



Regali da mangiare



Dicembre 2018
Autori Vari
E-book



La prima LIBRERIA ONLINE dedicata agli eBook di CUCINA

- Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato •
- Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande •

REGALI DA MANGIARE

Questo E-book è stato realizzato da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso ricette e immagini e che restano gli unici proprietari, responsabili e garanti dei propri contenuti.

Progetto grafico: Paola Uberti

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale degli autori e di LIBRICETTE.eu ed è riguardata dalla licenza [Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia](#).

Pubblicazione a distribuzione gratuita.

© 2018 LIBRICETTE.eu

Nota importante

In questo E-book sono menzionati alcolici. Il consumo di queste sostanze è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul [sito del Ministero della Salute](#).

Fonti delle immagini

Le immagini dei piatti finiti sono state fornite a LIBRICETTE.eu dagli autori delle ricette che sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità.

LIBRICETTE.eu non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

Immagine di copertina: fotografia di Paola Uberti.

Le grafiche delle decorazioni natalizie sono elaborazioni di immagini scaricate dal sito web [pixabay.com](#), libere da copyright con licenza [Creative Commons CC0](#).

Disclaimer

Quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito [www.libricette.eu](#): invitiamo il lettore di quest'opera a consultarlo con attenzione.



LIBRICETTE.eu

[www.libricette.eu](#) - info@libricette.eu

Contribuisce alla diffusione di questo eBook il Media Partner



Atnews.it è il Quotidiano online della **Provincia di Asti e di Langhe-Roero e Monferrato**.

Dal 2011 fornisce agli astigiani informazioni in tempo reale sulla vita quotidiana ma non solo. I suoi contenuti speciali, le sue rubriche e la forte sensibilità verso le tematiche di stretta attualità e di interesse generale sono a portata di clic di tutti, ovunque ci si trovi. Non a caso, **Atnews.it** è **letto tutti i giorni in tutto il Mondo**.

Editore è l'Associazione L'Astigiano 3.0, ente culturale nonprofit, incentrato sulla **valorizzazione delle realtà e delle tradizioni locali attraverso la comunicazione nel web**.

Atnews.it e **LIBRICETTE.eu** collaborano da tempo per **diffondere cultura e informazione enogastronomica di qualità**, finalizzate a raccontare il territorio piemontese attraverso la cucina.

Sul sito del quotidiano sono disponibili **ricette della tradizione o realizzate con le eccellenze regionali**, vero e proprio patrimonio da salvaguardare e del quale promuovere la conoscenza.

www.atnews.it





Buone Feste!



Presentazione dell'opera

**di Paola Uberti,
fondatrice di LIBRICETTE.eu**

Ci siamo.
Come ogni anno, puntuali al pari di Babbo Natale (ma giocando d'anticipo), noi di LIBRICETTE.eu ci intrufoliamo nelle vostre case attraverso la rete e vi lasciamo il nostro regalo, fatto, come sempre, con amore e dedizione.

In occasione delle Feste dell'anno 2018, abbiamo deciso di creare un eBook interamente dedicato allo stretto rapporto che esiste tra la cucina, la sfera interiore e i propri affetti.

Il cibo e la gestualità dalla quale esso nasce rendono visibili, tangibili e godibili i contenuti immateriali del nostro cuore e si possono trasformare in un dono da fare a coloro che amiamo. Dono che parla di noi, dei nostri sentimenti, della cura che poniamo nel coltivarli e della nostra necessità di manifestarli con qualcosa di materiale. Del resto, siamo umani.

Ecco quindi un eBook di cucina nel quale potrete trovare tante idee per realizzare in casa -in cucina, per la precisione- i vostri regali di Natale.

Noi di LIBRICETTE.eu siamo certi che i destinatari di queste commestibili manifestazioni d'affetto saranno felici di ricevere qualcosa che parla di voi, del vostro tempo, del vostro impegno e della cura che avrete deciso di mettere in un presente.

I vostri regali da mangiare creeranno emozioni attraverso vista, tatto, gusto e olfatto che, in un processo tanto naturale quanto meraviglioso e mai scontato, si legheranno all'interiorità dei vostri cari, espandendosi nel tempo e nello spazio, anche quando il 6 gennaio, proverbialmente, avrà portato via con sé tutte le feste.

**Con tutto il cuore, Buone Feste
da LIBRICETTE.eu.**





Grazie!

