UnaLunaPer ...cucinare

Torte Salate per ogni occasione

facili e veloci da preparare

PLUMCAKE SALATO FAVE E PECORINO

INGREDIENTI

190 g di fave sbucciate fresche o surgelate
2 uova
10 g di lievito di birra
30 ml di olio di semi di mais
180 gr di farina
100 ml di latte
50 g di pecorino o parmigiano grattugiato
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lessate in acqua bollente salata le fave (250 g), scolatele e eliminate la pellicina.
Far intiepidire il latte e unite il lievito di birra.
In una ciotola sbattere 2 uova unire l'olio, sale e pepe
In un'altra ciotola unire la farina con il pecorino.
Unire il composto di uova alla farina e pecorino, miscelare bene tutto.
Unire al composto il latte con il lievito di birra.
Aggiungere le fave prive di pellicina e impastare tutto.
Versare l'impasto in uno stampo da plumcake foderato di carta forno, coprite con un panno e lasciar lievitare 30 minuti.
Infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 25-30 minuti.
Sfornare, lasciare intiepidire e servire. Buono sia caldo che freddo.

RUSTICO PATATE WURSTEL E PROVOLA

INGREDIENTI

1 PASTA SFOGLIA
3 PATATE LESSE
100 G DI WURSTEL
100 G DI PROVOLA A FETTE
Sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Stendere la pasta sfoglia, bucherellarla con una forchetta e disporre uno strato di patate lesse tagliate a fettine condite con sale e pepe, sopra disporre lo wurstel tagliato a metà nel senso della lunghezza, disporre inoltre le fettine di provola e continuare così per strati fino a completare gli ingredienti.
Chiudere la pasta sfoglia e cuocere nel forno preriscaldato per 30 minuti a 180 °C.

TORTA RUSTICA ALLA BOSCAIOLA CON PATATE PANCETTA E SALSICCIA

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
2 salsicce
4/5 patate lesse
50 g di parmigiano grattugiato
Pepe e sale
1 spicchio di aglio
100 g di pancetta dolce
100 g di provola
300 g di funghi cotti con olio pepe e sale

Procedimento:

Far soffriggere uno spicchio di aglio nell'olio caldo far rosolare la pancetta levare la pelle alle salsicce e sbriciolarle, unirle alla pancetta e far cuocere. Lessare e pelare le patate, tagliarle a pezzetti e unirle in padella con salsicce e pancetta. In un'altra padella cuocere i funghi con olio sale e pepe, non far asciugare la loro acqua, vi servirà... Unire i funghi e la loro acqua di cottura alle patate ecc. aggiustare di sale e pepe, far cuocere fino a che non evapora tutto il liquido. Mettere tutto in una ciotola far raffreddare poi unire il parmigiano e la provola a pezzettini, amalgamare tutto. Stendere la pasta sfoglia sulla teglia rivestita di carta forno e bucherellarla con una forchetta. Versare il composto all'interno della pasta sfoglia e chiudere i bordi. Infornare nel forno caldo a 180°C per 30/35 minuti.

RUSTICO DI TONNO E ZUCCHINE

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
3 zucchine
2 uova
6 fettine di provola dolce
100 g di parmigiano
150 g di tonno sgocciolato
Sale, pepe, prezzemolo

Procedimento:

Stendere la pasta sfoglia su una teglia ricoperta da carta forno, bucherellarla con una forchetta.
Tagliare le zucchine, sistemarle in una pirofila e unire le uova il sale pepe prezzemolo e amalgamare insieme a tutti gli altri ingredienti.
Stendere sulla pasta sfoglia le 6 fette di provola dolce e versarvi sopra il composto di zucchine e tonno.
Chiudere i bordi della pasta sfoglia e infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 25/30 minuti.

