

CHEESECAKE DI
NASRIA



Cheesecake veloce con ricotta

Ingredienti

PER LA BASE
120 g di biscotti secchi ai frutti rossi
40 g di burro fuso
PER IL RIPIENO
200 g di ricotta
100 g di yogurt greco
3-4 cucchiaini di zucchero a velo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
PER DECORARE
fragole
ribes
menta fresca



Preparazione

Per preparare la cheesecake veloce con ricotta iniziate a raccogliere i biscotti nel mixer e polverizzateli. Unite il burro fuso, a temperatura ambiente, e frullate di nuovo fino ad amalgamare. Versate il composto ottenuto all'interno di 4 o 6 (a seconda delle dimensioni) bicchierini da dessert e livellatelo bene. Trasferite in frigo mentre preparate la crema. In una ciotola lavorate la ricotta, ben scolata dal suo siero e setacciata, con lo yogurt, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo. Suddividete il ripieno all'interno dei bicchierini disponendolo direttamente sulla base di biscotto e livellate. Completate con i frutti rossi e, se gradite, qualche fogliolina di menta. Potete servire subito la cheesecake al cucchiaio con ricotta o tenerla in frigorifero fino al momento del consumo.

CHEESECAKE DI
CINZIA



CHEESECAKE DI
ANNY



CHEESECAKE DI
ENNIO



CHEESECAKE DI
MERYEM



CHEESECAKE DI
MARIAYM



FINOCCHI
DI GIUSI



FINOCCHI SALTATI IN PADELLA

INGREDIENTI
2 finocchi
80 gr di uvetta
sale/olio
Acqua



PREPARAZIONE

Mettere l'uvetta in ammollo nell'acqua.
Pulire i finocchi e tagliarli in fettine sottili.
Cambiare l'acqua dell'uvetta.
In una padella mettere i finocchi, un po' di olio e mescolare.
Salare e aggiungere mezzo bicchiere di acqua, mescolare e chiudere con il coperchio.
Cuocere per circa 10 minuti e mescolare ogni tanto.
Scolare l'uvetta e aggiungerla ai finocchi.
Cuocere per circa 4 minuti poi togliere il coperchio e alzare il fuoco.
Cuocere per altri 2 minuti, spegnere e servire.

FINOCCHI
INSALATA DI
MERYEM



FINOCCHI SALTATI DI
MERYEM



FINOCCHI
GRATINATI DI
GIUSI



FINOCCHI IN
PADELLADI
CINZIA



INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE

INGREDIENTI
1 finocchio
1 arancia
sale/olio



PREPARAZIONE

Pulire il finocchio e lavarlo.
Tagliarlo a fettine e metterlo in una ciotola.
Sbucciare l'arancia (se possibile togliere la pellicina bianca che risulta un po' amara).
Tagliarla prima a fette e poi a spicchi piccoli.
Aggiungere l'arancia al finocchio e condire a piacere con sale e olio.
Mescolare bene e servire.

Si possono anche aggiungere olive, cetrioli o ceci lessati...

FINOCCHI CON
ARANCE DI
DORIANA



PASTA AL SUGO
DI ZUCCHINE DI
MANUELA



PASTA AL SUGO
DI ZUCCHINE DI
MERYEM



PASTA AL SUGO
DI ZUCCHINE DI
NASRIA

PASTA CON SUGO DI ZUCCHINE

INGREDIENTI per 4 persone

400 gr pasta
1 spicchio di aglio
4 zucchini
formaggio grattugiato
sale/olio



PREPARAZIONE

Mettere a bollire l'acqua per la pasta.
Pulire lo spicchio di aglio e tagliarlo in 4 pezzi.
Lavare e tagliare a pezzetti le zucchini.
In una padella mettere un filo di olio e l'aglio, aggiungere le zucchini,
cucinare a fuoco alto per rosolarle bene (5 minuti circa), salare.
Mettere le zucchini in un frullatore e frullare.
Cuocere la pasta in acqua salata, scolare ma tenere un po' di acqua di
cottura.
Unire la pasta alle zucchini nella padella e aggiungere se serve l'acqua di
cottura.
Mettere abbondante formaggio grattugiato e servire !!



PASTA AL
SUGO DI
ZUCCHINE DI
LOURDES

PASTA AL
SUGO DI
ZUCCHINE DI
CINZIA





SALAME AL CIOCCOLATO DI MARIAYM



SALAME AL CIOCCOLATO DI ANNY

Salame al cioccolato con biscotti e nocciole

Ingredienti per 4-6 persone

- 230 g di biscotti secchi avanzati
- 70 g di nocciole
- 80 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 60 g di cacao amaro
- 30 ml di latte a temperatura ambiente


Preparazione

Per prima cosa dividete i biscotti, tritandone una metà molto finemente e spezzettando grossolanamente gli altri. Uniteli, quindi, tutti insieme in una ciotola. Aggiungete il cacao amaro setacciato con lo zucchero a velo. Tritate grossolanamente anche le nocciole.

