

Pane ai 7 cereali

Ingredienti:

Farina già miscelata con i 7 cereali
(Mulino Spadoni busta nera)

Per 500 gr farina aggiungere:
20 gr di lievito di birra fresco o una bustina
di quello liofilizzato (per pane);

10 gr di miele

15 gr. di sale

250 gr di acqua tiepida

1 uovo

Pane ai 7 cereali

Anna Cacioli per Emily Henry

TEMPO DI PREPARAZIONE: **10 minuti**

TEMPO DI RIPOSO: **30 minuti**

TEMPO DI COTTURA: **40 minuti**

STAMPO: **EMILE HENRY**

Cocotte flame ø 18-20 cm
Colori: Rosso, Nero



PREPARAZIONE:

1. Unire tutti gli ingredienti secchi in una ciotola poi aggiungere quelli umidi e lavorare l'impasto fino a che sarà liscio.

2. Ungere l'impasto con olio e fare lievitare coperto per 30 min. Dopo tale tempo lavorare ancora l'impasto e darli la forma di pagnotta decorandola con i tagli a raggiera. Mettere l'impasto nelle mini-cocotte oppure in una cocotte grande. Spennellare con uovo sbattuto e fare lievitare ancora 1 ora. Cuocere a 220° per 35-40 min.

Pizza al prosciutto, champignon e origano

Ingredienti per 1 pizza:

LA PASTA PER PIZZA:

(o un rotolo di pasta già pronto)

250 gr. di farina

5 gr. di sale fino

5 gr. di zucchero in polvere

10 gr. di lievito fresco o disidratato

2 cucchiaini da tavola di olio d'oliva

10 cl. di acqua tiepida

Pizza al prosciutto,
champignon e origano

TEMPO DI PREPARAZIONE: **25 minuti**

TEMPO DI COTTURA: **15 minuti**

STAMPO: **EMILE HENRY**

Pizza stone ø 35,5 cm

Colori: nero, rosso, olive e melanzana



PREPARAZIONE:

LA PASTA PER PIZZA:

1. Mescolate 200gr di farina con il sale, lo zucchero e il lievito.
2. Versate l'olio d'oliva e l'acqua tiepida in una sola volta.
3. Lavorate il composto fino ad ottenere una consistenza elastica.
4. Incorporate il resto della farina e amalgamate in una terrina.
5. Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 45 minuti.

PREPARAZIONE E GUARNIZIONE:

6. Rovesciate la pasta per la pizza e stendetela a forma rotonda.
7. Infarinare pizza stone e disponeteci la pasta.
- Portate il forno a 240°C.

8. Mescolate il concentrato di pomodoro con l'olio d'oliva e l'aglio schiacciato sbattendo con forza, aggiungete lo zucchero in polvere, salate e pepate.
9. Spennellate la pasta con questa salsa.
- Tritate finemente la cipolla e gli champignon.
10. Guarnite la pizza con il prosciutto a lamelle.
- Distribuite la cipolla e gli champignon tritati.
11. Ricoprite con il formaggio grattugiato, cospargete di olive e origano.
12. Infornate, abbassate la temperatura a 220°C e cuocete per 15 minuti.

Tajine di ceci speziati

Tajine di ceci speziati

By Anna Cacioli

TEMPO DI PREPARAZIONE: **20 minuti**

TEMPO DI COTTURA: **60 minuti**

STAMPO:

Emile Henry®



Tajine ø 32 cm
colore: rosso, nero,
grigio, pepe, grigio
sale, verde oliva,
melanzana,
blu azur.

Ingredienti:

200 gr ceci (ammollati per l'intera notte precedente)
1 lattina di polpa di pomodoro
2 cipolle dorate
5 carote
2 zucchine
2 patate
1 costa sedano
1 peperone giallo
1 mazzetto di prezzemolo
basilico, timo, rosmarino, olio, sale, pepe, curry, peperoncino



PREPARAZIONE:

1. Nella tajine scaldare l'olio,
2. Aggiungere le cipolle tagliate sottili, due carote e la costa di sedano tagliati a dadini e far stufare per alcuni minuti.
3. Aggiungere il curry poi i ceci e far cuocere ancora qualche minuto.
4. Sminuzzare il trito aromatico ed aggiungerlo alla tajine, infine la polpa di pomodoro tiepida allungata con un pò d'acqua (i ceci devono essere coperti dal liquido).
5. Far cuocere ancora alcuni minuti poi decorare la Tajine con le verdure.
6. Chiudere con il coperchio e mettere in forno a 180° per 1h circa.