TORTA TRAMEZZINO

Ingredienti:
pan carrè (400 g circa)
150 g di tonno sott'olio
6 sottilette
2 pomodori
Maionese
Insalata
100 g di prosciutto cotto
Mais
2 uova sode

Procedimento:
Spalmare le fette di pan carrè con la maionese.
Farcire con tonno e pomodoro il primo strato, uova e insalata il secondo strato, prosciutto cotto e sottilette il terzo strato e così via fino al termine degli ingredienti.
Rivestire tutta la torta con maionese e ricoprite a piacere con mais carote o come meglio credete.
Veloce da preparare, ottima come antipasto, aperitivo, scampagnate ecc...

PIZZA RIPIENA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

Ingredienti :

600 g di farina 0
300 ml di acqua
20 ml di olio di oliva
7 g di lievito di birra
10 g di zucchero
10 g di sale
prosciutto cotto
mozzarella

Procedimento:

Sciogliete il lievito e lo zucchero nell'acqua. Aggiungete man mano la farina, il sale e l'olio. Impastate fino ad ottenere un impasto morbido, liscio e omogeneo. Adagiate l'impasto in una ciotola, coprite e fate lievitare fino al raddoppio (a seconda delle temperature possono passare dalle 2 alle 5 ore) potete far lievitare 1 ora a temperatura ambiente, poi in frigo dalle 9 alle 30 ore e poi di nuovo a temperatura ambiente dalle 2 alle 3 ore. Dividete l'impasto lievitato in due parti. Rivestite una teglia di carta forno adagiatevi metà impasto, allargatelo con la punta delle dita, senza sgonfiarlo troppo, fino a ricoprire tutta la base. Farcite la pizza con prosciutto cotto e mozzarella. Coprite la farcia con il restante impasto che avrete già steso. Chiudere i bordi e bucherellate la superficie della pizza ripiena in modo che in cottura possa uscire l'umidità in eccesso. Spennellate la superficie con una salamoia fatta da olio acqua e sale. Fate riposare il tutto 30 minuti e poi infornate a 200° per circa 30 minuti. Questa pizza ripiena è ottima sia calda che fredda e potete prepararla anche in anticipo.

TORTA PASQUALINA SEMPLICE E VELOCE

Ingredienti:

130 gr di parmigiano
1 kg di bietole pulite, cotte in acqua salata e strizzate
150 ml di olio di oliva
1/2 cipolla
500gr di ricotta
pepe/ sale/ noce moscata e 5-6 rametti di maggiorana (io questi ultimi non li ho messi)
2 confezioni di pasta sfoglia
13 uova

Procedimento:

1) impasto: in una padella si fa imbiondire la cipolla tritata in 4 cucchiai di olio per 10 minuti, si versano le bietole sale e pepe e si ripassa, si lascia intiepidire poi si aggiungono 50 gr di parmigiano e 3 uova.
2) impasto: si lavora la ricotta con 50 gr di parmigiano ,3 uova e sale.
SI stende sulla teglia la prima pasta sfoglia,
si mette il 1 impasto di bietole poi sopra il 2 impasto di ricotta, con il dorso di un cucchiaio si fanno 7 piccole bucce dove si collocano i tuorli dell'uovo.
Gli albumi si battono un pò e si versano su tutta la superficie, si spolvera con i restanti 30 gr di parmigiano e si copre con la seconda pasta sfoglia, si chiudono i bordi e si spennella con olio di oliva. Infornare per 45 minuti a 180 gradi (forno già caldo)

RUSTICO TONNO MOZZARELLA E POMODORINI

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
1 scatoletta di tonno sgocciolato
1 mozzarella
6 pomodorino pachino
Sale

Procedimento:

Srotolare la pasta sfoglia e sistematela in una teglia rivestita di carta forno. Disporre il tonno sgocciolato, i pomodorini tagliati in 4 parti la mozzarella tagliata e fette sulla pasta sfoglia precedentemente bucherellata.
Infornare come fosse una pizza, nel forno caldo a 180°C per 20 minuti circa.
Ottima e veloce sia calda che fredda.

