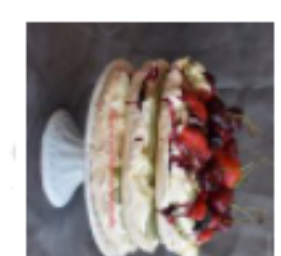
Agosto 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
1
2 3 4 5 6 7 8
9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22
23 24 25 26 27 28 29
30 31

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	

Pavlova aromatizzata al cardamomo con frutti rossi crema di pistacchi e croccante al pistacchio

L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti



Dischi di meringa

- 6 albumi di uova grandi
- 300 g di Zucchero semolato
- 1 cucchiaino di semi di cardamomo pestati
- 1 cucchiaino di amido di mais

Pralinato

- 100 g di pistacchi
- 150 g di zucchero

Farcia

- 700 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 4 cucchiariate di crema di pistacchi rigorosamente fuori concorso

Frutta

- 5 Fragole +2/3 per la decorazione
- 10 ciliegie + 6 per la decorazione
- 100 g frutti di bosco +2 cucchiari di zucchero + 1 cucchiaino di succo di limone
- Sciroppo di acero

Istruzioni

1. Preiscaldare il forno a 140° in modalità statica o 120° in modalità ventilata.
2. Disegnare tre cerchi da 20cm su 3 fogli di carta forno io ho utilizzato il cerchio di una tortiera con cerniera. Posizionare la carta forno su tre teglie con la parte disegnata poggiata sulla teglia.
3. Estrarre i semi di cardamomo dalle bacche, ridurli in polvere con un pestello o con un macinacereali. Se trovate il cardamomo in polvere evitare questo passaggio.

Prepariamo i dischi di meringa

1. Inserire gli albumi in una ciotola capiente e iniziare a montarli a neve.
2. Aggiungere lo zucchero a cucchiariate, continuando a montare.
3. Inserire il cardamomo.
4. Unire infine anche l'amido.
5. Continuare a montare gli albumi fino a formare il classico becco e finché la meringa sarà bella lucida.
6. Suddividere la meringa sui tre fogli di carta forno e distribuirli all'interno dei cerchi disegnati precedentemente.
7. Informare e cuocere per circa 1 ora e 10/20 minuti. Spegnerne il forno e lasciare raffreddare completamente all'interno con sportello socchiuso.

Preparare il pralinato di pistacchi

1. Sistemare un foglio di carta forno sul piano da lavoro in marmo o su una spianatoia.
2. Versare lo zucchero in una padella antiaderente e scaldare a fuoco minimo. Quando metà zucchero sarà sciolto, mescolare delicatamente in modo che si sciolga anche il restante. Otterrete un caramello ambrato e a questo punto unire i pistacchi interi o tritati grossolanamente. Mescolare benissimo e infine versare sulla carta forno.
3. Con una spatola o un coltello livellare il croccante facendo attenzione a non ustionarsi. Fare raffreddare completamente.
4. Quando sarà freddo e solidificato tritarlo grossolanamente col coltello e mettere da parte.

Preparare la frutta

1. Spadellare per 10 minuti i frutti di bosco con lo zucchero e il succo di limone a fiamma bassa.

2. Tagliare le 5 fragole a quarti e le 10 ciliegie a metà.

3. Metterle in una ciotola con i frutti di bosco e irrorare con due cucchiari di sciroppo d'acero.

Preparare la farcitura

1. Montare la panna con lo zucchero a velo setacciato.

Assemblare la Pavlova ai frutti rossi e pristacchio

1. Su un'alzatina poggiare un disco di meringa con la parte piatta verso il basso. Ricoprire con un terzo della panna precedentemente montata e una cucchiata di pistacchio.
2. Coprire con un disco di meringa sempre con la parte piatta verso il basso, un terzo di panna e una cucchiata di crema di pistacchio.
3. Ancora un disco di meringa, panna e crema di pistacchio.
4. Decorate con il composto di frutta, pralinato e sciroppo d'acero. Decorate con la frutta intera e irrorate con lo sciroppo d'acero.

Gelato alla vaniglia senza gelatiera

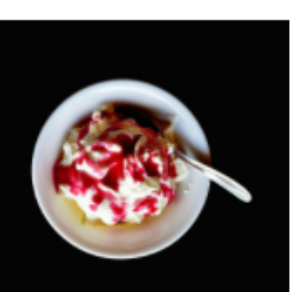
Un gelato cremoso e goloso da usare come base per tutte le varianti di gusti. Senza gelatiera.