Ringrazio con emozione gli autori di LIBRICETTE.eu che, assieme a me, hanno creato le ricette contenute in questo eBook: **Monica Benedetto** e Nicolò del blog UNA PADELLA TRA DI NOI, **Silvia De Lucas** del blog SILVIA PASTICCI, **Anna Giudice e Giovanna Lombardi** del blog CUOCHE CLANDESTINE, **Roberto Leopardi** del blog RED TOMATO e fondatore del gruppo Facebook CibusHD.

Un sentito ringraziamento va anche al media Partner di questo eBook, **ATNews - Quotidiano Online di Asti, Langhe, Roero e Monferrato**.

Infine, grazie di cuore ai **lettori** di LIBRICETTE.eu e ai **Clienti** che credono nel nostro lavoro e sentono, comprendono, apprezzano, condividono la nostra immensa passione.

Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu



Scarica gratuitamente gli altri eBook di Natale creati da LIBRICETTE.eu

Visita la pagina del nostro sito dedicata agli eBook gratuiti, cliccando [QUI](#)





Gli autori delle ricette

Paola "Stelly" Uberti

Monica Benedetto e Nicolò

Silvia del Lucas

Anna Giudice e Giovanna Lombardi

Roberto Leopardi







Le ricette

Libricette.eu



*Crema di limone,
rosmarino e semi*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com



Le buone ragioni per regalare questa crema...

È profumata, gustosa e versatile questa crema semplice da realizzare e deliziosa da gustare. Un dono che permetterà a chi lo riceve di creare tartine diverse dal solito, semplicemente spalmandola su un buon pane per tramezzini, oppure di dare vita a un primo piatto frizzante e saporito utilizzandola come fosse un pesto per condire la pasta (dopo averla stemperata con un po' di acqua di cottura). Succo e scorza di limone, Parmigiano Reggiano, rosmarino fresco e semi di zucca tostati si uniscono in una preparazione che saprà lasciare il segno, credetemi.

Ingredienti per un vasetto da 100 millilitri

- ★ 30 grammi di semi di zucca decorticati e salati
- ★ 1 limone non trattato
- ★ 1,5 cucchiaini di aghi di rosmarino fresco
- ★ 30 grammi di olio extravergine di oliva + un po'
- ★ 15 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- ★ Pepe nero macinato al momento q.b.
- ★ ½ cucchiaino di miele di millefiori

Procedimento

Sanifico il vasetto assieme al coperchio (che deve essere nuovo) in acqua bollente per 20 minuti, quindi lascio asciugare su un canovaccio pulitissimo.

Riscaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto i semi di zucca avendo cura di non bruciarli: quando iniziano a sprigionare profumo e a scoppiettare, sono pronti. Trasferisco immediatamente in un piatto e lascio raffreddare.

Con un coltellino affilato prelevo la scorza dal limone (solo la parte gialla), poi spremito il succo dell'agrume.

Riunisco tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore e aziono la macchina a intermittenza fino ad ottenere una crema non troppo fine.

Trasferisco la preparazione nel vasetto battendo quest'ultimo sul piano di lavoro per ridurre il più possibile gli spazi vuoti.

Verso olio sulla crema in quantità sufficiente a creare uno strato di mezzo centimetro abbondante sulla superficie della stessa, senza raggiungere l'orlo del vasetto. Chiudo immediatamente con il coperchio, dopodiché conservo in frigorifero.

Dopo 24 ore apro il vasetto e verifico che la crema sia ancora coperta di olio; al bisogno ne aggiungo un po'.

La preparazione si mantiene per alcuni giorni in frigorifero nel barattolo ben chiuso.





Panature speciali

di Monica Benedetto e Nicolò
del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



Panatura Rustica

*Ingredienti per un vasetto
da 250 millilitri*

- ★ 180 grammi di fiocchi d'avena
- ★ 100 grammi di semola rimacinata di grano duro
- ★ 60 grammi di semi di papavero
- ★ 40 grammi di semi di sesamo
- ★ 40 grammi di semi di girasole

Panatura Siciliana

*Ingredienti per un vasetto
da 150 millilitri*

- ★ 80 grammi di pangrattato
- ★ 50 grammi di pistacchi tritati non salati
- ★ 30 grammi di semi di papavero

Procedimento

Per entrambe le panature, sistemate gli ingredienti a strati all'interno dei vasetti pulitissimi. Ogni dose deve essere divisa a metà per formare due serie di strati per ciascun vasetto.

Battete delicatamente i barattoli sul piano di lavoro per livellare gli ingredienti ed eliminare l'aria, avvitate il tappo e decorate con nastri natalizi.

Il vostro regalo home made è pronto. Si conserva in dispensa per sei mesi; al momento dell'utilizzo basterà mischiare gli ingredienti per ottenere panature deliziose.





