

RICETTE PREMIATE AL CONCORSO "ALLA RICERCA DELL'AVANZO PERDUTO"

PRIMA CLASSIFICATA	
Autore	Franco Poli
Nome della ricetta	Antipasti di Zia Roberta
Tipologia	Antipasto
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 cucchiaio di mascarpone 1 fetta di arrosto di vitello 1 fetta di prosciutto cotto 1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 110 ml di passata di pomodoro 150 grammi di melanzane alla parmigiana 2 cucchiari di baccalà mantecato 2 fondi di carciofo cotti in tegame 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiari di purea di patate 4 cucchiari di lenticchie cotte in pentola 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 50 grammi di risi e bisì 60 grammi di filetto di sgombro lesso 60 grammi di seppie cotte in umido
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco, 80 grammi di avanzi di formaggi misti
Non ingredienti	Olio, latte
Difficoltà preparazione	media
Descrizione della preparazione	
<p>Prendere le 5 fette di pane raffermo e dividerle a metà, posizionarle su una teglia e infornare per il tempo necessario per creare dei crostini.</p> <p>Preparazione dei crostini:</p> <p>Primo crostino: spalmare il baccalà mantecato. Secondo crostino: spalmare lo sgombro lavorato con un po' d'olio. Terzo crostino: appoggiare le seppie in umido scaldate e tagliate sottili. Quarto crostino: creare una base con la passata di pomodoro fatta restringere a fuoco basso, posizionare sopra i peperoni grigliati tagliati a listarelle, aggiungere un filo di olio. Quinto e sesto crostino: creare una base con la passata di pomodoro fatta restringere a fuoco basso posizionare sopra la parmigiana scaldata. Settimo crostino: leggero velo di mascarpone, posizionare sopra una zuccina grigliata ed infine sopra salsicce tagliate a pezzetti e lavorate con ricotta affumicata; aggiungere un filo di olio. Ottavo crostino: passata di pomodoro fatta restringere a fuoco basso con sopra lenticchie e un filo di olio extravergine. Nono e decimo: filo d'olio posizionare le verdure grigliate e cubetti di formaggio.</p> <p>Creazione antipasti:</p> <p>Prendere l'uovo, tagliarlo a metà e svuotarlo dal tuorlo. Mescolare il tuorlo con risi e bisì, pezzi formaggio tagliati in quadrettini, e della ricotta affumicata grattugiata. Prendere i carciofi e scavarli con un cucchiaio al fine di creare un contenitore. Unire l'interno del carciofo a 1/2 fetta di prosciutto tagliata a dadini, pezzi di formaggi dolci, olio extravergine. Posizionare il tutto all'interno del carciofo. Prendere gli spaghetti mescolati con un goccio di latte e creare con la forchetta un nido (volendo si può friggere) e sopra cospargerlo con prosciutto tagliato a dadini e formaggi e spolverata di ricotta affumicata. Fettina di carne tritata finemente mescolata con il purè, spruzzata di ricotta affumicata, avvolgere il tutto con fette di zucchine grigliate o altre verdure formando dei cannoli.</p> <p>Composizione piatto:</p> <p>Prendere un piatto da portata grande e posizionare al centro l'uovo e i carciofi ripieni, il "nido" di spaghetti e i cannoli di zucchine. Circondare con i diversi crostini dividendoli per gusto, da un lato le verdure, dall'altro il pesce, e infine carne e salumi. Sarebbe consigliabile degustare vini diversi con i diversi antipasti.</p>	
Tempo di esecuzione	156 minuti

