

The background of the entire page is a light-colored, marbled pattern with grey and white veins, resembling natural stone or marble.

Le ricette di
Carnevale

passa un Carnevale goloso con
le nostre ricette

**Un modo gustoso per trascorrere il
Carnevale.
Scopri le nostre ricette e divertiti in
cucina con amici e parenti.**



LASAGNA NAPOLETANA



Ingredienti

- 1kg di sfoglie di lasagna
- 500gr ricotta
- 300gr caciocavallo
- 500gr macinato di manzo
- 500gr di tracchie e cervellatine
- 20 fette salame
- 9 uova
- 1kg passata pomodoro

Procedimento

- In una pentola capiente fate un soffritto con sedano, carota e cipolla.
- Fate soffriggere e aggiungete tracchie e cervellatine e fate dorare.
- Versate il pomodoro e fate cuocere per diverse ore.
- Preparare le polpettine mescolando macinato, uomo, pane grattugiato, pecorino e sale.
- Formate delle piccole palline e friggetele in abbondante olio.
- Ponete sul fuoco una pentola con dell'acqua ed un filo d'olio e portate a bollore
- Fate cuocere le lasagne scolandole al dente e adagiandole su un canovaccio l'una di fianco all'altra
- In un ruoto capiente disponete uno strato di ragù, uno strato di pasta, la ricotta, il pecorino, le polpette, la carne del ragù, il salame, l'uovo sodo e le fette di caciovallo.
- Continuate così fino a completamento.
- Ricoprite la lasagna di salsa e parmigiano e cuocete in forno a 180° per 30 minuti.

Il consiglio dello Chef

Mangiate la lasagna dopo 2-3 ore.

LASAGNA VEGETARIANA



Ingredienti

- 1kg sfoglie di lasagna
- Per il ripieno:
- 250gr Funghi champignon
- 170gr Zucchine
- 200gr Carote
- 200gr Cipolle rosse
- 250gr Broccoli
- 200gr Pomodorini
- 200gr Parmigiano
- Timo, olio, pepe e sale QB
- Per la besciamella:
- 1Lt Latte
- 100gr Farina 00
- 100gr Burro
- Sale, noce moscata e pepe QB

Procedimento

- Versate il burro in un tegame e lasciatelo fondere, quindi aggiungete la farina setacciata, mescolando rapidamente
- Unite il latte bollente e mescolate ancora. Insaporite con sale e pepe
- Aggiungete la noce moscata e continuate la cottura per 5-6 minuti
- Lavate e tagliate tutte le verdure.
- Versate l'olio in un tegame e unite prima le carote, dopo qualche minuto i broccoli, aggiungete dell'acqua e portate a cottura per 3-4 minuti
- Unite le cipolle, le zucchine e i funghi, aggiustate di sale e pepe
- Aggiungete il timo e completate la cottura aggiungendo i pomodorini.
- Fate cuocere le lasagne scolandole al dente
- Prendete una pirofila e disponete uno strato di besciamella, posizionate poi uno strato di lasagna, le verdure, il parmigiano e altra besciamella
- Create degli strati fino ad ultimare la pirofila.
- Ricoprite di besciamella e parmigiano e infornate in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Il consiglio dello Chef

Ultimate la cottura con 5 minuti di grill per dare un tocco crunchy alla vostra lasagna

LASAGNA BOLOGNESE



Ingredienti

- 1kg Sfoglie lasagna
- 300gr Macinato manzo
- 150gr Pancetta
- 50gr Carote
- 50gr Sedano
- 50gr Cipolle
- 100gr Vino rosso
- 300gr Passata pomodoro
- Brodo vegetale, olio, sape e pepe

Per la besciamella:

- 1Lt Latte
- 70gr Burro
- 70gr Farina 00
- Sale, noce moscata e pepe QB

Per condire:

- 270gr Parmigiano
- Burro QB

Procedimento

- Preparate il brodo vegetale che dovrete tenere in caldo. Tritate pancetta, sedano, carota e cipolla.
- Versate in una pentola un filo d'olio e la pancetta. Lasciate rosolare e aggiungete le verdure.
- Fate insaporire per 5-6 minuti, aggiungete il macinato e lasciate rosolare.
- Sfumate con il vino rosso e aggiungete la passata di pomodoro. Fate cuocere per circa 2 ore aggiungendo il brodo di tanto in tanto.
- Preparate la besciamella. Scaldate il latte.
- In un tegame fate fondere il burro, aggiungere la farina e cuocete qualche minuto, versate il latte caldo.
- Cuocete altri 5-6 minuti mescolando per evitare la formazione di grumi. Salate e pepate.
- Fate cuocere la sfoglia e scolatela al dente
- Prendete una teglia e imburratela, aggiungete uno strato di besciamella ed uno di ragù.
- Alternate uno strato di pasta con uno di parmigiano, besciamella e ragù, fino a completamento.
- Ricoprite di besciamella, ragù e parmigiano e infornate a 170° per 40 minuti.