*Sale al vino bianco
con mandarino e timo*

di Roberto Leopardi, fondatore
del blog
[RED TOMATO](#) e di [CibusHD](#)



Le buone ragioni per regalare questo sale aromatizzato...

Un'idea regalo utile e di facile realizzazione. Questo sale aromatizzato ha il profumo gradevole del mandarino e l'aroma persistente del timo. Ideale per insaporire i vostri piatti di pesce o di carne bianca.

Ingredienti per 6 barattoli da 30 grammi

- ★ Sale grosso 180 grammi
- ★ Vino bianco secco 50 millilitri
- ★ Mandarino non trattato 1
- ★ Timo fresco 1 rametto
- ★ Pepe nero a piacere
- ★ Noce moscata a piacere



Procedimento

Lavate accuratamente il mandarino e asciugatelo. Grattugiate finemente la sua scorza e tenetela da parte. Tagliate poi il frutto a metà e spremetene il succo eliminando eventuali semi o parti di polpa.

Ponete il sale grosso in un colino a maglie strette adagiato su una ciotola.

Irrorate con il vino bianco e il succo del mandarino. Mescolate con un cucchiaino e lasciate riposare per 30 minuti.

Portate il forno a 50°C.

Foderate una placca con carta da forno e distribuitevi il sale.

Unite poi la scorza del mandarino, le foglioline di timo, il pepe e la noce moscata.

Infornate e lasciate asciugare i primi 20 minuti a 50°C in modalità statica, poi per altri 20 minuti in modalità ventilata a 100°C.

Mescolate diverse volte durante la fase di essiccazione.

Una volta raffreddato completamente il sale aromatizzato, sgranatelo con le mani, dopodiché riempite i vostri barattolini in vetro a chiusura ermetica.

Conservate in luogo fresco e asciutto.





*Condimento piccante
al finocchietto*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com



Le buone ragioni per regalare questo condimento...

Capita a tutti di voler mettere a tavola un piatto di pasta velocissimo e semplice da realizzare, soprattutto quando la stanchezza la fa da padrone, oppure se ci si crogiola in un po' di sana e meritata pigrizia.

Oltre ad essere una bomba -nel vero senso- di sapore, capace di trasformare una pasta in una scossa piacevolissima, questo condimento permetterà di variare un po' la tradizionale "Aglio e Olio", grazie alla nota rinfrescante del finocchietto e all'aromaticità della cipolla. Sarà sufficiente riscaldare un po' di questo condimento in olio senza alzare troppo la temperatura (onde evitare di bruciare tutto) e un delizioso e saporito condimento per un appagante pastasciutta sarà pronto.

Ingredienti per un barattolo da 50 millilitri

- ★ 10 grammi di peperoncini secchi con piccantezza medio - bassa
- ★ 4 grammi di semi di finocchietto selvatico
- ★ 3 grammi di cipolla disidratata in fiocchi
- ★ Un pizzico di aglio in polvere

Procedimento

Elimino il picciolo dai peperoncini e li sistemo nel bicchiere del frullatore.

Aggiungo i restanti ingredienti e frullo a intermittenza fino a quando i peperoncini sono polverizzati e i semi ancora ben visibili.

Trasferisco la preparazione nel vasetto ben lavato e asciugato.

Il condimento piccante al finocchietto selvatico si conserva a lungo nel barattolo ben chiuso e riposto in luogo buio, fresco e asciutto.





Mostarda mantovana

di Monica Benedetto e Nicolò
del blog

UNA PADELLA TRA DI NOI

Le buone ragioni per regalare questa Mostarda...

Siamo sicuri che la nostra ricetta home made per i vostri regali di Natale vi piacerà tantissimo. Il procedimento è un po' complesso, ma il risultato vi soddisferà molto.

Parliamo della Mostarda, un prodotto della tradizione gastronomica padana, realizzato con ingredienti diversi a seconda della zona di produzione.

Nella ricetta più diffusa sono presenti frutta, zucchero ed essenza di senape molto piccante. Il termine *Mostarda* è spesso fonte di equivoci in quanto esso definisce sia la preparazione propriamente detta, sia, per rimando al francese *moutarde*, il condimento più noto in Italia come *senape*.





Ingredienti

- ★ 1 kilogrammo tra mandarini, arance, mele, ciliege candite (la frutta può essere variata)
- ★ 0,5 kilogrammi di zucchero semolato
- ★ Essenza di senape q.b.

Procedimento

Ponete la frutta in una ciotola d'acciaio con tutto lo zucchero, creando più strati alternando gli ingredienti.

Lasciate riposare per 24 ore.

Portate su fuoco medio e fate bollire per 5 minuti, quindi spegnete e fate riposare per altre 24 ore.

