

# UnalunaPer...cucinare

## Gennaio 2014

1	Mer	Capodanno	17	Ven
2	Gio		18	Sab
3	Ven		19	Dom
4	Sab		20	Lun
5	Dom		21	Mar
6	Lun	Epifania	22	Mer
7	Mar	Festa del Tricolore	23	Gio
8	Mer		24	Ven
9	Gio		25	Sab
10	Ven		26	Dom
11	Sab		27	Lun
12	Dom		28	Mar
13	Lun		29	Mer
14	Mar		30	Gio
15	Mer		31	Ven
16	Gio			



<http://unalunaper.altervista.org/>

## Carbone dolce della Befana

### Ingredienti:

150 ml di acqua  
150 gr di zucchero semolato  
350 gr di zucchero a velo  
1 bustina di vanillina oppure succo di limone  
colorante alimentare

### Procedimento:

In un pentolino mettere l'acqua con lo zucchero semolato e far caramellare, aggiungere colorante alimentare ne bastano poche gocce versare lo zucchero a velo e la vanillina continuare a cuocere per altri 5 minuti versare in un contenitore rivestito di carta forno e lasciare raffreddare.

Consiglio di tagliarlo quando è ancora caldo.

Tempo di preparazione 15 minuti circa

# Unaluna Per... cucinare

## Febbraio 2014

1	Sab	17	Lun
2	<b>Dom</b>	18	Mar
3	Lun	19	Mer
4	Mar	20	Gio
5	Mer	21	Ven
6	Gio	22	Sab
7	Ven	<b>23 Dom</b>	
8	Sab	24	Lun
9	<b>Dom</b>	25	Mar
10	Lun	26	Mer
11	Mar Patti Lateranensi	27	Gio Giovedì Grasso
12	Mer	28	Ven
13	Gio		
14	Ven San Valentino		
15	Sab		
16	<b>Dom</b>		



### Ingredienti

per la pasta frolla:

500 gr farina, 00,3 uova, 3 cucchiaini di acqua, 3 uova

1 bustina di lievito per dolci

1 limone (1/2 spremuto e 1/2 buccia grattata), 1 bicchiere scarso di olio di oliva, 200 gr di zucchero, 1 pizzico di sale

**Procedimento:** Si unisce farina zucchero e 1 pizzico di sale, le uova, 3 cucchiaini di acqua, il lievito, la scorsa di limone grattugiata, il succo di 1/2 limone spremuto. In fine unire l'olio fino ad ottenere un composto liscio, riporre in frigo 30 minuti. Stendere la pasta frolla su carta forno e appoggiare sopra la maschera, ritagliare i contorni, spennellare con il latte e cospargere di confettini colorati ...mettere nella teglia.

Infornato a 180 gradi x 10-15 minuti

<http://unalunaper.altervista.org/>

**Maschere di carnevale**

# UnalunaPer...cucinare

## Marzo 2014

1	Sab	17	Lun
2	Dom Carnevale	18	mar
3	Lun	19	Mer Festa di San Giuseppe
4	Mar Martedì Grasso	20	Gio
5	Mer	21	Ven
6	Gio	22	sab
7	Ven	23	Dom
8	Sab	24	Lun
9	Dom	25	mar
10	Lun	26	Mer
11	Mar	27	Gio
12	Mer	28	Ven
13	Gio	29	sab
14	Ven	30	Dom Ora legale
15	Sab	31	Lun
16	Dom		



<http://unalunaper.altervista.org/>

*Ingredienti per metà sfera: 50 gr di nocciole tritate, 250 gr di nutella, 500 ml di panna, 100 ml di latte, 2 uova solo le chiare, 50 gr di cioccolato a latte,*

*6 fogli di gelatina, 1 pacco di wafer alla nocciola,*

*Ingredienti per la copertura: 100 ml di panna, 100 gr di cioccolato a latte o fondente, 30 gr di burro, 1 foglio di gelatina, 30 gr di nocciole tritate*