Coniglio alle olive e finocchietto selvatico nella risottiera

Coniglio alle olive e
finocchietto selvatico
nella risottiera

By Laura Adani

TEMPO DI PREPARAZIONE: **30 minuti**
TEMPO DI COTTURA: **circa un'ora**

PENTOLA: **Risottiera** ø 25 / ø 28 cm
Colori: Verde oliva, Rosso, Nero, Melanzana

Ingredienti:

- 500 gr. coniglio a pezzi
- 1 limone biologico
- Qualche rametto di finocchietto selvatico
- 100 gr di olive kalamata
- Sale
- Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE:

1. In una ciotola mettete a marinare per un'oretta il coniglio con il succo di limone e le scorze tagliate in quattro, un rametto di finocchietto selvatico e un cucchiaino di sale.

2. Mettete nella casseruola i pezzi di coniglio con un paio di cucchiai di olio e fateli cuocere rigirandoli per bene per qualche minuto. Poi aggiungete tutta la marinatura e le olive.



Laura Adani © io...così come sono...

3. Cuocete per una trentina di minuti a fuoco molto dolce rigirando il coniglio di tanto in tanto e chiudendo con il coperchio.

4. Quando la marinatura si è ridotta ed è diventata cremosa, spegnete il fuoco e tolte le scorze di limone servite cospargendolo con altri rametti di finocchietto selvatico e una grattugiata di buccia di limone.



Laura Adani © io...così come sono...

Tajine di cinghiale al curry e frutta secca



TEMPO DI PREPARAZIONE: **20 minuti**

TEMPO DI COTTURA: **50 minuti**

PENTOLA: **Tajina** ø 32 cm
colore: rosso, nero, grigio pepe,
grigio sale, verde oliva, melanzana,
blu azur.



Ingredienti per 4 persone

- 500g di spezzatino di cinghiale
- 2 cipolle rosse
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino raso di curry
- 20g di zenzero fresco
- 300g di patate rosse
- 500ml di brodo di carne
- 1 cucchiaio e mezzo di brandy invecchiato 8-10 pistilli di zafferano
- 15 prugne secche snocciolate
- 10g di semi di sesamo
- 15g di mandorle a lamelle tostate
- 20g di pistacchi tritati grossolana mente olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE:

1. Affettate sottilmente con una mandolina, le cipolle e l'aglio a rondelle.
2. Metteteli in una tajine con 4 cucchiaini d'olio e fate stufare a fiamma leggera;
3. aggiungete la carne e mescolate;
4. unite lo zenzero sbucciato e grattugiato, il curry e sfumate con il brandy, fate evaporare,
5. mettete le patate sbucciate e tagliate a tocchetti, bagnate con il brodo caldo e distribuite i pistilli di zafferano.
6. Fate cuocere con il coperchio per circa un'ora, mescolando ogni tanto.
7. Aggiungete le prugne tagliate a pezzetti e cuocete per altri 15-20 minuti. Fate attenzione che il sugo della cottura non si sia asciugato del tutto e che la carne sia cotta; in caso contrario aggiungete poca acqua calda. Aggiustate di sale se necessario.
8. Prima di portare in tavola cospargete con il mix di frutta secca.



Emile Henry
FRANCE

Risotto terra mare

**RISOTTO di gamberi rosa
con fonduta di scalogni
allo zafferano,
pepite di chorizo e scaglie
di parmigiano**

TEMPO DI PREPARAZIONE: **20 minuti**
TEMPO DI COTTURA: **30 minuti**

PENTOLA: **Risottiera** ø 28 cm
colore: rosso, nero, verde oliva,
melanzana



Ingredienti per 8 persone

40gr di burro
3 scalogni di media dimensione
500gr di riso **ARBORIO**
½ cucchiaino di zafferano in polvere
10cl di vino bianco secco
1,2 litri di brodo di pollo

Sale e pepe
500gr di gamberi medi
200gr di chorizo dolce (salame piccante)
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
120gr di parmigiano
1 mazzetto di erba cipollina

PREPARAZIONE:

- Tagliare a fette sottili gli scalogni.
- Fare sciogliere il burro nella risottiera a fuoco basso, aggiungere gli scalogni, cospargere di zafferano e lasciare evaporare 5 minuti.
- Versare il riso e farlo tostare mescolando bene.
- Aggiungere il vino bianco.
- Scaldare il brodo di pollo.
- Incorporare poco a poco il brodo caldo, senza smettere di mescolare sul fuoco.
- Condire.
- Tagliare il chorizo in piccoli dadi, aggiungerlo e mescolare

- Aggiungere il parmigiano in polvere e mescolare
- Sbucciare i gamberetti in modo da conservare sola mente la polpa delle code.
- Tagliare il parmigiano a scaglie.

