



Un Anno di Bontà

Il Calendario de Le ricette di Cle – Vol. 2



GEN-DIC 2025

LE RICETTE DI CLE

<https://lericettedicle.com>

Foto e Ricette di Maria Clelia Talò

Ciambella Panna & Cioccolato

Tuffata nel caffelatte rende speciale anche il più grigio dei lunedì, anche il Blu Monday!

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Ingredienti

- 6 uova
- 400g farina 00
- 50g amido di mais
- 50g cacao
- 500ml panna fresca
- 400g zucchero
- 4 cucchiai rum
- una bustina lievito per dolci

Procedimento

- Preparare l'impasto chiaro: sbattete a lungo 3 uova con 200g di zucchero. Unitevi 250 ml di panna fresca e due cucchiai di ruhm. Unite infine la farina a cucchiaiate, continuando a sbattere con le fruste elettriche, l'amido di frumento (o altra farina) e mezza bustina di lievito, setacciati. Mettere da parte.
- Preparare l'impasto scuro: sbattete a lungo 3 uova con 200g di zucchero. Unitevi 250 ml di panna fresca e due cucchiai di ruhm. Unite a cucchiaiate, continuando a sbattere con le fruste elettriche, la farina, il cacao e mezza bustina di lievito, setacciati.
- Trasferire i due composti, alternandoli, nello stampo a ciambella ben imburrato. Con un coltello mischiare in maniera grossolana i due composti in modo da creare l'effetto variegato. (Per un effetto zebrato versare l'impasto chiaro e scuro alternati sempre nello stesso punto)
- Cuocere a 180°C per 45 min. Per la prova stecchino, tirate fuori il dolce quando restano attaccate due o tre briciole: in questo modo la ciambella tratterrà un po' più di umidità e non sarà troppo secca all'interno.
- A piacere, ricoprire con salsa al cioccolato (cioccolato fuso e panna pari peso)

<https://lericettedicle.com/2019/10/25/ciambella-marmorizzata-panna-cioccolato/>



1	Mer	Capodanno	17	Ven
2	Giov		18	Sab
3	Ven		19	Dom
4	Sab		20	Lun
5	Dom		21	Mar
6	Lun	Epifania	22	Mer
7	Mar		23	Giov
8	Mer		24	Ven
9	Giov		25	Sab
10	Ven		26	Dom
11	Sab		27	Lun
12	Dom		28	Mar
13	Lun		29	Mer
14	Mar		30	Giov
15	Mer		31	Ven
16	Giov			

Gennaio 2025

Hummus di Fave e Spinaci

L'upgrade in chiave moderna di fave e cicorie!

Inquadra il QR Code a
lato per vedere la
ricetta
completa sul blog



Ingredienti

- 400g purè di fave
- 250g spinaci
- q.b. aglio, e peperoncino
- q.b. succo di limone (facoltativo)
- un cucchiaino salsa tahini (facoltativo)
- olio di oliva

Procedimento

- Se partite da zero, preparate il purè di fave. Trovate la ricetta sul blog scansionando il QR Code. Io lo preparo nella multicooker, sotto pressione, cottura 12 min senza ammollo e poi frullo con il frullatore a immersione. Ne preparo sempre in maggiore quantità da conservare in vasetti sottovuoto da consumare nel giro di una settimana.
- Saltate gli spinaci in padella (vanno bene sia freschi che congelati) con un po' di olio, aglio e a piacere peperoncino. Quindi unite gli spinaci ed il purè di fave nel bicchiere del frullatore ad immersione.
- Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Regolate la fluidità aggiungendo olio o acqua a seconda del vostro regime calorico.
- Per un sapore più simile al purè di fave e verdure, va bene lasciare il tutto com'è. Se invece volete un sapore più vicino al classico hummus, aggiungete un cucchiaino di salsa tahini e una leggera spruzzata di limone.