Ripetete l'operazione per altre due volte, dopodiché lasciate intiepidire.

Prendete i vasi a chiusura ermetica lavati e sanificati e versatevi da 5 a 10 gocce di essenza di senape (a secondo della capienza del vasetto) e riempiteli di frutta e del suo sciroppo.

Chiudete ermeticamente e conservate al buio.

Decorate con un copri tappo natalizio, ponete la vostra etichetta e il regalo è pronto!





Frollini alle acciughe

di Silvia De Lucas del blog
SILVIA PASTICCI



Le buone ragioni per regalare questi frollini...

Dopo un mese di preparativi pensando al Natale con dolcetti a profusione, forse arriverete al momento di mettervi in cucina ripudiando lo zucchero. O forse siete più tipi da salato, oppure ancora siete degli "originali" che vogliono sorprendere gli amici con un regalino particolare per accompagnare sia le birrette, sia il più millesimato degli spumanti.

Una classica brisée con l'aggiunta di un po' di pasta di acciughe e di farina di mais per compensare l'umidità del secondo ingrediente e otterrete biscotti friabili dal gusto sorprendente, senza che le acciughe risultino troppo invadenti.

Poco sforzo, massima resa e grande originalità.

Ingredienti per 2 bustine regalo

- ★ 200 grammi di farina 00
- ★ 100 grammi di burro di altissima qualità
- ★ 50 grammi di farina di mais fioretto + un cucchiaino per spolverizzare i frollini
- ★ 20 grammi di pasta d'acciughe
- ★ 1 uovo
- ★ 1 tuorlo d'uovo

Procedimento

Usando un robot di cucina, mescolate la farina 00, la farina di mais, il burro e la pasta d'acciughe finché non otterrete un composto sabbioso.

Unite l'uovo e il tuorlo e attivate ancora il robot fino a raggiungere una consistenza che non si sbriciola.

Se l'impasto non sta insieme, aggiungete un cucchiaino di acqua freddissima alla volta: attivate il robot e controllate la texture prima di aggiungere altra acqua.

Stendete l'impasto a un'altezza di circa mezzo centimetro, spolverizzate con un po' di farina di mais da entrambi i lati, ponete la pasta su una superficie piatta e lasciatela riposare in frigorifero per qualche ora (o tutta la notte).

Scaldate il forno a 180°C.

Tagliate la pasta in piccoli bastoncini e infornate per 15 minuti circa.

Questi frollini si conservano bene in una scatola di latta.





Tonno sott'olio

di Monica Benedetto e Nicolò
del blog

UNA PADELLA TRA DI NOI

Ingredienti per 8 vasetti tra i 200 e i 300 grammi

- ★ 2 kilogrammi di filetto di Tonno fresco
- ★ 2 bicchieri di aceto
- ★ 6 foglie di alloro
- ★ 6 grosse fette di limone non trattato
- ★ 140 grammi di sale fino
- ★ Olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Versate abbondante acqua in una grande pentola, unite aceto e sale, mescolate, aggiungete le fette di limone e l'alloro, poi adagiatevi il filetto di tonno.

Cuocete per due ore (a metà cottura girate il filetto per ottenere una cottura omogenea).

Scolate il pesce e sgocciolatelo, quindi tamponatelo con carta da cucina per asciugarlo.

Iniziate a invasare: i barattoli, naturalmente, dovranno essere prima sanificati.

Versate un po' di olio sul fondo, poi aggiungete il tonno a pezzi, premendoli con una forchetta.

Coprite completamente con altro olio e chiudete con il coperchio.

Rimettete sul fuoco la pentola lavata e riempita con acqua pulita, adagiatevi i barattoli avvolti con uno strofinaccio e sanificate per 30 minuti.

Toglieteli dalla pentola e fateli raffreddare, Consigliamo di attendere 15 giorni prima di gustare il tonno sott'olio.





*Croccante con
semi di zucca*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com





Le buone ragioni per regalare questo croccante...

Adoro il caramello e tutte le sue possibili varianti. È una preparazione incredibilmente versatile, una magia nella quale chimica, fisica e creatività si fondono dando vita alle più diverse creazioni.

Il caramello racchiude in sé i sogni dei bambini e le visioni degli adulti che sanno ancora immaginare, condensando, nella sua aromatica dolcezza, quella regressione della quale, ognuno di noi, prima o poi sente il bisogno.

Se volete donare a qualcuno che vi è caro un croccante delizioso e un po' diverso, avete trovato la ricetta giusta.