APPENA PRIMA DI SERVIRE:

- Tritare finemente l'erba cipollina ed incorporarla al risotto.
- Sistemare i gamberetti a corona sulla superficie.
- Cospargere le scaglie di parmigiano.
- Coprire e lasciare riposare circa 5 minuti.

Terrina di Fegato d'anatra

**Terrina di fegato d'anatra
semi-cotta
ai 5 pepi e Moscato
Beaumes de Venise**

TEMPO DI PREPARAZIONE: **30 minuti**

TEMPO DI COTTURA: **25/30 minuti**

SET FOIE GRAS: **Terrina 15,5x12 cm**
colore: rosso, torroncino, caviale



INGREDIENTI PER 1 TERRINA - 7 FETTE

- 1 fegato di anatra fresco di circa 500g di qualità EXTRA
- 9 gr di fiore di sale (18gr/Kg)
- 2 cucchiaini di miscela 5 pepi (pepe bianco, nero, verde, rosa e garofanato)
- 1 pizzico di zucchero in polvere
- 2 cucchiaini di Moscato Beaumes de Venise

PREPARAZIONE:

- Mettere la terrina Emile Henry in una pirofila che serva alla cottura a bagno maria. Versare dell'acqua fino al livello indicato sulla terrina e togliere la terrina.
- Preriscaldare il forno a 160°C per 15 minuti con il bagno maria dentro.
- Togliere al fegato le sue pellicine, aprire i lobi e togliere delicatamente le vene e le membrane. Deve risultare intero.
- In una ciotola, versare il fiore di sale e lo zucchero e mescolare.
- Condire i lobi su ogni lato e massaggiare leggermente in modo di far penetrare.
- Bagnare ogni lobo con il Moscato di Venezia
- Tagliare il lobo grande in due pezzi uguali. Disporre una parte nel fondo della terrina e cospargerla con un cucchiaino di miscela 5 pepi
- Coprire con la seconda parte del lobo grande e

cospargere con un cucchiaino di miscela 5 pepi.

- Per finire, coprire tutto con il lobo piccolo.
- Portare la terrina in forno nel bagno maria caldo.
Controllo con il termometro: la temperatura dell'acqua del bagno maria deve essere tra 70 e 80°C
- Far cuocere senza coperchio a 160°C per 25 a 30 min.
- Alla fine della cottura, togliere la terrina del bagno maria.
Controllo con il termometro: la temperatura nel cuore del fegato deve essere tra 40 et 50°C
- Appoggiare il peso e pressare leggermente per conficcarlo nella terrina, lasciare raffreddare a temperatura ambiente e mettere nel frigorifero.
- Dopo 12 ore, ritirare il peso, recuperare il grasso di anatra, farlo scogliere e versarlo sulla superficie del fegato.
- Mettere il coperchio sulla terrina e mettere in frigorifero. Lasciarla almeno 4 giorni prima della degustazione.

Bocconcini di vitello farciti

TEMPO DI PREPARAZIONE: **20 minuti**
TEMPO DI COTTURA: **20 minuti**



COCOTTE per rosolare ø 30 cm
COLORE: nero, rosso, melanzana,
oliva



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 fettine di vitello
2 uova
1 peperone rosso
1 peperone giallo
parmigiano grattugiato

prezzemolo tritato
100 gr. di pancetta arrotolata
sale e pepe
vino bianco
aglio
olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE:

Grigliare i peperoni e successivamente privarli della pelle.
Tagliarli a falde e lasciarli raffreddare.
In una ciotola preparare la frittata sbattendo le uova e aggiungendo sale, pepe, parmigiano, prezzemolo e peperoni.
Preparare la frittata in un tegame con qualche cucchiaino di olio.
Sistemare le fettine di vitello su un tagliere di legno e con l'aiuto di un batticane, battere le fettine, farcirle con la frittata e la pancetta ed arrotolarle tenendole chiuse

con uno stuzzicadente.

In una casseruola fate soffriggere uno spicchio di aglio con l'olio e successivamente aggiungervi i rotolini la carne.
Sfumare con il vino bianco, salare e pepare.
A quasi cottura ultimata, tagliate la carne a bocconcini e proseguite la cottura.
Servire la carne calda con abbondante trito di prezzemolo.

RICETTA DI RAMONA:

www.farinalievitoefantasia.blogspot.com