<https://lericettedicle.com/2023/04/20/hummus-agli-spinaci/>



1	Sab
2	Dom
3	Lun
4	Mar
5	Mer
6	Giov
7	Ven
8	Sab
9	Dom
10	Lun
11	Mar
12	Mer
13	Giov
14	Ven
	San Valentino
15	Sab
16	Dom

17	Lun
18	Mar
19	Mer
20	Giov
21	Ven
22	Sab
23	Dom
24	Lun
25	Mar
26	Mer
27	Giov
28	Ven

Febbraio 2025

Mini Mimose (senza glutine)

Le ho pensate senza latticini e senza glutine... per poter festeggiare quante più donne possibile!

Inquadra il QR Code a
lato per vedere la
ricetta
completa sul blog



Ingredienti

- 200g farina impalpabile di riso (oppure farina 00)
- 200g zucchero
- 6 uova
- 1 bustina lievito per dolci
- 250ml latte vegetale
- 200g zucchero
- 35g amido di riso
- buccia di un limone bio
- panna vegetale q.b.

Procedimento

- Preparare il pan di spagna: montare a lungo le uova con lo zucchero, quindi unire la farina ed il lievito setacciati. Per fare delle mini mimose versare il composto negli stampi per muffin di alluminio. Cuocete almeno un paio di tortine in più rispetto a quelle che volete servire per avere abbastanza briciole per l'effetto mimosa. Cuocere a 170° (per non far scurire troppo) circa 15 minuti.
- Preparare la crema chantilly: In una ciotola adatta al microonde mischiare per bene l'uovo con lo zucchero, aggiungere poi gli amidi setacciati ed infine il latte (freddo o caldo non fa differenza). Aggiungete della buccia di limone (solo la parte gialla) per profumare e mettete in microonde per un minuto. Tirate fuori, mescolate e fate andare per altri 30 secondi, mescolate di nuovo e così via fino ad ottenere la consistenza desiderata. Unire alla crema pasticcera ben fredda un po' della panna vegetale montata, secondo vostro gusto. Lasciate il resto della panna per la decorazione.
- Scavate leggermente dall'interno le tortine, farcite con chantilly, richiudete il fondo. Poi con delicatezza spalmate della panna sulla superficie delle tortine (capovolte, per avere un effetto mezzaluna) e ricoperto di briciole di pan di spagna.

<https://lericettedicle.com/2022/03/08/mimosa-senza-latticini/>

1	Sab	17	Lun
2	Dom	18	Mar
3	Lun	19	Mer
4	Mar	20	Giov
5	Mer	21	Ven
6	Giov	22	Sab
7	Ven	23	Dom
8	Sab	24	Lun
9	Dom	25	Mar
10	Lun	26	Mer
11	Mar	27	Giov
12	Mer	28	Ven
13	Giov	29	Sab
14	Ven	30	Dom
15	Sab	31	Lun
16	Dom		



Festa del Papà

Marzo 2025

Patate Duchesse

Un contorno scenografico a patto che seguiate i miei consigli, altrimenti avrete delle spatachesse!

Inquadra il QR Code per la VIDEORICETTA

Inquadra il QR Code a lato per vedere la VIDEORICETTA completa sul blog



Ingredienti

- 400g patate lesse schiacciate
- 2 tuorli
- 30g parmigiano
- max 30g burro
- sale q.b.
- noce moscata q.b.

Procedimento

- Il procedimento è semplice: mischiare tutti gli ingredienti e poi spremerli con il sac a poche sulla teglia! Ma, per non avere delle suchesse spatasciate (spatachesse) ecco gli errori da non fare:
- Primo errore: pensare di poter sostituire i tuorli in ricetta con albumi o uova intere. Il tuorlo serve per amalgamare e legare. Se aggiungete o usate l'albumi ottenere un composto troppo liquido (=Spatachesse) e che non mantiene la forma.
- Il burro é il grande amico/nemico delle Duchesse. Di sicuro aggiunge gusto e rotondità al palato (e non solo al palato!) ma rende il composto troppo molle in cottura con effetto Spatachesse. Usatelo con moderazione o non usatelo affatto, rispettate la dose.
- Le patate più le lavorate più diventano collose e difficili da spremere al sac a poche. Lavorate quel minimo che basta per amalgamare il tutto con pochi gesti.
- Non stracuocete le patate, altrimenti si inzuppano di acqua e avete lo stesso effetto che con gli albumi. Se le cucinate con la buccia abbiate cura di scegliere patate della stessa misura, in modo che arrivino a cottura insieme. Altrimenti sbucciatele e tagliatele in pezzi regolari