A parte, fate fondere il burro e unite lo al composto. Mescolate velocemente in modo da ungerne i biscotti e poi versate il latte, continuando a girare.

Prendete un foglio di carta forno, versatevi il composto e dategli la forma di un salsicciotto. Avvolgetelo, chiudetelo bene e mettetelo in frigorifero almeno 3 ore.

Trascorso il tempo, estraete dal frigo, fatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 10 minuti, poi tagliate a fettine e gustate. Il salame di cioccolato si mantiene in frigo per 2 o 3 giorni, ben chiuso con la carta forno o la stagnol.



ASSOCIAZIONE CARITATIVA
SANTO STEFANO

SALAME AL CIOCCOLATO DI RAMONA



SALAME AL CIOCCOLATO DI GIUSI



SALAME AL CIOCCOLATO DI NASRIA



SALAME AL CIOCCOLATO DI CINZIA



TORTA FREDDA
DI ANNY



TORTA FREDDA
DI SAZIA



TORTA FREDDA
DI DORIANA



TORTA FREDDA
DI ANGELA



TORTA FREDDA
DI CRISTINA



TORTA FREDDA
DI RAMONA



Torta fredda allo yogurt

Ingredienti per 12 persone

- 200 g di biscotti frollini
- 100 g di burro
- 1 kg di yogurt alla fragola
- 25 g di zucchero a velo
- 4 fogli di gelatina alimentare
- 30 g di cioccolato fondente



Preparazione

- Tritare molto finemente i biscotti in un robot da cucina.
- Mettere in una ciotola il burro, farlo ben ammorbidire lavorandolo con una forchetta ed unirvi i biscotti tritati, mescolando bene per creare un impasto ben amalgamato.
- Mettere in una tortiera apribile di 24-26 cm di diametro un foglio di carta da forno sul fondo, tagliandolo di misura, ed una striscia lungo i bordi, in modo da foderarlo.
- Mettere sul fondo della tortiera l'impasto di burro e biscotti e compattare molto accuratamente aiutandosi con un batticarne. Mettere in frigorifero.
- Mescolare lo yogurt con lo zucchero a velo setacciato.
- Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. Strizzarli e metterli in un pentolino assieme ad un cucchiaino d'acqua.
- Portare il pentolino sul fuoco più piccolo del fornello, accendere e far sciogliere la gelatina mescolando con un cucchiaino di legno e togliendo di tanto in tanto il pentolino dal fuoco per evitare che la gelatina si scaldi troppo.
- Appena si sarà sciolta e sarà ben omogenea mescolarla allo yogurt e mescolare accuratamente.
- Mettere lo yogurt nella tortiera sopra lo strato di biscotto e riporre in frigorifero per almeno 3 ore.
- Trascorso il tempo indicato aprire lo stampo a cerniera, eliminare la striscia di carta da forno messa lungo il bordo molto delicatamente, quindi disporre la torta in un piatto.
- Mettere il cioccolato in un pentolino e scioglierlo su fuoco molto molto basso, quindi aiutandosi con un cucchiaino di legno colarlo a filo sul dolce per decorarlo.
- Mantenerlo in frigorifero fino al momento di servirlo.

TORTA SALATA
DI SHAZIA



TORTA SALATA CON VERDURA IN BUSTA

INGREDIENTI
2 buste di verdura
(radicchio, insalata, mista...)
1 rotolo di pasta sfoglia
1 cipollotto
1 uovo
un po' di latte
formaggio a fette o pezzetti
sale/olio



PREPARAZIONE

Tagliare il cipollotto e metterlo in una padella con un filo di olio e aggiungere le verdure, mescolare e mettere il coperchio.
Cuocere per 3/4 minuti, salare, spegnere e mettere il coperchio.
In una grande ciotola sbattere l'uovo con un po' di latte, aggiungere il formaggio a pezzetti, la verdura e mescolare bene.
Stendere la pasta sfoglia su una teglia da forno, bucherellare il fondo con una forchetta, versarci sopra il composto di verdura e chiudere i bordi.
Mettere in forno caldo a 200° (dipende dal forno) per circa 20 minuti.
Lasciare intiepidire prima di servire.

TORTA SALATA
DI LOURDES



TORTA SALATA
DI DORIANA



TORTA SALATA DI
MERYEM



TORTA SALATA
DI ANGELA



TORTA SALATA
DI NASRIA



TORTA SALATA
DI MANUELA