*Procedimento: 1) Montare la panna e metterla in frigo 2) Montare i due tuorli d'uovo a neve 3) sciogliere 6 fogli di gelatina in poca acqua fredda 4) Mettere una ciotola a bagnomaria con la nutella, il cioccolato il latte e far sciogliere, infine unire le nocciole tritate e i fogli di gelatina strizzati dall'acqua in eccesso togliere dal fuoco e lasciare intiepidire. 5) In una ciotola unire la panna montata con gli albumi montati a neve 6) tritare un pacco di wafer e unirli al composto di panna e albumi 7) Unire il composto di cioccolato e granella di nocciole 8) Rivestire una ciotola a forma di palla con pellicola trasparente e versare tutto il composto sigillare con la pellicola e riporre in frigo per 4 ore. Se desiderare dare la forma rotonda del cioccolatino alla torta come ho fatto io dovete fare un'altra mezza sfera trascorse le 4 ore in frigo levate la pellicola e unite le 2 mezze sfere Preparare la copertura: Sciogliere il foglio di gelatina in acqua fredda. In una ciotola a bagnomaria unire cioccolato burro e panna far sciogliere e unire la gelatina. Rivestire la sfera con la granella di nocciole premendo un pochino per incastrarla nel composto, infine colare sopra il cioccolato sciolto a bagnomaria. Far riposare qualche ora in frigo e guarnire a piacere.*

# UnalunaPer...cucinare

## Aprile 2014

1	Mar	17	Gio
2	Mer	18	Ven
3	Gio	19	Sab
4	Ven	20	Dom <b>Pasqua</b>
5	Sab	21	Lun <b>Pasquetta</b>
6	Dom	22	Mar
7	Lun	23	Mer
8	Mar	24	Gio
9	Mer	25	Ven Anniversario della Liberazione
10	Gio	26	Sab
11	Ven	27	Dom
12	Sab	28	Lun
13	Dom <b>Le Palme</b>	29	Mar
14	Lun	30	Mer
15	Mar		
16	Mer		



**Colomba Pasquale  
senza lievitazione**

<http://unalunaper.altervista.org/>

### Ingredienti :

100 gr di burro, 200 gr di zucchero, 3 uova, buccia di limone e di arancio grattugiate  
1 fialetta di mandorla amara, 1 bustina di lievito istantaneo per impasti salati  
1 bicchiere di latte, un pizzico di sale, 350 gr di farina, 150 gr di cedro e arancia  
canditi a pezzetti o gocce di cioccolato e uvetta, granella di zucchero, 70 gr di  
mandorle pelate.

**Procedimento :** Unire il burro morbido allo zucchero e lavorare, aggiungere 3 tuorli di  
uovo uno alla volta, mettere la buccia di limone e arancia grattugiata finemente,  
aggiungere l'aroma di mandorla amara, la di lievito istantaneo sciolto in un  
bicchiere di latte, unire gli albumi montati a ne bustina ve con un pizzico di sale,  
setacciare la farina, a piacere aggiungere cedro e arancio candito oppure gocce di  
cioccolato oppure uvetta precedentemente messa in acqua. Versare il composto nello  
stampo da colomba di cartone e se non lo avete potrete farlo modellando un vassoio  
di alluminio e rivestendolo con carta forno ..ricoprite con granella di zucchero e  
mandorle intere, cuocere in forno 160 gradi 50 minuti .

# UnalunaPer...cucinare

## Maggio 2014

	Gio	Festa del		
1	lavoro		17	Sab
2	Ven		18	Dom
3	Sab		19	Lun
4	Dom		20	Mar
5	Lun		21	Mer
6	Mar		22	Gio
7	Mer		23	Ven
8	Gio		24	Sab
9	Ven		25	Dom
10	Sab		26	Lun
	Dom	Festa della		
11	Mamma		27	Mar
12	Lun		28	Mer
13	Mar		29	Gio
14	Mer		30	Ven
15	Gio		31	Sab
16	Ven			



<http://unalunaper.altervista.org/>

*Ingredienti :Pan di spagna  
500 ml di panna  
un cestino di fragola  
alchermes 2 cucchiaini  
2 cucchiaini di zucchero  
2 scatole di biscotti Togo*