Guarda la VIDEORICETTA inquadra il QR Code oppure copia il link sotto
<https://lericettedicle.com/2020/03/24/patate-duchessa-pomme-duchesse-i-segreti-per-farle-bellissime/>

1	Mar	17	Giov
2	Mer	18	Ven
3	Giov	19	Sab
4	Ven	20	Dom
5	Sab	21	Lun
6	Dom	22	Mar
7	Lun	23	Mer
8	Mar	24	Giov
9	Mer	25	Ven
10	Giov	26	Sab
11	Ven	27	Dom
12	Sab	28	Lun
13	Dom	29	Mar
14	Lun	30	Mer
15	Mar		
16	Mer		

Aprile 2025

Sbrisolona Sacher

Il gusto della sacher, la croccantezza di una sbrisolona. Se la vostra mamma ama le torte al cioccolato, questa è perfetta!

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Mache Bontà
RICETTE DI

Ingredienti

- 200g cioccolato fondente
- 80g zucchero
- 250g farina 00
- 3 tuorli
- un vasetto (circa 300g) confettura di albicocche

Procedimento

- Sciogliere nel microonde o a bagnomaria il cioccolato ed il burro. Trasferirlo in una ciotola, unire lo zucchero, i tuorli ed infine la farina mescolando inizialmente con una spatola.
- Quando il composto non è più appiccicoso, sfregate il tutto tra i palmi delle mani fino ad ottenere un impasto finemente sbriciolato. Distribuite metà dell'impasto su una teglia (preferibilmente rivestita di cartaforno) ricoprendo per bene il fondo.
- Distribuite la confettura a cucchiiate sulle "briciole" di impasto, e poi stendete la marmellata uniformemente lasciando almeno 1/2 centimetro dal bordo.
- Ricoprite con le restanti briciole. Inforntate in forno già caldo a 160/170* (non più alto, altrimenti rischia di bruciarsi) per circa 35 min. La torta non deve scurirsi, in linea di massima è pronta quando iniziano a fuoriuscire dal centro della torta bollicine
- Lasciar raffreddare e servire con una bella tazza di te e magari un ciuffetto di panna montata.

<https://lericettedicle.com/2019/09/15/sbrisolona-sacher-sacher-crumble-tarte/>



1	Giov	Festa dei Lavoratori
2	Ven	
3	Sab	
4	Dom	
5	Lun	
6	Mar	
7	Mer	
8	Giov	
9	Ven	
10	Sab	
11	Dom	Festa della Mamma
12	Lun	
13	Mar	
14	Mer	
15	Giov	
16	Ven	

17	Sab
18	Dom
19	Lun
20	Mar
21	Mer
22	Giov
23	Ven
24	Sab
25	Dom
26	Lun
27	Mar
28	Mer
29	Giov
30	Ven
31	Sab

Maggio 2025

Lemon Pound Cake

Avete presente la Lemon Pound Cake di Starbucks...
dopo anni di tentativi l'ho replicata! Il sapore più
divinamente limonoso che ci sia!

Inquadra il QR Code a
lato per vedere la
VIDEORICETTA
completa sul blog



Ingredienti

- 6 uova
- 370g farina "0"
- 300g zucchero
- un vasetto (125ml) yogurt bianco
- succo e polpa di 4 limoni (circa 120 ml) + buccia di 4 limoni
- 250g burro leggermente salato morbido
- lievito per dolci
- per la glassa: succo di mezzo limone e zucchero a velo