Piatto: Dessert

L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

- 390 g latte condensato una lattina in pratica
- 500 ml di panna fresca da montare
- due bacche di vaniglia i semini
- 2 cucchiaini di liquore qui generalmente si abbina il liquore -Dauly mi pare molto brava in questo, andate a vedere i suoi gelati - al gusto del gelato con la vaniglia Martha Stewart consiglia il Bourbon, Araba consiglia anche il Vov



Istruzioni

1. Mescolare in una ciotola il latte condensato con la vaniglia ed il liquore.
2. Montare benissimo la panna. Con una spatola e movimenti delicati dal basso verso l'alto amalgamare la panna con il composto di latte condensato stando attenti a non smontare il nostro gelato.
3. Mettere in un contenitore adatto e inserire in freezer per almeno 5 ore.
4. Estrarre dal freezer 5 minuti prima di servire.

Luglio 2021
LuMaMeGiVeSaDo
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

Settembre 2021
LuMaMeGiVeSaDo
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

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

Agosto 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

Ottobre 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

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			

Torta dei due minuti

Preparazione	Cottura	Tempo totale
2 min	30 min	32 min

La torta più facile e veloce del mondo, si impasta in due minuti, si informa e si pensa ad altro per mezz'ora e poi...e poi buonisssssssimai!



L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

- 240 g farina
- 240 g zucchero
- 4 uova
- 1 bustina lievito per dolci vanigliato
- 1 pizzico sale
- 240 ml Yogurt o panna o latticello o qualsiasi tipo di latte
- 1 bacca vaniglia

Istruzioni

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°.
2. Imburrare e infarinare uno stampo da 24 cm di diametro (nelle foto potete vedere che ho utilizzato uno stampo a ciambella da 25 cm ed è venuta bella alta)
3. Inserire in una ciotola tutti gli ingredienti. Mescolare con una frusta a mano o una forchetta sino ad ottenere un impasto senza grumi, non preoccupatevi ho cronometrato e ho impiegato poco più di un minuto.
4. Versate l'impasto nello stampo. Infornate e cuocete per 30 minuti. Prova stecchino sempre. Sforzare e far raffreddare. Spolverare con zucchero a velo e servire.

Cotolette di Rapa o Sedano Rapa

Preparazione	Cottura	Tempo totale
40 min	20 min	1 h

Sfiziose cotolette di Rapa o Sedano Rapa impanate e cotte al forno. Io le servo accompagnate da una salsa semplice ma molto appetitosa, composta da maionese e pasta d'acciughe.

Porzioni: 4 persone

L'ha preparata: Ileana Conti



Ingredienti

Cotolette di rapa

- 2 o 3 rape bianche tonde (se piccole tre)
- 200 g pangrattato
- 1 uovo
- 2 cucchiai latte
- q.b. olio olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio sale
- 1 litro acqua

Salsa di accompagnamento

- 150 g maionese
- 2 cucchiaini pasta di acciughe

Istruzioni

Cotolette di rapa

1. Mettere a bollire l'acqua. Nel frattempo pulire le rape ed eliminare la buccia. Tagliare le rape a fette non troppo spesse. Salare l'acqua e sbollentare le rape per circa 5/10 minuti (devono risultare morbide ma non completamente cotte). Scolarle e lasciarle intiepidire.
2. Preparare una ciotola con uovo e latte sbattuti. Preparare una ciotola con pangrattato, aggiungere un cucchiaio di olio e mescolare bene. Foderare la placca con carta forno e ungerla con olio extravergine, io utilizzo un pennello. Preriscaldare il forno in modalità statica a 210°.
3. Iniziare a impanare le fette di rapa passandole prima nella ciotola con uovo e latte e poi in quella del pangrattato. Disporre le cotolette sulla placca, terminare con un filo d'olio e cuocere per circa 15/20 minuti in modalità ventilata. Dovranno risultare dorate e croccanti.

Salsa di accompagnamento

1. Versare in una ciotola la maionese, unire la pasta di acciughe e mescolare sino ad amalgamare bene. Versare in ciotoline e servire con le cotolette di rapa.