*Procedimento:Preparare un pan di spagna e tagliarlo a forma di cuore.  
montare la panna.Pulire le fragole e far macerare con zucchero e alchermes ,  
trascorsa qualche ora frullare tutto.Assemblare la torta bagnando uno strato del  
pan di spagna con le fragole frullate sovrapporre la panna e un'altro strato di pan  
di spagna,finire con uno strato di panna e il restante frullato di fragola.  
decorare il perimetro con dei biscotti , io ho usato 2 scatole di togo  
Tenere in frigo fino al momento di servire.*

**Cuore di pan di spagna per la  
festa della mamma**

# UnalunaPer...cucinare

## Giugno 2014

1	Dom	17	Mar
2	Lun Festa della Repubblica	18	Mer
3	Mar	19	Gio
4	Mer	20	Ven
5	Gio	21	Sab
6	Ven	22	Dom
7	Sab	23	Lun
8	Dom Pentecoste	24	Mar
9	Lun di Pentecoste	25	Mer
10	Mar	26	Gio
11	Mer	27	Ven
12	Gio	28	Sab
13	Ven	29	Dom
14	Sab	30	Lun
15	Dom		
16	Lun		



### Ingredienti:

450gr di zucchero a velo

30 gr di acqua fredda

5 gr di gelatina in fogli

50 gr di miele di acacia

### Procedimento:

Mettere l'acqua in un pentolino con la gelatina in fogli, lasciare ammorbidire per qualche minuto.

Aggiungere il miele e mettere tutto sul fuoco a fiamma bassissima.

Nella planetaria o in un robot da cucina mettere lo zucchero, azionare e aggiungere tutto in una volta il composto liquido.

Mescolare fino ad ottenere un' impasto sodo.

Se non si utilizza subito può essere conservata per due settimane nella pellicola trasparente,

non mettere nel frigo!

<http://unalunaper.altervista.org/>

**Torta Barbie in  
Pasta di zucchero**

# UnalunaPer...cucinare

## Luglio 2014

1	Mar	17	Gio
2	Mer	18	Ven
3	Gio	19	Sab
4	Ven	20	Dom
5	Sab	21	Lun
6	Dom	22	Mar
7	Lun	23	Mer
8	Mar	24	Gio
9	Mer	25	Ven
10	Gio	26	Sab
11	Ven	27	Dom
12	Sab	28	Lun
13	Dom	29	Mar
14	Lun	30	Mer
15	Mar	31	Gio
16	Mer		



**MMF Pasta di zucchero con i Marshmallow**

### Ingredienti:

360 gr Marsh mallow (2 pacchetti)

2-3 cucchiaini di acqua

800 gr circa di zucchero a velo

(questa dose è approssimativa tenerne sempre un pò di più da parte)

con questa dose si ottiene 1,160 kg circa di pasta di zucchero

Procedimento: si può procedere in 2 modi

al microonde o a bagnomaria

a bagnomaria: in una ciotola di vetro si mettono i Marsh mallow con 2/3 cucchiaini di acqua e si mette a bagnomaria girando continuamente in modo che i Marsh mallow si sciolgano. Quando otterrete un composto liscio e non ci saranno più ne grumi ne Marsh mallow solidi si toglie dal fuoco e si aggiunge lo zucchero a velo poco per volta mescolando e incorporandolo nell'impasto mano mano aggiungere altro zucchero a velo fino a che sarà possibile lavorarlo con le mani, a questo punto versare lo zucchero a velo sulla spianatoia e sulle mani e impastare fino al completo assorbimento dello zucchero a velo ...

dopo qualche minuto di lavorazione il composto risulta liscio elastico e morbido, avrete una palla simile a plastilina. Per conservare la pasta di zucchero ottenuta con i Marsh mallow basta avvolgerla nella pellicola trasparente e riporlo in una credenza ...MAI NEL FRIGO si conserverà per un paio di settimane.