Procedimento

- Lasciare le uova per 10 min in acqua calda di rubinetto. Grattugiate la buccia dei limoni (solo la parte gialla) ed unitela alla dose di zucchero.
- Pelate a vivo i limoni (quelli di cui avete grattugiato la buccia). Raccogliete in una ciotola succo e polpa (senza noccioli e senza membrane interne), schiacciateli con una forchetta o una pressa. Questo succo e polpa di limone dovrà poi essere aggiunto all'impasto e darà un sapore di limone paradisiaco.
- Montate il burro ben ammorbidito con lo zucchero e la buccia di limone. Unite lo yogurt e le uova una alla volta. Incorporate quindi la farina ed il lievito setacciati ed infine il succo del limone.
- Amalgamate per bene il tutto e dividere il composto in due stampi da plum cake (oppure uno da ciambellone americano).
- Cuocere per 40/45 minuti a 180°C (vale la prova stecchino). Cercate di tirare fuori il dolce quando allo stecchino restano attaccate poche briciole, ma nessuna traccia di impasto crudo).
- Lasciar raffreddare. Intanto preparate la glassa mischiando per bene lo zucchero a velo con il succo di limone.

<https://lericettedicle.com/2019/10/06/starbucks-lemon-pound-cake/>

1	Dom
2	Lun
3	Mar
4	Mer
5	Giov
6	Ven
7	Sab
8	Dom
9	Lun
10	Mar
11	Mer
12	Giov
13	Ven
14	Sab
15	Dom
16	Lun

17	Mar
18	Mer
19	Giov
20	Ven
21	Sab
22	Dom
23	Lun
24	Mar
25	Mer
26	Giov
27	Ven
28	Sab
29	Dom
30	Lun



Giugno 2025

Zucchine Riene Vegetariane



*Veloci da preparare e appetitose anche in estate.
Si cuociono in poco tempo in padella,
buone anche fredde.*

Inquadra il QR Code a
lato per vedere la
ricetta
completa sul blog



Ingredienti

- 6 zucchine lunghe
- 2 uova
- 2 cucchiai parmigiano
- q.b. basilico e prezzemolo
- q.b. pangrattato
- sugo di pomodoro al basilico
- sale q.b.

Procedimento

- Taglia le zucchine a metà per il senso della lunghezza. Scavale ricavando delle barchette.
- Raccogli la polpa delle zucchine nella ciotola del cutter insieme alle uova, il formaggio basilico (4 foglie grandi) e prezzemolo (non troppo). Aggiungi quel poco di pangrattato che occorre per assorbire il liquido delle uova e delle zucchine. L'impasto deve avere una consistenza morbida ma non perdere liquido.
- Nel frattempo prepara in una padella sufficientemente larga da accogliere tutte le barchette di zucchina, un sughero leggero al pomodoro e basilico, con un pochino di cipolla o aglio. Allungalo leggermente con mezzo bicchiere di acqua.
- Distribuite il ripieno ottenuto nelle barchette di zucchine ma senza riempirle troppo (gonfierà in cottura). Adagiate le zucchine senza sovrapporle nella padella con il sughero leggero. Coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti a fiamma media. Sono buone a qualsiasi temperatura, ma lasciate stiepidire danno il loro meglio.
- Se avete bambini piccolissimi in fase di svezzamento, potete schiacciare con una forchetta la zucchina ed il suo ripieno e mischiarlo nella loro pastina: ne saranno supercontenti

<https://lericettedicle.com/2020/05/14/zucchine-ripiene/>

1	Mar
2	Mer
3	Giov
4	Ven
5	Sab
6	Dom
7	Lun
8	Mar
9	Mer
10	Giov
11	Ven
12	Sab
13	Dom
14	Lun
15	Mar
16	Mer

17	Giov
18	Ven
19	Sab
20	Dom
21	Lun
22	Mar
23	Mer
24	Giov
25	Ven
26	Sab
27	Dom
28	Lun
29	Mar
30	Mer
31	Giov



Luglio 2025



Strudel salato con Pollo e Peperoni

Avanzi di pollo arrosto o cotto in brodo? Provate questo strudel salato! Vi sorprenderà.