RUSTICO CON PROSCIUTTO COTTO MOZZARELLA E POMODORINI

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
100 g di prosciutto cotto
1 mozzarella
6 pomodorino pachino
Sale

Procedimento:

Srotolare la pasta sfoglia e sistematela in una teglia rivestita di carta forno. Disporre il prosciutto cotto tagliato a pezzetti, i pomodorini tagliati in 4 parti la mozzarella tagliata e fette sulla pasta sfoglia precedentemente bucherellata.
Infornare come fosse una pizza, nel forno caldo a 180°C per 20 minuti circa. Ottima e veloce sia calda che fredda.

DANUBIO SALATO

Ingredienti per 8 persone:

PER LA PASTA :

- 550 gr. di farina
- 250 gr. di latte
- 50 gr. di olio d'oliva
- 5 gr. di zucchero
- 10 gr. di sale fino
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 uovo
- Tuorlo per spennellare

PER IL RIPIENO:

- 200 gr. di prosciutto cotto a dadini piccoli
- 200 gr. di asiago a dadini piccoli (logicamente il ripieno si può fare con altri salumi o verdure o quello che la fantasia suggerisce)

Descrizione della preparazione:

Riscaldare il latte, preparare l'impasto lavorando insieme tutti gli ingredienti per la pasta. Coprire l'impasto e far lievitare per un'ora circa. Riprendere l'impasto e fare delle piccole palline (40/50 gr. circa), schiacciare ogni pallina con le dita e mettere al centro un pò di prosciutto e un pò di asiago, chiudere tipo sacchetto ogni pallina e metterla in un tegame con carta da forno sotto, possibilmente la parte chiusa verso il basso. Continuare così per tutte le palline. Lasciate un pò di spazio tra le palline perchè raddoppiano di volume. Far lievitare ancora per 30 minuti circa, ideale è nel forno con la lucina accesa. Passati i 30 minuti, spennellare con il tuorlo d'uovo.
Cuocere in forno caldo a 200° per 30 minuti circa.

PARIGINA semplice e veloce

Ingredienti:

400 g di pizza pronta
250 g di pasta sfoglia
150 g di provola a fette
150 g di prosciutto cotto
200 ml di salsa di pomodoro condita con olio sale e pepe

Procedimento:

stendere la pizza in una teglia rivestita di carta forno, versare la salsa di pomodoro sulla pizza. Disporre le fettine di prosciutto cotto sulla pizza e sopra le fettine di prosciutto cotto adagiamo le fettine di provola. Per finire ricopriamo con la pasta sfoglia aiutandoci con il foglio di carta forno. Chiudiamo i bordi e buchiamo la pasta sfoglia. Spennelliamo la superficie con un uovo battuto con un po' di latte. Infornare a 180°C per 30/35 minuti nel forno preriscaldato.

TORTA SALATA DI ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

Ingredienti:

120 g di prosciutto cotto
1 mozzarella
400 g di zucchine
50 g di parmigiano
100 ml di latte
3 uova
Sale e pepe
1 pasta sfoglia

Procedimento:

Tagliare il prosciutto cotto e la mozzarella a pezzetti e metterli in una ciotola, unire le uova sale e pepe amalgamare tutto aggiungere il parmigiano e le zucchine tagliate a julienne amalgamare ancora e infine aggiungere il latte.
Stendere la pasta sfoglia su una teglia rivestita da carta forno, e bucarla con una forchetta.
Versare il composto all'interno della pasta sfoglia, chiudere il bordi e infornare nel forno caldo a 180°C per 30/35 minuti.

TORTA RUSTICA CON FAVE PISELLI E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti:

200 g di fave cotte e prive di pelle
200 g di piselli cotti
100 g di prosciutto cotto
Sale e pepe
3 uova
50 g di parmigiano
50 g di pecorino
1 rotolo di pasta sfoglia
½ cipolla
Olio di oliva

Procedimento:

Versate la cipolla nella padella con l'olio e far rosolare, unire i pisellini e le fave pulite della pelle salare e pepare.
Unire il prosciutto cotto tagliato a dadini e far insaporire tutto per 10 minuti. Versare il composto in una ciotola e far raffreddare poi unire le 3 uova 50 g di parmigiano e 50 g di pecorino aggiustare di sale e pepe e amalgamare il tutto. Stendere la pasta sfoglia in una teglia rivestita di carta forno, tagliare i bordi e tenere da parte per la decorazione. Versare il composto all'interno della pasta sfoglia, decorare come fosse una crostata con i bordi.
Infornare nel forno caldo a 180°C per 30 minuti.