<http://unalunaper.altervista.org/>

# UnalunaPer...cucinare

## Agosto 2014

1	Ven	17	Dom
2	Sab	18	Lun
3	Dom	19	Mar
4	Lun	20	Mer
5	Mar	21	Gio
6	Mer	22	Ven
7	Gio	23	Sab
8	Ven	24	Dom
9	Sab	25	Lun
10	Dom	26	Mar
11	Lun	27	Mer
12	Mar	28	Gio
13	Mer	29	Ven
14	Gio	30	Sab
15	Ven Ferragosto	31	Dom
16	Sab		



### Ingredienti:

500 ml di panna ( io ho usato quella vegetale già zuccherata)

120 gr di zucchero

3 albumi

cioccolato fondente q.b

### Procedimento:

Montare la panna

separatamente montare gli albumi con lo zucchero

mettere il cioccolato a bagnomaria

Unire la panna con gli albumi

prendere uno stampo da plum cake

rivestirlo con la carta forno precedentemente bagnata e strizzata , per fare in modo che aderisca meglio nello stampo.

Colare all'interno il cioccolato e stenderlo nello stampo...versare qualche cucchiaino del composto con la panna e colare altro cioccolato

Procedere a strati fino a completamento degli ingredienti.

Mettere in freezer 3-4 ore

prima di servire capovolgere su un piatto e levare la carta forno.

<http://unalunaper.altervista.org/>

**Viennetta**



# UnalunaPer...cucinare

## Settembre 2014

1	Lun	17	Mer
2	Mar	18	Gio
3	Mer	19	Ven
4	Gio	20	Sab
5	Ven	21	Dom
6	Sab	22	Lun
7	Dom	23	Mar
8	Lun	24	Mer
9	Mar	25	Gio
10	Mer	26	Ven
11	Gio	27	Sab
12	Ven	28	Dom
13	Sab	29	Lun
14	Dom	30	Mar
15	Lun		
16	Mar		



- Ingredienti:**  
 1 kg di uva nera da vino  
 350 gr di farina  
 20 gr di lievito di birra  
 1 bicchiere di acqua  
 8 cucchiaini di zucchero  
 olio extravergine d'oliva, sale

<http://unalunaper.altervista.org/>

### Schiacciata con l'uva

**Preparazione:** In un bicchiere d'acqua tiepida sciogliere il lievito di birra. Preparare sul piano di lavoro la farina e impastarla con l'acqua del bicchiere, 4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini d'olio ed un pizzico di sale. Far lievitare la pasta per circa 1 h, coperta da un canovaccio e lontano da sbalzi di temperatura. L'impasto ottenuto deve essere diviso in due parti non uguali, una per la preparazione del fondo (più abbondante) e l'altra del secondo strato (copertura). Stendere la pasta piuttosto sottile ed adagiarla su di una teglia d'alluminio con il bordo alto. È importante che la pasta del fondo debordi dalla teglia. Riempire la base del dolce con i chicchi d'uva ben lavati ed asciugati (attenzione: una parte dell'uva deve essere riservata per il secondo strato). Cospargervi sopra 2 cucchiaini di zucchero e 2 di olio. Ripiegare i bordi del dolce verso l'interno e stenderci sopra il secondo strato di pasta. Con le punte delle dita creare delle piccole fossette sulla pasta avendo comunque cura di non bucarla. Distribuirvi sopra l'uva rimanente e cospargervi sopra 2 cucchiaini di zucchero e 2 di olio. Cuocere in forno a 180°C per circa 1h. È preferibile mangiarla dopo qualche ora dalla cottura, meglio ancora il giorno dopo.

# UnalunaPer...cucinare

## Ottobre 2014

1	Mer	17	Ven
2	Gio	18	Sab
3	Ven	19	Dom
4	Sab	20	Lun
5	Dom	21	Mar
6	Lun	22	Mer
7	Mar	23	Gio
8	Mer	24	Ven
9	Gio	25	Sab
10	Ven	26	Dom Ora d'Inverno
11	Sab	27	Lun
12	Dom	28	Mar
13	Lun	29	Mer
14	Mar	30	Gio
15	Mer	31	Ven
16	Gio		



<http://unalunaper.altervista.org/>

### Ingredienti:

Per la pasta frolla: 500 g di farina 00,250 g di burro temperatura ambiente,3 uova,200 g zucchero,1/2 bustina di lievito vanigliato