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Ingredienti

- 500g pollo (straccetti o avanzi)
- 2 peperoni arrostiti
- 1 mela tagliata a fettine
- 40g pinoli
- due rotoli di pasta brisee
- Formaggio a pasta filata (facoltativo)

Procedimento

- Insaporite gli straccetti di pollo (o gli avanzi di brodo) in padella con un filo d'olio e un po' di aglio in polvere e aromi di vostro gusto.
- Arrostite i peperoni e spellateli. Potete eventualmente usare peperoni già arrostiti comprati al supermercato o avanzi di un contorno a base di peperoni.
- Adagiate sulla sfoglia il pollo, le fettine di mela, i peperoni, i pinoli e una manciata di pan grattato, per assorbire eventuali succhi in eccesso. Non esagerate altrimenti lo strudel verrà troppo secco.
- Arrotolate, sigillate bene i bordi e mettete a cuocere fino a doratura completa della pasta.
- Lasciar stiepidire prima di servire. E' ottimo a temperatura ambiente.
- A piacere nel ripieno potete mettere del formaggio a pasta filata (scamorza, asiago o provolone)

<https://lericettedicle.com/2021/10/08/strudel-salato-con-pollo-e-peperoni/>



1	Ven		17	Dom
2	Sab		18	Lun
3	Dom		19	Mar
4	Lun		20	Mer
5	Mar		21	Giov
6	Mer		22	Ven
7	Giov		23	Sab
8	Ven		24	Dom
9	Sab		25	Lun
10	Dom		26	Mar
11	Lun		27	Mer
12	Mar		28	Giov
13	Mer		29	Ven
14	Giov		30	Sab
15	Ven	Ferragosto	31	Dom
16	Sab			

Agosto 2025

Involtini di Prosciutto e Funghi



Le ricette di Cle
ricette sencelle

Buoni sia caldi che freddi, potete provarli con i funghi che più vi piacciono o con i semplici champignon

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Ingredienti

- 150g funghi freschi
- 4 fette prosciutto cotto
- 60g parmigiano o altro formaggio grattugiato
- 2 panini morbidi (tipo sandwiches)
- 1 bicchiere di latte o brodo
- aglio, prezzemolo, sale e pepe q.b.
- 1 uovo
- olio di oliva q.b.
- vino bianco per sfumare

Procedimento

- In una padella scaldate l'olio con uno spicchio d'aglio ed il peperoncino (facoltativo) e saltare i funghi tagliati a pezzetti a fiamma viva (per far evaporare bene l'acqua). Aggiungere il prezzemolo tritato, il sale e sfumate con il vino bianco.
- In una ciotola trasferire i funghi e aggiungere i panini precedentemente ammollati in latte o brodo e strizzati, il formaggio grattugiato, uno o due cucchiai di besciamella e l'uovo. Mescolate il tutto sino ad ottenere un impasto dalla consistenza morbida ma compatta (tipo polpette). Se occorre aggiungete del pane grattugiato per assorbire eventuale liquido in eccesso.
- Disponete sul tagliere le fette di prosciutto. Sistemate sul bordo una parte del composto ed arrotolare sino a formare un involtino.
- Disponete gli involtini ottenuti su una teglia, coprite la superficie con poca besciamella e una spolverata di formaggio e passate in forno a 200° per 15 minuti
- Servite con insalata fresca. Sono ottimi sia caldi che freddi. Sono una idea carina anche in un buffet, magari tagliati a bocconcini.

<https://lericettedicle.com/2019/09/24/involtini-di-prosciutto-ai-funghi/>



1	Lun
2	Mar
3	Mer
4	Giov
5	Ven
6	Sab
7	Dom
8	Lun
9	Mar
10	Mer
11	Giov
12	Ven
13	Sab
14	Dom
15	Lun
16	Mar

17	Mer
18	Giov
19	Ven
20	Sab
21	Dom
22	Lun
23	Mar
24	Mer
25	Giov
26	Ven
27	Sab
28	Dom
29	Lun
30	Mar

Settembre 2025



Brownies senza burro

Non sono pesanti, non sono unti, solo scioglievolezza e cioccolatosità per la vostra coccola dolce quotidiana. Per un peccato di gola come si deve, serviteli con il gelato!!!

