



SFORMATINO DI LASAGNE AL FORNO

INGREDIENTI (per 4 persone)

Sfoglia di lasagna fresca
Ragù
Piselli
Mozzarella
Formaggio grattugiato
Pane grattugiato
Besciamella
Olio evo
Sale qb
Stampini per muffin

PREPARAZIONE

Oliare gli stampini per muffin, spolverarli con pane grattugiato e foderarli con la pasta per lasagne. Amalgamare il ragù, i piselli, la mozzarella a cubetti, il formaggio il tutto a freddo. Riempire gli stampini e coprire con besciamella qb, chiudere lo stampo con la pasta in eccesso.

Mettere in forno a 180° fino a doratura della pasta.

Estrarre lo sformatino dallo stampo e servire ben caldo.



CANEDERLI AL FORMAGGIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 G. PANE RAFFERMO A PEZZETTI

200 ML DI LATTE

SALE FINO

1 ZUCCHINA

3 UOVA

FARINA qb

PER LA FONDUTA:

100 G. DI FORMAGGIO TRITATO

50 ML DI LATTE

100 ML DI PANNA

PREPARAZIONE

In una ciotola, coprite il pane raffermo con il latte tiepido e salate, lasciate riposare mezz'ora circa, quando il pane avrà assorbito bene il latte e si sarà ammorbidito sgranatelo bene con le mani.

Grattugiate la zuccina e mettetela in un colino con una spolveratina di sale per una decina di minuti.

Passati i dieci min. spremete la zuccine dall'acqua in eccesso e unitela al pane, unite anche le uova, il formaggio e la farina qb a rendere l'impasto omogeneo.

Fate riposare in frigo per almeno mezz'ora, il riposo farà legare il composto così che non si sciolga in cottura.

Mettete a bollire una pentola di acqua e salate, nel frattempo riunite gli ingredienti per la fonduta in una ciotola di plastica e passate in microonde alla massima potenza per circa un minuto.

Ritirate e mescolate con cura fino ad ottenere una crema morbida, se necessario frullare con il frullatore per gonfiare il composto e dare una maggiore cremosità.

Adesso con le mani bagnate prelevate delle palline delle dimensioni di circa 4 cm di diametro dal composto e fatele scivolare dolcemente nell'acqua, scolate con un mestolo e posate su un piatto, coprite con la fonduta e servite.



Dussmann

STRUDEL SALATO

INGREDIENTI (per 4 persone)

PASTA SFOGLIA
AVANZI DI ARROSTO
AROMI
1 CIPOLLA
UOVO
FORMAGGIO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA qb
SALE qb

PREPARAZIONE

Tritare gli avanzi di carne, soffriggerli in padella con olio, cipolla e aromi.

Lasciare intiepidire, unire le uova, il formaggio a cubetti, il prezzemolo e amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido.

Stendere la sfoglia rettangolare su una teglia da forno e posizionare la farcia, chiudere a strudel e spennellare la superficie con tuorlo d'uovo, bucare la sfoglia con una forchetta e infornare a 180 ° per 30 min.



FLAN DI PROSCIUTTO COTTO E CIPOLLOTTI

INGREDIENTI (per 4 persone)

UN MAZZO DI CIPOLLOTTI LA PARTE VERDE
3 FETTE DI PROSCIUTTO
1 UOVO
1 YOGURT
2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA qb
3 CUCCHIAI DI PARMIGGIANO
SALE qb
STAMPINI A PIACERE

PREPARAZIONE

Pulire i cipollotti lavateli e tagliateli a rondelle, metteteli in una pentola con olio e acqua, fateli stufare a fuoco dolce fino a quando non diventano morbidi.

Aggiustare di sale e lasciateli raffreddare. Preriscaldare il forno a 180° .

Tagliare a cubetti il prosciutto cotto, inserire i cipollotti e il resto degli ingredienti, amalgamare il tutto e suddividerlo nei vari stampini, non superare la metà dello stesso.

Passate in forno e sfornate quando sono ben dorati.

Fate intiepidire e sformare.