Il consiglio dello Chef

Ultimate la cottura con 5 minuti di grill per dare un tocco crunchy alla vostra lasagna

CHIACCHIERE E SANGUINACCIO



Ingredienti

- 300gr Farina 00
- 40gr Zucchero
- 2 Uova
- 60ml Latte
- 30gr Burro fuso
- 2 Cucchiaini di liquore Strega
- Buccia grattugiata di 1 limone grande non trattato
- Sale QB
- 1lt Olio di semi per friggere
- Zucchero a velo vanigliato per guarnire

Per il sanguinaccio

- 1/2Lt Latte
- 100gr Cioccolato fondente
- 75gr Cacao amaro in polvere
- 250gr Zucchero
- 40gr Maizena
- 15gr Farina 00
- 30gr Burro
- 80gr Gocce cioccolato fondente
- 1 cucchiaino estratto vaniglia oppure i semi di una bacca oppure 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino cannella in polvere

Procedimento

- Prima di tutto disponete la farina, mescolata con lo zucchero e il pizzico di sale in una ciotola, fate un buco al centro e ponete le uova, il burro fuso, la buccia di limone, il liquore e mescolate con la forchetta i liquidi partendo dal centro
- Girate inglobando piano piano la farina ai lati, quando i liquidi sono stati assorbiti ed avrete ottenuto un impasto cremoso, aggiungete il latte
- Amalgamate tutti gli ingredienti prima girando con la forchetta, poi proseguendo a mano, fino ad ottenere un impasto che si stacca dalla parete della ciotola:
- Formate una palla:
- Infine avvolgete la palla in una pellicola per alimenti e lasciate riposare 20 minuti a temperatura ambiente.
- Stendete l'impasto e tagliate dei rettangoli
- Frigeteli i rettangoli in abbondante olio

Passiamo al sanguinaccio

- In un pentolino capiente setacciate le polveri: cacao amaro, farina, amido, zucchero, cannella e vanillina se non avete la vaniglia liquida
- A poco a poco versate il latte precedentemente mescolato con la vaniglia, girando piano, prima di aggiungere il latte successivo assicuratevi che si sia formata una crema ben amalgamata.

CHIACCHIERE E SANGUINACCIO



Ingredienti

- 300gr Farina 00
- 40gr Zucchero
- 2 Uova
- 60ml Latte
- 30gr Burro fuso
- 2 Cucchiaini di liquore Strega
- Buccia grattugiata di 1 limone grande non trattato
- Sale QB
- 1lt Olio di semi per friggere
- Zucchero a velo vanigliato per guarnire

Per il sanguinaccio

- 1/2Lt Latte
- 100gr Cioccolato fondente
- 75gr Cacao amaro in polvere
- 250gr Zucchero
- 40gr Maizena
- 15gr Farina 00
- 30gr Burro
- 80gr Gocce cioccolato fondente
- 1 cucchiaino estratto vaniglia oppure i semi di una bacca oppure 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino cannella in polvere

Procedimento

- Infine ponete sul fuoco basso e portate ad ebollizione girando costantemente
- Girate di continuo, fino a quando il composto non si consolida in una salsa. Ci vorranno circa 10 – 15 minuti
- Fare addensare la crema sul fuoco
- Allontanate dal fuoco e aggiungete il cioccolato tritato finemente e il burro
- Girate velocemente e controllate la consistenza. Se avete addensato bene in precedenza, il vostro sanguinaccio non necessiterà ancora di essere addensato sul fuoco.
- Si deve presentare corposo e vellutato e scende a nastro:
- Se notate che la consistenza è ancora un poco liquida, riportate sul fuoco lento, girando con una frusta
- Coprite direttamente in pentola con una pellicola a contatto, per evitare che si formi la pellicina in superficie durante il raffreddamento
- Lasciate raffreddare il vostro Sanguinaccio dolce a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.
- Solo quando è completamente freddo, riponetelo in frigo fino al momento di servire.

Il consiglio dello Chef

Servite le chiacchiere ricoperte con dello zucchero a velo

MIGLIACCIO NAPOLETANO



Ingredienti

- 200gr Semolino
- 500ml Latte
- 250gr Zucchero
- 500ml Acqua
- 350gr Ricotta vaccina
- 4 Uova
- 40gr Burro
- 1 Scorza arancia
- 1 Baccello vaniglia
- Sale e zucchero a velo QB

Procedimento

- Per preparare il migliaccio, iniziate a cuocere il semolino. In un pentolino unite latte, acqua, sale, versate anche il burro
- Aggiungete ad ultimo la scorza d'arancia, scaldate il tutto mescolando per favorire lo scioglimento del burro.
- Portate a bollore e rimuovete la scorza d'arancia. Versate il semolino a pioggia mescolando continuamente con la frusta.
- Abbassate la fiamma al minimo, cuocete per circa 4-5 minuti
- Trasferite il composto in una pirofila e lasciate intiepidire.
- Setacciate la ricotta per renderla morbida e cremosa
- In un recipiente unite uova, vaniglia e zucchero. Montate gli ingredienti fino ad ottenere una spuma chiara.
- Incorporate poco per volta ricotta e semolino e lavorate con le fruste.
- Imburrate e foderate con carta forno una tortiera, versatevi il composto e livellatelo
- Infornate in forno statico a 200° per 60 minuti.

Il consiglio dello Chef

Prima di tagliare il migliaccio lasciatelo riposare. Cospargetelo con dello zucchero a velo. Per un gusto più deciso e goloso, aggiungete all'impasto delle scaglie di cioccolato.



www.catanianetwork.com