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Ingredienti

- 70g farina 00 setacciata
- 100g cioccolato fondente al 70%
- 85g margarina o olio di semi
- 130g zucchero
- 2 uova (medie)
- un pizzico di sale
- la punta di un cucchiaino di lievito per dolci
- 25g frutta secca o gocce di cioccolato (facoltativo)

Procedimento

- Preriscaldare il forno a 160°C e rivestite il fondo e i bordi di una teglia quadrata di 20 cm di lato con dell'alluminio. L'alluminio vi sarà utile per sformare i brownies dopo la cottura, in quanto restano un po' indietro di cottura e potrebbe essere difficile sformarli.
- In una ciotola adatta al microonde, fondate il cioccolato e scioglietevi all'interno anche la margarina (oppure emulsionate il cioccolato fuso con l'olio di semi). Unite quindi il resto degli ingredienti nella stessa ciotola mescolando bene con una frusta.
- Se aggiungete anche la frutta secca o le gocce di cioccolato, abbiate cura di infarinarle prima di aggiungerle all'impasto, in modo che non si depositino tutte sul fondo.
- Trasferite il composto ottenuto nella teglia rivestita di alluminio e livellate bene. Otterrete uno strato di circa 2 centimetri di spessore.
- Cuocere a 160°C per 20/25 min. Fate la prova stecchino trascorsi 20 minuti.
- Togliete dal forno e lasciate raffreddare un poco a temperatura ambiente (potete anche congelarli). Quindi tagliate a quadretti.

Scansiona il QR Code per altri preziosi SUGGERIMENTI su
<https://lericettedicle.com/2020/05/16/brownies-senza-burro/>



1	Mer	17	Ven
2	Giov	18	Sab
3	Ven	19	Dom
4	Sab	20	Lun
5	Dom	21	Mar
6	Lun	22	Mer
7	Mar	23	Giov
8	Mer	24	Ven
9	Giov	25	Sab
10	Ven	26	Dom
11	Sab	27	Lun
12	Dom	28	Mar
13	Lun	29	Mer
14	Mar	30	Giov
15	Mer	31	Ven
16	Giov		

Ottobre 2025



Zuppa di Zucca e Cannellini

Buonissima e velocissima da preparare, potete anche utilizzare legumi precotti e zucca congelata presi al supermercato.

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Ingredienti

- 300g di zucca a dadini
- Una carota a dadini
- scalogno
- 1 vasetto fagioli cannellini precotti
- q.b. olio di oliva
- q.b. peperoncino
- una pizzichino Taco Mix o Cumino
- 80g crostini di pane
- Semi di zucca per guarnire

Procedimento

- Sciacqua bene i fagioli dal loro liquido di conservazione.
- Metti in un pentolino 300g circa di dadini di zucca (va bene anche quella congelata), le carote e lo scalogno tritati. Insaporisci con olio, sale q.b., peperoncino, una punta di cumino oppure di Taco Mix oppure in alternativa un ciuffetto di rosmarino fresco.
- Aggiungi poca acqua e lascia cuocere per circa 15 min. Quando la zucca e le carote si sono intenerite frulla il tutto e aggiungi i fagioli. Lascia cuocere per altri 5 min. per far amalgamare i sapori.
- Servi con crostini multicereali e semi di zucca

Una versione ancora più veloce: acquista una crema di zucca e carote congelata. Il tempo di cottura si ridurrà a 5 minuti!

<https://lericettedicle.com/2023/01/12/zuppa-di-zucca-e-cannellini/>



1	Sab	Tutti i Santi	17	Lun
2	Dom	Commemorazione dei Defunti	18	Mar
3	Lun		19	Mer
4	Mar		20	Giov
5	Mer		21	Ven
6	Giov		22	Sab
7	Ven		23	Dom
8	Sab		24	Lun
9	Dom		25	Mar
10	Lun		26	Mer
11	Mar		27	Giov
12	Mer		28	Ven
13	Giov		29	Sab
14	Ven		30	Dom
15	Sab			
16	Dom			

Novembre 2025

Alberelli di Pandizenzero

Per questi alberelli segnaposto (che sono anche un simpatico regalino goloso) potete usare una pasta frolla semplice o il pan di zenzero come proposto nella ricetta (la dose è grande ma può essere