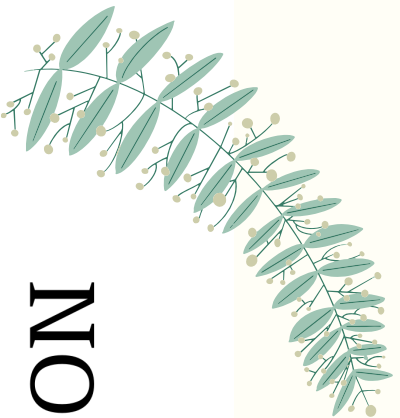
OTTOBRE 2021

Settembre 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

Novembre 2021
Lu Ma Me Gi Ve Sa Do
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

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

Ottobre 2021
LuMaMeGiVeSaDo
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

Dicembre 2021
LuMaMeGiVeSaDo
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

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					

Cestini di polenta

Preparazione	Cottura
30 min	20 min

Un modo di verso per mangiare la polenta, un goloso cestino da riempire con i propri abbinamenti preferiti. Potete utilizzare la farina di mais normale o, per accelerare i tempi, quella per polenta istantanea

Piatto: Antipasto / Aperitivo / FingerFood

Cucina: Italian

Porzioni: 6 porzioni

L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

- 50 g farina di mais
- 200 ml acqua
- 1 cucchiaino grana padano
- 1 noce burro
- q.b. sale

Istruzioni

1. Scaldare l'acqua in un tegame e, appena raggiunge il bollore versare la farina di mais a pioggia mescolando con una frusta. Continuare a mescolare per evitare che si formino grumi e portare a cottura per il tempo prescritto.
 2. A fine cottura unire sale, burro e grana.
 3. Togliere dal fuoco e versare la polenta su un tagliere o un grande piatto, allargarla e farla raffreddare un pochino. Prelevare 25 g di polenta e formare una pallina. Poggiarla sulla base di uno stampo per muffin. Effettuare una pressione con le dita e lentamente spingere la polenta a ricoprire lo stampo formando così i cestini.
 4. Riempire i cestini con la farcia (verdure, insaccati, formaggi) e informare per 5 /10 minuti in forno preriscaldato statico a 180° C in modo che si dorino i bordi e si sciolga eventuale formaggio.
- Sfornare, togliere delicatamente dallo stampo e servire.



Fossette golose

Preparazione	Cottura	Tempo totale
15 min	15 min	1 h

L'ha preparata: Ileana Conti

Ingredienti

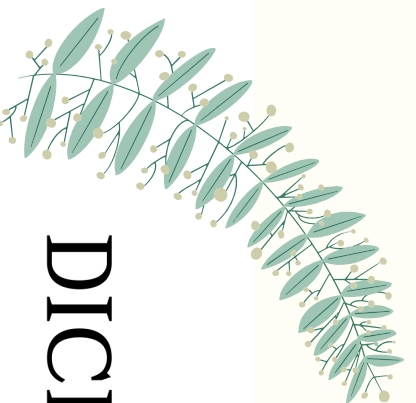
- 300 g farina
- 70 g amido di mais
- 50 g cacao amaro
- 1 cucchiaino lievito per dolci vanigliato
- 1 pizzico sale fino
- 250 g burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente
- 3 tuorli uova medie
- 150 g zucchero semolato (io vanigliato) + qualche cucchiaino per decorare
- 300 g cioccolato bianco

Istruzioni

1. Unire e montare i tuorli con lo zucchero e il burro. In una ciotola settacciare la farina, l'amido, il cacao, il lievito e il sale. Unire i due composti e impastarli velocemente. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per una mezz'ora circa. Preriscaldare il forno a 175° in modalità statica. Versare lo zucchero per la decorazione in un piattino. Togliere la frolla frigo. Formare delle palline da 15/20 g. Passarle nello zucchero e adagiarle sulla teglia foderata con carta forno. Col dito fare un buco al centro. Infornare e cuocere per 15 minuti. Sforrare e premere nel buco per abbassarlo un pochino, io utilizzo le provette delle bacche di vaniglia ma potete utilizzare anche il manico di un mestolo di legno. State attenti se lo fate con il ditp perché i biscotti sono ovviamente molto caldi. Lasciare raffreddare completamente. Sciogliere il cioccolato bianco a bagno maria. Con una sac a poche o un cucchiaino riempire i buchi.



Novembre 2021
LuMaMeGi Ve Sa Do
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

Gennaio 2022
LuMaMeGi Ve Sa Do
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

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		