SECONDA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Mariagrazia Chieffo
Nome della ricetta	Bouquet di mare in salsa all'aneto
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 cucchiaio di mascarpone 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 140 grammi di cozze cotte alla marinara 2 cucchiaini di baccalà mantecato 3 cucchiaini di purea di patate 60 grammi di filetto di sgombro lessato 60 grammi di seppie cotte in umido Mezza cipolla Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	acqua, olio, aceto, sale, pepe, altre spezie
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Tagliate mezza cipolla a fette non troppo sottili e fatela appassire con un filo d'olio, a fuoco non troppo forte, in una padella antiaderente, girando spesso; aggiungete un cucchiaio d'acqua, un pizzico di sale, abbassate la fiamma al minimo e coprite finché non sarà morbida e lievemente dorata.</p> <p>Nel frattempo versate in una ciotola mezzo vasetto di yogurt al naturale e un cucchiaio di mascarpone, amalgamate con due cucchiaini d'olio d'oliva, un cucchiaino di aceto, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e infine dell'aneto fresco sminuzzato. Riponetevi in frigo affinché la salsa all'aneto si insaporisca.</p> <p>Mescolate tre cucchiaini di purea di patate fredda con due cucchiaini di baccalà mantecato e tenete da parte.</p> <p>Ricavate da qualche fetta di pane raffermo dei quadratini di circa 6 cm e fateli abbrustolire su una bistecchiera; distribuite su di essi le seppie in umido, in modo da ricavare delle bruschette e spolverizzate di prezzemolo fresco tritato.</p> <p>Andate a questo punto a comporre il piatto: sceglietene uno ampio e piano, meglio se da portata, stendetevi 100 gr di verdure grigliate, quindi adagiate 60 gr di filetto di sgombro lessato freddo. Intorno allo sgombro disponete le cozze alla marinara, private del guscio, spargete su essi la cipolla dorata, rosolata in padella, irrorate il tutto con olio d'oliva e sale.</p> <p>Con l'aiuto di due cucchiaini formate con la crema di patate e baccalà delle quenelle e disponetele nel piatto, infine scegliete una ciotolina da salse di vostro gusto, versatevi la salsa all'aneto e appoggiatela nel piatto accanto allo sgombro.</p>	
Tempo di esecuzione	20 minuti

TERZA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Raffaella Mendolia
Nome della ricetta	timballo e polpette sorprendenti
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 fetta di arrosto di vitello 1 fetta di prosciutto cotto 1 uovo sodo 150 grammi di melanzane alla parmigiana 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiaini di purea di patate 4 cucchiaini di fagioli bolliti 4 cucchiaini di lenticchie cotte in pentola 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 50 grammi di risi e bisi Mezza cipolla Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Sale, pepe, altre spezie
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Preparazione polpette</p> <p>Tritare la fetta di arrosto col prosciutto, le due salsicce, unire l'uovo sodo e la purea di patate. Amalgamare con parte del pane secco ammorbidito nel latte, regolare sale e pepe e formare delle palline. Ridurre le altre fette in pangrattato e passare le polpette, disporle su una teglia e cuocere in forno per 20' a 180° C.</p> <p>Nel frattempo preparare il timballo a sorpresa: unire i risi e bisi, la ricotta affumicata, le melanzane alla parmigiana a tocchetti con gli spaghetti. Comporre uno strato con uno strato di spaghetti e uno con il riso, pressare bene e cuocere in forno 10' a 180° C, sfornare, lasciare intiepidire</p> <p>Accompagnare il piatto con la salsa fresca preparata frullando lo yogurt, la cipolla i fagioli e le lenticchie e un pizzico di curry</p>	
Tempo di esecuzione	60 minuti