Ingredienti per 1 barattolo da 200 millilitri

- ★ 30 grammi di semi di zucca decorticati e salati
- ★ 150 grammi di zucchero semolato
- ★ 50 millilitri di acqua

Procedimento

Riscaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto i semi di zucca. Quando iniziano a sprigionare profumo e a scoppiettare, sono pronti.

Trasferisco immediatamente in un piatto e lascio raffreddare.

Metto un foglio di carta da forno di 30 x 40 centimetri circa su un piano di lavoro, meglio se di marmo (non devo utilizzare taglieri di plastica che potrebbero subire danni a causa dell'alta temperatura della preparazione con la quale verranno a contatto).

Preparo un secondo foglio di carta da forno delle stesse dimensioni del primo.

Verso l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco lo zucchero.

Porto su una fiamma media e cuocio, senza mai mescolare, ma muovendo il pentolino al bisogno, fino a quando il liquido è evaporato e si è formato un caramello piuttosto chiaro.

Aggiungo i semi di zucca e, senza spegnere il fuoco, mescolo rapidamente con un cucchiaino di metallo.

Verso la preparazione sulla carta da forno appoggiata sul piano di lavoro e lascio riposare per circa trenta secondi.

Appoggio il secondo foglio di carta da forno sul caramello e, utilizzando un mattarello, appiattisco il tutto senza rompere troppo i semi di zucca.

Attendo che il croccante sia tiepido prima di rimuovere il foglio di carta superiore.

Lascio raffreddare completamente, quindi, utilizzando un batticarne, rompo il croccante in grossi pezzi.

Arrango le scaglie di croccante nel barattolo.

Il croccante si conserva per diversi giorni nel barattolo ben chiuso, riposto in ambiente fresco, buio e asciutto: da evitare assolutamente il contatto con fonti di calore o con umidità.





*Biscotti con zenzero,
pistacchi e frutti rossi*

di Anna Giudice e
Giovanna Lombardi
del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)



Le buone ragioni per regalare questi biscotti...

Frutti rossi, pistacchi, zenzero candito, zucchero, burro, farina, insomma, una vera bomba. Di bontà e...calorica.

Ok, mangiamone pochi, ma concediamoci questo piccolo lusso con una bella tazza di tè, magari al gelsomino o speziato, e il pomeriggio svolterà.

Per realizzare questi biscotti abbiamo utilizzato una miscela di farina bianca, farina di mandorle (mandorle tritate finissime) e farina di mais fioretto: un mix che ha reso i dischetti profumati e particolarmente croccanti.

L'aspetto di questi biscottini è parecchio rustico, ma per noi è un pregio: testimoniano che sono stati fatti in casa e con amore. Dunque, una volta ben asciutti, non abbiamo esitato a metterli in un sacchettino e a regalarli a parenti e amici.

Che ne dite, vi va di assaggiarli? Leggete la ricetta...

Ingredienti per 30 biscotti circa

- ★ 170 grammi di farina 00
- ★ 40 grammi di farina di mandorle
- ★ 40 grammi di farina di mais fioretto
- ★ 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- ★ 100 grammi di burro
- ★ 80 grammi di zucchero semolato
- ★ 40 grammi di pistacchi sgusciati
- ★ 40 grammi di zenzero candito
- ★ 40 grammi di frutti rossi misti disidratati o cranberries
- ★ 1 uovo

Procedimento

In una ciotola larga mettete farine, lo zucchero, il lievito e il burro ammorbidito, ridotto a tocchetti. Lavorare con le mani fino ad ottenere una sorta di "sabbia".

Tritate grossolanamente a coltello i pistacchi, lo zenzero e i frutti rossi. Non eseguite questa operazione con il robot da cucina perché non serve una poltiglia: i vari ingredienti si devono sentire bene sotto ai denti!

Amalgamate bene gli ingredienti appena tritati con la farina "ingrassata", poi unite l'uovo. Impastate, coprite con pellicola da cucina e mettete in frigorifero per circa un'ora.

Trascorso il tempo, estraete la pasta dal frigorifero, ricavatene 30 palline, poi schiacciatele fra i palmi delle mani. Noi abbiamo in seguito rifinito con un coppa pasta di 5 centimetri di diametro i nostri biscottini. L'altezza è di 4 millimetri circa.

Riscaldare il forno ventilato a 180°C.

Appoggiate i biscotti in fila su una gratella o una placca ricoperta di carta forno. Se avete impiegato molto tempo nelle operazioni di formazione dei biscotti stessi, può convenire metterli in frigorifero per un'altra mezz'ora prima di infornarli. Il segreto della croccantezza è lo shock termico fra il freddo dei biscotti appena usciti dal frigorifero e il caldo del forno.