Per la crema pasticcera:1/2 litro di latte,150 g di zucchero,50 g di farina tipo 00,3 uova,scorza di 1/2 limone

### Per decorare:

3 cucchiaini di pinoli,zucchero a velo vanigliato

**Preparazione:**Sbattete in una casseruola le uova con lo zucchero,aggiungete la farina setacciata,fatela assorbire,unite il latte e la scorza di limone.Ponete la casseruola su fuoco non troppo alto,mescolate continuamente fino a quando la crema non si sarà addensata. Lasciatela intiepidire mescolando di tanto in tanto.Preparate la pasta frolla impastando la farina con le uova, lo zucchero, il lievito e il burro morbido a pezzetti. Lavorate velocemente l'impasto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo che farete riposare in frigorifero per 30 minuti,poi stendete 3/4 della frolla ricavandone un disco e usarlo come base per foderare una tortiera rotonda apribile del diametro di 22/24 cm, unta di burro.(io ho usato la carta forno)Versatevi la crema pasticcera ormai tiepida,livellate bene e coprite con il secondo disco, più sottile, di pasta frolla.Sigillate bene i bordi con la punta delle dita, e bucherellate delicatamente la superficie con i rebbi di una forchetta, cospargete la superficie della torta con i pinoli e infornate a 180° per circa 40/45 minuti.Sfornate la torta della nonna, lasciatela raffreddare e spolverizzatela con lo zucchero a velo.

# UnalunaPer...cucinare

## Novembre 2014

1	Sab	Tutti i Santi	17	Lun
2	Dom	Giorno dei Morti	18	Mar
3	Lun		19	Mer
4	Mar	Festa delle Forze Armate	20	Gio
5	Mer		21	Ven
6	Gio		22	Sab
7	Ven		23	Dom
8	Sab		24	Lun
9	Dom		25	Mar
10	Lun		26	Mer
11	Mar		27	Gio
12	Mer		28	Ven
13	Gio		29	Sab
14	Ven		30	Dom
15	Sab			
16	Dom			



<http://unalunaper.altervista.org/>

### Ingredienti:

3 uova (4 se piccole), 250 gr di zucchero, 210 gr di farina, 60 gr di fecola di patate, 100 gr di nocciole tritate, 200 gr di zucca, 100 ml di olio di oliva, 1 bustina di lievito

### Procedimento:

Pulire la zucca dalla buccia e dai semi, tagliarla a tocchetti e metterla nel forno a microonde per 10 minuti, una volta cotta schiacciarla con una forchetta.

In una pirofila unire le uova con lo zucchero e montare con uno sbattitore elettrico, unire poi farina, fecola, lievito battere ancora e infine unire l'olio le nocciole tritate finemente.

Versare all'interno il composto nella pirofila e infornare per un'ora a 180 gradi forno ventilato.

una volta cotto lasciarlo raffreddare.

spolverato di zucchero a velo

stampare il disegno una zucca di halloween ritagliare gli occhi bocca naso e sovrapporlo sul dolce e spolverate con cacao amaro.

# UnalunaPer...cucinare

## Dicembre 2014

1	Lun	17	Mer
2	Mar	18	Gio
3	Mer	19	Ven
4	Gio	20	Sab
5	Ven	21	Dom
6	Sab	22	Lun
7	Dom	23	Mar
8	Lun Immacolata Concezione	24	Mer
9	Mar	25	Gio Natale
10	Mer	26	Ven Santo Stefano
11	Gio	27	Sab
12	Ven	28	Dom
13	Sab	29	Lun
14	Dom	30	Mar
15	Lun	31	Mer San Silvestro
16	Mar		



<http://unalunaper.altervista.org/>

### Ingredienti:

100gr di cioccolato bianco  
1 cucchiaino scarso di acqua  
1 cucchiaino abbondante di miele  
zucchero a velo 60 gr circa

### Preparazione:

sciogliere a bagnomaria 100 gr di cioccolato bianco con un cucchiaino scarso di acqua e 1 cucchiaino abbondante di miele.

Una volta sciolto farlo raffreddare per 10-20 minuti poi aggiungere zucchero a velo 60 gr circa.

**Cioccolato plastico**