QUARTA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Leonardo Grassi
Nome della ricetta	BIGOI & BAGOI
Tipologia	Antipasto
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 140 grammi di cozze cotte alla marinara 2 salsicce cotte alla griglia 4 cucchiaini di fagioli bolliti 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 60 grammi di filetto di sgombro Mezza cipolla
Ingredienti bonus	fette di pane secco 80 grammi di avanzi di formaggi misti
Non ingredienti	Olio, aceto, sale, pepe, altre spezie
Difficoltà di preparazione	Media
Descrizione della preparazione	
<p>Preliminari: preparare con i 100 gr di verdure miste cotte alla griglia una dadolata con cubetti di circa 5mm; privare della conchiglia le cozze cotte alla marinara; preparare con gli 80 gr di avanzi di formaggi misti una dadolata grossolana (circa 1cm); grattugiare le 5 fette di pane secco; grattugiare i 50g di ricotta affumicata; riscaldare il forno a 180 °C.</p> <p>Preparazione della ricetta:</p> <p>Nido di spaghetti: spadellare in un'ampia padella a fuoco vivo per circa 2-3 minuti i 40g di spaghetti unendovi le cozze cotte alla marinara e i cubetti di verdure miste cotte alla griglia, aggiungere a piacere sale e pepe. versare il tutto all'interno di un anello metallico dal diametro di 10 cm poggiato su di una teglia da forno ed infornare per circa 5min o fino al momento in cui la superficie risulta dorata.</p> <p>Tortino: oliare e cospargere con parte del pane secco grattugiato una formina da forno, con diametro di circa 15 cm alta almeno 5cm. In una terrina spezzettare grossolanamente con una forchetta 1 uovo sodo e le 2 salsicce cotte alla griglia, aggiungere i 50 gr rimanenti di verdure miste cotte alla griglia tagliate a cubetti, gli 80 gr di cubetti di avanzi di formaggi misti e 25 gr di ricotta affumicata grattugiata. condire con 1 cucchiaino d'olio, sale, pepe ed una spolverata di noce moscata. Amalgamare bene il tutto e versarlo nella formina.</p> <p>Cospargere la superficie con il restante pane secco grattugiato, infornare per circa 5 min o fino al momento in cui la superficie risulta dorata.</p> <p>insalata di sgombro: tagliare a fettine molto sottili la mezza cipolla, farla soffriggere a fuoco medio in una padella con 1 cucchiaino d'olio e 2 cucchiaini di aceto di vino bianco sale e pepe, finché non appassisce. Togliere dal fuoco e fatta raffreddare, unire i 60 gr di filetto di sgombro lessato spezzettato grossolanamente con una forchetta ed i 4 cucchiaini di fagioli bolliti; mescolare il tutto.</p> <p>Presentazione:</p> <p>prendere un piatto da portata dalla forma rettangolare o ovale. Nel mezzo appoggiarvi il "nido di spaghetti" togliendo con delicatezza l'anello metallico e versarvi sopra un filo d'olio extravergine di oliva. Togliere il "tortino" dalla formina ed adagiarlo su di un lato del piatto tagliandolo a spicchi. sopra di esso grattugiate i rimanenti 25g di ricotta affumicata. sull'altro lato del piatto mettere l'insalata di sgombro condita con un filo d'olio extravergine di oliva e del pepe macinato grosso.</p>	
Tempo di esecuzione	25 minuti

QUINTA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Silvia Bizzo
Nome della ricetta	Variazioni sul tema pesce e legumi: quadrotti di lenticchie con quenelle di baccalà e spaghetti allo sgombro su crema di borlotti
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	2 cucchiaini di baccalà mantecato 4 cucchiaini di fagioli bolliti 4 cucchiaini di lenticchie cotte in pentola 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 60 grammi di filetto di sgombro lesso Mezza cipolla Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Olio, pepe, altre spezie
Ingredienti aggiuntivi	bottarga
Difficoltà di preparazione	media
Descrizione della preparazione	
<p>Frullare i fagioli bolliti con lo yogurt, insaporendo con il coriandolo in polvere. Affettare molto finemente la cipolla e soffriggerla in padella con l'olio, quindi farvi insaporire lo sgombro; unire gli spaghetti, amalgamarli al pesce e insaporire con la bottarga. In una padella con olio far dorare una fetta di pane secco sbriciolata. Comporre il piatto (preferibilmente lungo): da un lato mettere le lenticchie, aiutandosi con un coppapasta quadrato, sopra disporre una quenelle realizzata con il baccalà mantecato e spolverizzare con il pepe. Nell'altro lato del piatto stendere alla base la crema di legumi, sopra gli spaghetti allo sgombro, arrotolati aiutandosi con una forchetta, e le briciole di pane; per completare spolverizzare con circa 20g di ricotta affumicata grattugiata finemente.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti

