IN CUCINA CON ANGELA

Ricette di Angela Condoluci

Vi presento la mia raccolta di ricette, nuove e antiche. Alcune risalgono a molti anni fa, infatti erano della mia nonna.
Se volete stupire la vostra famiglia e i vostri ospiti con un pranzo o una cena appetitosi, provare a fare il pane con le vostre mani o la pizza che piace tanto ai bambini oppure preparare un dolcino per la vostra famiglia, non vi resta che sfogliare questa raccolta di ricette e scegliere. Buon lavoro e Buon Appetito!!!

Pdf a cura di Angela Condoluci
Testi e immagini di proprietà di Angela Condoluci
Novembre 2013
In cucina con Angela http://blog.giallozafferano.it/angy70/

INDICE

ANTIPASTI

Frittelle di zucchine Pag. 7
Rotolini di zucchine Pag. 9
Involtini di melanzane Pag. 10
Fiori di zucca ripieni Pag. 12
Tortino di spinaci Pag. 13
Tartine Pag. 14
Crostini salsiccia e stracchino Pag. 15

PRIMI

Maccheroni calabresi Pag. 17
Besciamella Pag. 19
Lasagne Pag. 20
Cannelloni ripieni Pag. 22
Gnocchi Pag. 24
Pasta pasticciata con cubetti di melanzane Pag. 26
Farfalle al salmone Pag. 27
Pennette con pomodorini e pesto Pag. 28
Pasta con sugo alla bolognese e melanzane Pag. 29
Spaghetti con melanzane e tonno Pag. 30
Spaghetti cozze e vongole Pag. 31
Spaghetti alla carbonara Pag. 32
Spaghetti con zucchine e tonno Pag. 33
Spaghetti con mazzancolle Pag. 35
Pasta con salsiccia e funghi Pag. 36

Fusilli al pesto di zucchine Pag. 37
Pasta con fagiolini, zucchine e patate Pag. 38
Insalata di riso leggera Pag. 39
Risotto ai frutti di mare Pag. 40
Risotto con funghi misto bosco Pag. 42
Risotto con zucca e gorgonzola Pag. 43
Polenta con i funghi Pag. 45
Zuppa di fagioli borlotti e broccoli Pag. 46
Brodino con le polpettine Pag. 48

SECONDI

Rotolo di tacchino con patate e funghi Pag. 51
Dadolata di pollo e patate Pag. 53
Straccetti di pollo Pag. 55
Pollo alla piastra Pag. 56
Pollo al limone Pag. 57
Petto di pollo con pomodorini e scamorza Pag. 58
Polpette di carne Pag. 59
Involtini di nonna Lina Pag. 60
Carne alla pizzaiola Pag. 62
Quadrotti di carne Pag. 63
Scaloppine con i funghi Pag. 64
Spezzatino con le patate Pag. 66
Salmone gratinato Pag. 68
Parmigiana di melanzane leggera Pag. 69
Melanzane ripiene Pag. 71
Cordon bleu di melanzane Pag. 73

Girelle di frittata Pag. 74
Frittata con rucola e ricotta Pag. 76
Frittata di patate e zucchine Pag. 77
Supplì di riso Pag. 78
Pomodori ripieni Pag. 79
Impepata di cozze Pag. 80
Gattò di patate con salame calabrese Pag. 81

CONTORNI

Panzanella a modo mio Pag. 84
Verdure gratinate light Pag. 86
Melanzane all'aceto Pag. 87

PANE E LIEVITATI

Panini fatti in casa Pag. 90
Filoncino di pane morbido Pag. 91
Impasto per la pizza Pag. 92
Bocconcini di pane ripieni Pag. 93
Focaccia pugliese Pag. 94
Pizza funghi e salsiccia Pag. 95
Pizza calabrese con 'nduja Pag. 96
Focaccia siciliana Pag. 97

RICETTE DOLCI

Crostata Pag. 100
Strudel alla nutella Pag. 101
Pignolata calabrese Pag. 102
Biscotti della nonna Pag. 103
Biscotti con la nutella Pag. 105
Biscotti con i cornflakes Pag. 106
Tiramisù Pag. 107
Torta al cioccolato Pag. 108
Torta al caffè e mandorle Pag. 109
Torta di mele sofficissima Pag. 110
Torta cioccolatosa Pag. 111
Torta di pesche e limoncello Pag. 113
Ciambellone bicolore Pag. 114
Pan di spagna Pag. 115
Crema diplomatica Pag. 117
Torta con crema diplomatica Pag. 118
Muffin con gocce di cioccolato Pag. 120
Muffin col cuore di nutella Pag. 121
Cheesecake con marmellata di ciliegie Pag. 122
Quadrotti cocco e banana Pag. 124
Rotolo gelato Pag. 126

ANTIPASTI

In cucina co
In cucina con Angela
In cucina con Angela
In cucina con Angela

Frittelle di zucchine

Se volete provare a fare delle frittelle di zucchine allora vi consiglio di preparare queste che sono davvero molto saporite. E' una ricetta semplice e allo stesso tempo gustosa. Le potete preparare sia come secondo, come antipasto o da presentare durante un aperitivo.