Inquadra il QR Code a lato per vedere la ricetta completa sul blog



Ingredienti

- 360g zucchero di canna grezzo
- 110g zucchero bianco
- 360g burro a temp. Ambiente
- 10g cannella macinata
- 20g zenzero in polvere
- 2 uova
- 25g latte
- 720g farina per pizza

Procedimento

- Procedete come per una normale pasta frolla, lavorando velocemente tutti gli ingredienti insieme sino a formare una palla liscia ed omogenea.
- Sistemate la pasta in frigo per almeno mezz'ora. Quindi stenderla e ricavare i biscotti con le apposite formine a stella (vanno bene sia a 6 punte che a 5 punte, l'importante è che siano di dimensioni via via decrescenti, ne serviranno almeno 2 di ogni dimensione per ciascun alberello)
- Cuocere 7/10 min a 180°. Ricordatevi di sistemare su ciascuna teglia biscotti della stessa dimensione altrimenti cuoceranno in maniera diversa. Lasciar raffreddare per bene (anche per una notte).
- Assemblare gli alberelli: spalmare la superficie dei biscotti con glassa verde (potete acquistarla già pronta) sistemandone con le punte sfalsate i biscotti, uno spra l'altro, via via di dimensione minore, avendo cura di usarne almeno due di dimensione uguale prima di passare a quello più piccolo.
- Decorare le punte con confettini colorati o spuntoni di glassa rossa, bianca o gialla.

<https://lericettedicle.com/2022/12/08/alberelli-segnaposto-di-pan-di-zenzero/>



1	Lun		17	Mer	
2	Mar		18	Giov	
3	Mer		19	Ven	
4	Giov		20	Sab	
5	Ven		21	Dom	
6	Sab		22	Lun	
7	Dom		23	Mar	
8	Lun	Immacolata	24	Mer	
9	Mar		25	Giov	Natale
10	Mer		26	Ven	Santo Stefano
11	Giov		27	Sab	
12	Ven		28	Dom	
13	Sab		29	Lun	
14	Dom		30	Mar	
15	Lun		31	Mer	Vigilia di Capodanno
16	Mar				Dicembre 2025



Inquadra il QR Code per vedere la ricetta
sul blog



Dopo averla provata, diventerà
la tua ricetta di riferimento per
torte e muffin bigusto.

Ingredienti

- 150g farina 0
- 50g amido di frumento o altro farina
- 130ml olio di semi di girasole
- 200g zucchero
- 1 bustina lievito per dolci
- 3 uova
- 3 cucchiai rum o cointreau
- 30g cacao amaro
- 20ml latte (anche vegetale)

Procedimento

- Montare lo zucchero con i tuorli. Unire l'olio di semi e filo ed infine il contenuto (o il rum). Non preoccuparti se la ciambella è destinata ai bambini perché l'alcòl evapora in cottura lasciando solo gli aromi.
- Aggiungere in tre parti la farina setacciata insieme all' lievito alternandola agli albumi montati.
- Dividere il composto in due ciotole in parti non uguali, più o meno 2/3 e 1/3. Aggiungere alla ciotola con minore impasto il cacao ed il latte (se usate latte vegetale il dolce è completamente senza lattosio).
- Imburrare una teglia e uno stampo per ciambella e versare le due impasti in maniera alternata (ciascuno con un cucchiaino disegnare delle spirali in modo da creare un effetto sormontato senza che mischino i due composti).
- Cottura a 170° per 40/45 min. Vale la pena stecchino.

<https://lericetedicle.com/2022/06/10/ciambella-marmorizzata-senza-lattosio/>

1 Lun	Copertina	17 Mer
2 Mar		18 Giov
3 Mer		19 Ven
4 Giov		20 Sab
5 Ven		21 Dom
6 Sab		22 Lun
7 Dom		23 Mar
8 Lun		24 Mer
9 Mar		25 Giov
10 Mer		26 Ven
11 Giov		27 Sab
12 Ven		28 Dom
13 Sab		29 Lun
14 Dom		30 Mar
15 Lun		31 Mer
16 Mar		

Gennaio 2024



Inquadra il QR Code per vedere la ricetta
completa sul blog



Una Pastiera Salata!
perfetta per l'Antipasto di Pasqua!