TORTA RUSTICA RICOTTA E SPINACI

Ingredienti:

500 gr di ricotta
450 di spinaci surgelati
2 rotoli di pasta Brisée rotondo
40 gr di parmigiano
40 gr +20 gr di pan grattato
2 uova (1 per spennellare)
pepe e sale
semi di papavero sesamo e lino

Preparazione:

Lessare gli spinaci e ripassarli con olio e sale, lasciarli raffreddare e unite la ricotta il parmigiano i 40 gr di pan grattato 1 uovo, pepe e aggiustare di sale. Sistemare un foglio di carta forno sulla teglia e disporvi un disco di pasta Brisée bucherellare con una forchetta e ricoprite con i 20 gr di pan grattato. Al centro del disco di pasta Brisée creare con l'impasto una cupoletta e intorno una ciambella. Ricoprire con il secondo disco di pasta Brisée sigillare i bordi dei due dischi con una forchetta. Al centro della pasta mettere una ciotolina capovolta per dare la forma, tagliare la pasta (senza tagliare il centro) prima in 2 parti, poi in 4-6-8. Creando così 16 fette. Spennellare con l'uovo e girare ogni fetta di 45 gradi. Spolverare il centro con semi di papavero, sesamo e lino (o semplicemente anche solo uno di questi tre semi). Infornare nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti circa.

TORTA RUSTICA O QUICHE DI BROCCOLETTI E SCAMORZA

Ingredienti:

1 pasta sfoglia, broccoletti lessati e ripassati in padella,150 gr di scamorza,3 uova,60 gr di parmigiano,200 ml di panna da cucina,200 ml di latte.

Procedimento:

Stendere la pasta sfoglia su di una teglia bucherellare con una forchetta. Mettere in forno x 5-10 minuti. Tagliare la scamorza a pezzetti e distribuire sulla pasta sfoglia, in una padella far rosolare nell'olio di oliva l'aglio e il peperoncino. Mettere i broccoletti nella padella e salare ripassare 10 minuti fino a che l'acqua non sarà evaporata. Nel mentre in una ciotola battere le 3 uova con la panna, il parmigiano e il latte.

Disporre i broccoletti ripassati sulla scamorza, Distribuirli su tutta la superficie della pasta sfoglia e versare sopra il composto di uova latte ecc. sistemare il bordi della pasta sfoglia e infornare in forno già caldo 20-30 minuti (dipende dal forno) a 180 gradi.

Si può preparare anche con altre verdure: spinaci, cicoria, bietole ecc. è buona da mangiare sia calda che fredda...ed è semplice e veloce da fare.

http://unalunaper.altervista.org/

https://www.facebook.com/UnalunaPer/

https://www.facebook.com/unalunaper.cucinare

https://www.youtube.com/channel/UC2MrvvgZ1cbXwB5xkxx2zuQ

https://www.instagram.com/UnalunaPer.cucinare/

https://twitter.com/unalunaper

https://www.youtube.com/channel/UC2MrvvgZ1cbXwB5xkxx2zuQ/videos

Ebook : CUCINA REGIONALE TIPICA LAZIO
http://www.mondadoristore.it/Cucina-Regionale-Tipica-Lazio-Unalunaper-unalunaper-Cucina-Regionale-tipica-lazio/eai9788827544458/

Ebook : Raccolta di liquori fatti in casa
http://www.mondadoristore.it/Raccolta-liquori-fatti-in-casa-Unalunaper/eai9786050358 59/

Ebook :Le creme dolci al cucchiaio
https://www.lafeltrinelli.it/ebook/una-luna/creme-dolci-cucchiaio/9788826033983