Cuocete per 10 minuti o fin quando i biscotti iniziano a colorirsi.

Sfornate, lasciate asciugare una notte e impacchettate!





*Mele e pere
in sciroppo speziato*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com



Le buone ragioni per regalare questi frutti in sciroppo...

Chiudere buona frutta in un barattolo di vetro, affidarla alle amorevoli cure di un semplice sciroppo che, con il tempo, si lascerà irradiare dai sapori delle spezie, decorare il coperchio e donare il risultato del proprio lavoro a qualcuno, è un atto di bene.

Sì perché quel qualcuno, quando toglierà la decorazione dal coperchio, quasi dispiaciuto perché, in fondo, l'avete fatta voi, aprirà il barattolo lasciandosi incantare dal profumo generato dal tempo che è trascorso e quando gusterà quella frutta, non potrà che trascorrere momenti piacevoli.

Queste mele e pere in sciroppo speziato, oltre a rivelarsi deliziose al naturale, possono essere gustate assieme a un gelato alla vaniglia oppure proposte come curioso contorno per carni rosse e selvaggina una volta scaldate.

Ingredienti per 1 barattolo da 600 millilitri

- ★ 500 millilitri di acqua
- ★ 200 grammi di zucchero
- ★ 3 frutti di anice stellato essiccati
- ★ 12 piccole bacche di ginepro
- ★ 1 grossa stecca di cannella
- ★ 3 pere Martin Sec
- ★ 1 mela Golden Delicious del peso di 150 grammi circa

Procedimento

Sanifico il baratto e il coperchio (che deve essere nuovo) in acqua bollente per 20 minuti, quindi lascio asciugare su un canovaccio pulitissimo.

Verso l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e vi unisco lo zucchero. Porto a bollore e cuocio a fiamma vivace fino a quando lo zucchero è sciolto e la preparazione ha perso 1/3 del suo volume.

Nel frattempo sistemo un frutto di anice stellato, 6 bacche di ginepro leggermente schiacciate e mezza stecca di cannella sul fondo del barattolo.

Utilizzando l'apposito strumento, rimuovo i torsoli dalle pere e dalla mela, quindi taglio ogni frutto in quarti.

Arrangio metà frutta nel barattolo, alternando i tipi e cercando di ridurre il più possibile gli spazi vuoti.

Aggiungo un altro frutto di anice assieme ad ulteriori 6 bacche di ginepro e alla mezza stecca di cannella rimanente.

Sistemo la restante frutta nel barattolo seguendo il metodo precedente e finisco con le ultime spezie.

Verso lo sciroppo bollente nel barattolo arrivando quasi all'orlo (la frutta deve essere immersa), poi chiudo e ripongo in frigorifero. Conservo lo sciroppo avanzato, anch'esso in frigorifero.

Dopo 24 ore, apro il barattolo e verifico il livello dello sciroppo: se è sceso e la frutta non è completamente immersa, ne verso altro.

Chiudo nuovamente, quindi sanifico in acqua bollente per 20 minuti, lasciando raffreddare il barattolo all'interno dell'acqua.





Preparato per cioccolata calda

di Monica Benedetto e Nicolò
del blog

UNA PADELLA TRA DI NOI

Ingredienti

- ★ 200 grammi di cioccolato fondente dal 55% al 65%
- ★ 150 grammi di cacao amaro in polvere
- ★ 70 grammi di zucchero di canna
- ★ 160 grammi di zucchero semolato
- ★ 250 grammi fecola di patate
- ★ 1 cucchiaino di cannella

Procedimento

Riunire i due tipi di zucchero nel bicchiere del frullatore e frullare per ottenere una fine polvere.

Aggiungere il cioccolato a pezzi e frullare ancora per polverizzare anche questo ingrediente.

Unire gli altri ingredienti, frullare ancora, quindi trasferire il tutto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica pulitissimo.

Conservare in un luogo buio, fresco e asciutto.





*Zucchero a velo
alle spezie di Natale*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com





Le buone ragioni per regalare questo zucchero a velo speziato...

Preparandolo penserete di essere nella cucina di Babbo Natale, con una tale intensità dell'immaginazione che, guardando fuori dalla finestra e non vedendo la renna Rudolph, resterete stupiti.

La stessa sensazione la proverà il destinatario di questo regalo nel momento in cui aprirà il barattolo, all'interno del quale troverà il...Natale in polvere.

Ecco un dono dolce, profumatissimo e veloce da preparare che potrà essere utilizzato per addolcire e aromatizzare la cioccolata o il latte caldo oppure per spolverizzare la superficie di torte e muffin.