Ingredienti

- un rotolo pasta sfoglia o briée
- 200g grano cotto
- 6/7 cucchiaini latte
- 40g burro
- 2 uova
- 100g salame a dadini
- 100g formaggio grattugiato
- 100g scamorza/asiago

Procedimento

- Cottere per circa 10 min. il grano con il latte, fino a che non si sarà addensato (raffreddandosi il latte si assorberà di più). Quindi aggiungere il burro. Intanto lavorare la ricotta con il formaggio grattugiato.
- Aggiungere le uova al composto di ricotta una alla volta, quindi il grano ed il resto degli ingredienti. Se aggiungevi anche la mozzarella si vedete che il composto è un po' troppo liquido a piacere aggiungete altro formaggio grattugiato oppure amido di mais.
- Foderate fondo e bordi di uno stampo con la pasta sfoglia (oppure la briée). Riempire il guscio di sfoglia con il ripieno di grano e ricotta. Ripiegate all'interno i bordi in eccesso.
- Infornare a 180° per 50 minuti o fino a che il fondo è ben cotto. Se dicesse essere necessario coprite con un foglio di alluminio la superficie per evitare che scurisca troppo.

<https://lericetedicle.com/2020/03/11/anti-pastiera-pastiera-salata-perfetta-per-l-antipasto-di-pasqua/>

1 Ven	Copertina	17 Dom
2 Sab		18 Lun
3 Dom		19 Mar
4 Lun		20 Mer
5 Mar		21 Giov
6 Mer		22 Ven
7 Giov		23 Sab
8 Ven	Pesta della Donna	24 Dom
9 Sab		25 Lun
10 Dom		26 Mar
11 Lun		27 Mer
12 Mar		28 Giov
13 Mer		29 Ven
14 Giov		30 Sab
15 Ven		31 Dom
16 Sab		

Martedì 2024

QR-Code per
la Videoricetta

Ricette spiegate
passo-passo

Spazio per scrivere i tuoi impegni

Inquadra il QR Code per vedere la ricetta
completa sul blog

Una Pastiera Salata!
perfetta per l'Antipasto di
Pasqua!

Ingredienti

- un rotolo pasta sfoglia o briée
- 200g grano cotto
- 6/7 cucchiaini latte
- 40g burro
- 2 uova
- 100g salame a dadini
- 100g formaggio grattugiato
- 100g scamorza/asiago

Procedimento

- Cottere per circa 30 min. il grano con il latte, fino a che non si sarà addensato (raffreddandosi il latte si assorberà di più). Quindi aggiungere il burro. Intanto lavorare la ricotta con il formaggio grattugiato.
- Aggiungere le uova al composto di ricotta una alla volta, quindi il grano ed il resto degli ingredienti. Se aggiungevi anche la mozzarella si vedete che il composto è un po' troppo liquido a piacere aggiungete altro formaggio grattugiato oppure amido di mais.
- Foderate fondo e bordi di uno stampo con la pasta sfoglia (oppure la briée). Riempire il guscio di sfoglia con il ripieno di grano e ricotta. Ripiegate all'interno i bordi in eccesso.
- Infornare a 180° per 50 minuti o fino a che il fondo è ben cotto. Se dicesse essere necessario coprite con un foglio di alluminio la superficie per evitare che scurisca troppo.

<https://lericetedicle.com/2020/03/11/anti-pastiera-pastiera-salata-perfetta-per-l-antipasto-di-pasqua/>

1 Ven	Copertina	17 Dom
2 Sab		18 Lun
3 Dom		19 Mar
4 Lun		20 Mer
5 Mar		21 Giov
6 Mer		22 Ven
7 Giov		23 Sab
8 Ven	Pesta della Donna	24 Dom
9 Sab		25 Lun
10 Dom		26 Mar
11 Lun		27 Mer
12 Mar		28 Giov
13 Mer		29 Ven
14 Giov		30 Sab
15 Ven		31 Dom
16 Sab		

Martedì 2024

E... Quando l'anno sarà

finito... Ritaglia la parte sotto e

Conserva il Ricettario!

LERICETTEDICLE.COM