SESTA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Francesco Useli
Nome della ricetta	barchette di pesce patriottico
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 2 cucchiaini di baccalà mantecato 2 fondi di carciofo cotti in tegame 3 cucchiaini di purea di patate 40 grammi di radicchio rosso cotto 60 grammi di filetto di sgombro lessato 60 grammi di seppie cotte in umido
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Olio, altre spezie
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Preparare due tortini di verdure utilizzando due cocotte nel seguente modo: ungere appena con olio la cocotte, foderare i lati con le verdure grigliate miste quindi adagiare un fondo di carciofo, riempire con il purè mantecato e il radicchio cotto. Grattugiare un po' di pane secco, ammorbidirlo con olio e insaporire con sale, versare il pane grattugiato sulla cocotte, infornare qualche minuto per dorare il pane, capovolgere sul piatto da portata e decorare con ciuffetti di prezzemolo.</p> <p>Nel frattempo sono state biscottate anche le altre fette di pane rafferme sulle quali sarà spalmato il baccalà sulla prima, le seppie in umido sulla seconda, lo sgombro lessato pulito e insaporito con aglio e abbondante prezzemolo crudo sulla terza (una sorta di bandiera italiana).</p> <p>L'uovo verrà tagliato a spicchietti per decorare.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti

SETTIMA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Vanessa Fusetti
Nome della ricetta	millefoglie di verdure con mousse di baccalà su crema di riso piselli e yogurt
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 2 cucchiaini di baccalà mantecato 50 grammi di risi e bisi Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Olio, latte, altre spezie
Difficoltà di preparazione	media
Descrizione della preparazione	
<p>Mousse di baccalà: inserire il baccalà nel bicchiere del frullatore ad immersione e frullare aggiungendo l'olio (di semi in quanto più delicato) a filo come per fare una maionese. La salsa è pronta quando incomincia a montare.</p> <p>Intiepidire le melanzane le zucchine e i peperoni in forno basso (120°) in modo da non asciugarle troppo.</p> <p>Tostare il pane raffermo (tagliato a pezzetti molto piccoli, quasi briciole di pane) in padella per qualche minuto con un goccio di olio di semi.</p> <p>Crema di riso piselli e yogurt: in un pentolino scaldare i risi e bisi a fiamma bassa. Aggiungere lo yogurt al naturale, due cucchiaini di latte, una punta di zenzero e una fogliolina di menta; mescolare e coprire fino a raggiungere una giusta consistenza. Spegnerne il fuoco e frullare il composto per ottenere una crema.</p> <p>Comporre il piatto: in una fondina, sistemare la crema di riso e yogurt tiepida sul fondo. Aggiungere sopra, per creare una torretta le melanzane alternate con la mousse di baccalà, le zucchine e i peperoni. Guarnire con le briciole di pane tostato e una fogliolina di menta.</p> <p>Servire subito.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti

OTTAVA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Fiorella Bianchetto
Nome della ricetta	plum-cake primavera
Tipologia	Secondo
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 fetta di arrosto di vitello 2 fondi di carciofo cotti in tegame 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiaini di purea di patate 4 cucchiaini di fagioli bolliti 50 grammi di ricotta affumicata
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco 2 polpette al sugo
Non ingredienti	Olio, sale
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Spellare le salsicce e macinarle con la fetta di arrosto e le polpette al sugo.</p> <p>In una terrina schiacciare con la forchetta i due fondi di carciofo, amalgamarli con i tre cucchiaini di purè, aggiungere i 50 gr. di ricotta affumicata, precedentemente grattugiata, aggiungere i quattro cucchiaini di fagioli bolliti interi. Aggiungere le carni macinate, aggiustare sale e pepe.</p> <p>Mescolare l'impasto e compattarlo bene; inserirlo in uno stampo da Plum-cake precedentemente unto con olio e cosparso di pane secco grattugiato.</p> <p>Cuocere in forno a bagnomaria a 180° per circa 30'; Controllare la cottura con uno stecchino (i tempi e le temperature possono variare a seconda del forno).</p> <p>Lasciar intiepidire e servire a fette.</p>	
Tempo di esecuzione	15 minuti