Ingredienti per 100 grammi di prodotto circa

- ★ 10 baccelli di cardamomo di piccole dimensioni
- ★ 5 grammi di chiodi di garofano
- ★ 4 grammi di zenzero in polvere
- ★ 2 frutti di anice stellato essiccati
- ★ 100 grammi di zucchero semolato



Procedimento

Preparo il barattolo lavandolo e asciugandolo con cura.

Schiaccio leggermente i baccelli di cardamomo per estrarre i semi che metto nel bicchiere del frullatore.

Aggiungo gli altri ingredienti e frullo a intermittenza fino ad ottenere una polvere finissima.

Setaccio lo zucchero a velo per individuare eventuali residui di spezie. Se necessario, frullo ancora.

Metto lo zucchero a velo nel vasetto.

Lo zucchero a velo alle spezie di Natale si conserva per lungo tempo nel barattolo chiuso e riposto in luogo fresco, buio e asciutto.





Biscottini alla vaniglia

di Monica Benedetto e Nicolò
del blog

UNA PADELLA TRA DI NOI

Ingredienti

Per la frolla:

- ★ 300 gr di farina 00
- ★ 150 gr di burro freddo di frigorifero
- ★ 100 gr di zucchero a velo
- ★ 1 uovo a temperatura ambiente
- ★ 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per la decorazione:

- ★ Mandorle con la buccia q.b.
- ★ Confettura a piacere

Procedimento

Per la frolla, amalgamate tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio a foglia quindi avvolgete l'impasto con pellicola da cucina e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Trascorso il tempo, stendere la pasta per ricavare i biscotti e coppatela con le formine.

Per gli orsetti create gli occhietti con uno stuzzicadenti e aggiungete in mezzo al corpo una mandorla con la buccia, quindi piegate le braccia sulla mandorla.

Per i fiori create la base e la parte superiore praticando un foro al centro di essa in modo che, dopo la cottura, potrete farcire con la confettura che più vi aggrada.

Per la cottura infornate in forno già caldo a 180°C per 15 minuti.





*Confettura di mele
alla cannella*

di Silvia De Lucas del blog
SILVIA PASTICCI



Le buone ragioni per regalare questa confettura...

Se possedete un alberello di mele dal quale non avete mai raccolto i frutti perché troppo piccoli, questa è la ricetta che fa per voi, ma anche se non avete l'alberello e non amate i dolci troppo dolci questa è la ricetta che fa per voi.

Le meline selvatiche sono piccole, asprigne e hanno una polpa molto soda. In alternativa, potete replicare questa confettura usando le mele renette che ora sono nel loro momento migliore.

Pochi accorgimenti e avrete portato un po' di sole nella colazione dei vostri amici senza eccedere con lo zucchero (che comunque potete aumentare fino ad un rapporto di 1:1 rispetto al peso delle mele).

Ingredienti per 2 barattoli medi

- ★ 1,5 Kilogrammi di mele selvatiche (o mele renette), al netto dello scarto
- ★ 700 grammi di zucchero semolato
- ★ Il succo di un limone
- ★ 1 stecca di cannella

Procedimento

Per iniziare sanificate i barattoli e i coperchi (nuovi), facendoli bollire in acqua per 10 minuti dopo averli lavati. Metteteli poi nel forno acceso per farli asciugare.

Sbucciate e tagliate a pezzi piccoli le mele, irroratele con il succo del limone e unite lo zucchero.

Mescolate, mettete il tutto in una pentola e portate a bollore a fuoco dolce rimstando spesso finché le mele saranno sfatte e avrete ottenuto una composta densa.

La cannella in stecca potete unirla dall'inizio se vi piace molto il suo gusto o solo per gli ultimi minuti per poi ritirarla prima di travasare la confettura.

Mentre la confettura è ancora bollente, versatela nei vasetti, chiudete per bene i tappi e rovesciate.

Quando la confettura sarà fredda la capsula sarà perfettamente sigillata; se così non fosse, fasciate i barattoli in panni da cucina e fateli bollire per un'ora in una pentola alta, coperti d'acqua.

Lasciate raffreddare il tutto all'interno della pentola.





*Biscotti morbidi al
cacao con semi di
sesamo e chia*

di Roberto Leopardi, fondatore
del blog
[RED TOMATO](#) e di [CibusHD](#)



Le buone ragioni per regalare questi biscotti...

Semplici biscotti, ideali per allietare merende e pause golose.

Un'idea veloce e pratica per un regalo fatto in casa con le nostre mani.

Un gesto d'amore racchiuso nel gusto deciso del cacao amaro e nella croccantezza dei semi. Questi dolcetti davvero particolari, saranno sicuramente un dono gradito.