Ingredienti:

- 2-3 zucchine
- 500 gr di farina
- 1 uovo intero
- 3 cucchiai di formaggio grattugiato
- 4 bicchieri di acqua
- sale
- prezzemolo
- olio per friggere

Procedimento:

Ci sono due modi per trattare le zucchine prima di fare le frittelle.

1) Spuntate le zucchine, tagliatele in due per il senso della larghezza e sbollentatele per 5 minuti circa.

2) Se avete poco tempo per cucinare, potete usare il piccolo "trucchetto" di grattugiare le verdure prima di cuocerle.

Se le avete sbollentate, scolatele, tagliatele a rondelline o a pezzetti e fatele raffreddare.

Nel frattempo preparate la pastella mescolando insieme tutti gli ingredienti tranne le zucchine. Quando si è formata una pastella omogenea, aggiungete le zucchine.

Mettete a friggere l'olio in una padella. A questo punto, prendete con un cucchiaio un pò di pastella e versatela nell'olio bollente. Quando si sono dorate da entrambi i lati toglietele dalla padella e adagiatele su un foglio di carta assorbente. Servite e..... Buon appetito!!!

Rotolini di zucchine

Un antipasto gustosissimo, semplice da fare. Basta arrostire le zucchine e riempirle con provoletta o scamorza e prosciutto cotto o qualsiasi altro affettato ed ecco pronti i rotolini di zucchine. Vedrete che bontà.

Ingredienti:

- 2 zucchine
- Provola o scamorza o qualsiasi formaggio filante
- Prosciutto cotto o altro tipo di affettato
- Pangrattato

Procedimento:

Tagliate le zucchine nel senso della lunghezza, formando delle fettine di circa 1/2 cm. Salatele e arrostitele. Su ogni fettina mettete 1 o 2 pezzettini di provoletta e 1 o 2 pezzettini di prosciutto cotto. Arrotolate su se stessa la fettina di zucchina e infilzatela su uno stecchino da spiedino. Continuate così finché non avrete terminato tutte le zucchine. Appoggiate gli spiedini con i rotolini di zucchine su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno caldo a 180° per circa 10 minuti. Ecco pronti i rotolini di zucchine.

Involtini di melanzane

In questo periodo, le melanzane vengono usate in mille ricette. Ho provato a fare gli involtini di melanzane e devo dire che hanno avuto successo.

Ingredienti:

- 1 melanzana
- 1 mozzarella
- 10 pomodorini circa
- formaggio grattugiato
- pangrattato
- origano
- qualche foglia di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- olio

Procedimento:

Tagliate l'estremità (circa due centimetri per ogni estremità) delle melanzane e mettetele da parte. Affettate le melanzane e grigliatele sulla piastra o su in una padella antiaderente. Io le salo direttamente mentre le griglio perchè non le trovo amare, ma se si vuole si possono salare una mezz'oretta prima di iniziare per fare perdere l'amaro. Nel frattempo, prendete le estremità delle melanzane che avevate messo da parte, tagliatele a pezzetti e cuocetele in una padella con poco olio e 1 spicchio d'aglio.

Non devono essere fritte ma stufate. A parte tagliate i pomodorini a pezzetti, condite con olio, sale, origano e qualche fogliolina di basilico.

Non appena avete finito di grigliare le melanzane, mettete sopra ogni fettina 2 pezzetti di mozzarella e due pezzetti di melanzane cotte precedentemente. Chiudete se necessario con uno stecchino e appoggiate l'involtino su una teglia da forno rivestita con carta forno.

A questo punto versate i pomodori sugli involtini, spolverizzate con un pò di formaggio grattugiato e pangrattato e infornate a 180° per circa 20 minuti. Buon Appetito!!!

Fiori di zucca ripieni

Quante cose si possono fare con i fiori di zucca. Quelli ripieni di mozzarella sono gustosissimi.

Ingredienti:

- Fiori di zucca
- mozzarella
- prosciutto cotto
- pangrattato
- formaggio grattugiato
- qualche filetto di acciuga
- olio

Procedimento:

Pulite i fiori di zucca, tagliate la mozzarella e il prosciutto a dadini e mettete qualche pezzetto dentro i fiori. Se vi piace aggiungete qualche pezzetto di acciuga. Chiudete i fiori come se fosse un involtino senza usare lo stecchino perchè non è necessario. Sistemateli su una teglia da forno e spolverizzate con un pò di pangrattato e di formaggio grattugiato. Mettete un filino d'olio e infornate per circa 5-10 minuti. Buonissimi!!!