NONA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Laura Paccagnella
User id	9
Nome della ricetta	Pasticcio saporito
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 fetta di prosciutto cotto 1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 150 grammi di melanzane alla parmigiana 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiaini di purea di patate 40 grammi di radicchio rosso cotto 50 grammi di ricotta affumicata Mezza cipolla
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco 80 gr di avanzi di formaggi misti 2 polpette al sugo 2 fette di sopressa
Non ingredienti	Acqua, olio
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Tritare finemente la mezza cipolla precedentemente lavata e fare due soffritti con un po' d'olio evo in due tegami separati.</p> <p>In uno dei tegami aggiungere nell'ordine il radicchio rosso, le verdure alla griglia e le melanzane alla parmigiana, tutti spezzettati grossolanamente. Insaporire a fiamma media per 5 minuti, aggiungendo un po' d'acqua se si asciuga troppo. Spegnerne il fuoco e aggiungere la purea di patate e l'uovo sodo sbriciolato.</p> <p>Nel frattempo nell'altro tegame far insaporire le salsicce, il prosciutto cotto, la sopressa e le polpette, anch'essi tutti tritati grossolanamente.</p> <p>Grattugiare a parte i formaggi misti ed unirli alla ricotta affumicata.</p> <p>In una teglia da forno unta d'olio comporre a strati il pasticcio iniziando con le verdure, poi la carne, poi un velo di formaggi. Concludere con il pane secco grattugiato.</p> <p>Cuocere in forno preriscaldato per circa 10-15 minuti a 180°, controllando la cottura desiderata.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti

DECIMA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Letizia Ferro
Nome della ricetta	Fusilli ai filetti di seppia in umido su chutney di peperoni e polpettine di ricotta affumicata alle erbe aromatiche
Tipologia	Primo
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 50 grammi di ricotta affumicata 60 grammi di fusilli al pomodoro 60 grammi di seppie cotte in umido Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Acqua, olio, aceto, sale, pepe, altre spezie
Ingredienti aggiuntivi	Zucchero, cipolla
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Chutney di peperoni. Preparare un trito di cipolla farla leggermente imbiondire, aggiungere i peperoni tagliati a filetti, un cucchiaio di aceto, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro delle seppie, un po' di acqua, sale e pepe q.b. e far andare per 10 minuti, finché la salsa si rapprende. Passare al mixer metà della salsa e lasciare qualche pezzetto di peperoni.</p> <p>Polpette di ricotta Setacciate la ricotta, aggiungere il tuorlo sodo sbriciolato e lo yogurt in modo da rendere il composto abbastanza solido per ottenere delle polpette da lavorare con le mani umide, sale e pepe q.b. Dal pane raffermo ottenere del pane grattugiato da aromatizzare con spezie varie, sale e pepe q.b. Passate le polpette di ricotta nel pane grattugiato aromatizzato e passate in forno qualche minuto per la doratura, se si vuol ottenere una polpetta più light, oppure friggere in olio abbondante per un risultato più saporito. Unite i fusilli precedentemente scaldati con un po' d'olio alle seppie tagliate a filetti ed al sugo di cottura. Comporre il piatto nel seguente modo. Disporre sul fondo del piatto la chutney di peperoni, i fusilli conditi con i filetti di seppia in umido e le polpette di ricotta affumicata alle erbe aromatiche.</p>	
Tempo di esecuzione	45 minuti