Ingredienti per 15 biscotti

Per l'impasto:

- ★ Farina 00 250 grammi
- ★ Cacao amaro 15 grammi
- ★ Zucchero semolato 40 grammi
- ★ Zucchero a velo vanigliato 70 grammi
- ★ Un pizzico di sale
- ★ Lievito per dolci 5 grammi
- ★ Olio di semi di girasole 50 millilitri
- ★ Acqua fredda 50 millilitri
- ★ Uovo 1

Per il mix di copertura:

- ★ Zucchero a velo vanigliato 30 grammi
- ★ Semi di sesamo 10 grammi
- ★ Semi di chia 5 grammi

Procedimento

In una ciotola ampia, mettete la farina e il cacao setacciati.

Unite lo zucchero semolato, lo zucchero a velo, il sale e il lievito.

Mescolate bene il tutto.

Con una forchetta, formate un solco al centro nel quale aggiungerete l'olio, l'acqua e l'uovo.

Lavorate il composto con le mani sino ad ottenere un impasto liscio. Prelevatelo e formate una sfera. Avvolgetela con pellicola da cucina e ponetela in frigorifero per 10 minuti.

Nel frattempo portate il forno a 180°C in modalità statica.

In una piccola ciotola preparate un mix con lo zucchero a velo, i semi di sesamo e di chia.

Recuperate la pasta dal frigorifero e formate 15 palline della dimensione di una noce. Passatele nel mix preparato in precedenza e schiacciatele leggermente. Adagiatele su una leccarda rivestita da carta forno, ben distanziate tra loro.

Infornate ad altezza media per 12 minuti.

Una volta sfornati i biscotti, appoggiateli sopra una gratella in modo che possano raffreddare ed asciugare facilmente. Quando saranno completamente freddi, potete passare al loro confezionamento in contenitori di latta o barattoli in vetro a chiusura ermetica. Si conservano per 3 o 4 giorni.





*Bonbon di fichi
al cioccolato*

di Anna Giudice e
Giovanna Lombardi
del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





Le buone ragioni per regalare questi bonbon...

Sembrano tartufi al cioccolato, ma contengono fichi secchi, nocciole e cacao.

Questi "tartufini" di fichi sono deliziosi e sono velocissimi da fare.

Potete prepararne tanti e regalarli agli amici: durano a lungo.

Provateli, non ve ne pentirete!

La parte più lunga di questa ricetta è la copertura di cioccolato, ma si può ricorrere a un sistema molto più veloce per la rifinitura, rotolando i bonbon nel cacao amaro: si fa in un lampo. Tuttavia, se volete conservarli a lungo (è possibile, perché sono tutti ingredienti secchi) vi consigliamo di passarli nel cioccolato fuso.

A piacere si possono aromatizzare i bonbon con polvere di caffè o cannella.

Ingredienti per 28 - 30 bonbon

- ★ 300 grammi di fichi secchi
- ★ 30 grammi di zenzero candito
- ★ 50 grammi di scorza di arancia candita
- ★ 80 grammi di nocciole tostate e ridotte in granella + 30 nocciole intere
- ★ 30 grammi di cacao amaro
- ★ 50 grammi di rum
- ★ 300 grammi di cioccolato fondente

Procedimento

Togliete il picciolo ai fichi e frullateli molto bene nel robot da cucina.

Unite il cacao, lo zenzero, la scorza d'arancia candita, il rum, la granella di nocciole e gli aromi che avete eventualmente scelto (polvere di caffè o cannella).

Frullate ancora finché sarà tutto ben amalgamato.

Dividete l'impasto in tante piccole porzioni, ciascuna di circa 15 - 18 grammi.

Prendete una porzione di impasto, mettete al centro di essa una nocciola e chiudete a formare una pallina.

Proseguite allo stesso modo fino ad esaurimento del composto.

Ponete le palline in frigorifero a riposare per un quarto d'ora almeno.

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o nel forno a microonde.

Immergete uno alla volta i bonbon nel cioccolato fuso, poi metteteli su una gratella a sgocciolare.

Dal momento che i bonbon sono freddi, il cioccolato si raffredderà rapidamente: dopo la copertura di 5 o 6 bonbon, dovrete riscaldarlo velocemente nel forno a microonde oppure, se avete scelto il bagnomaria, appoggiare il cioccolato sulla pentola contenente l'acqua bollente.

Lasciate raffreddare, confezionate e regalate tanti bonbon!





Salame di cioccolato bianco

di Silvia De Lucas del blog
[SILVIA PASTICCI](#)

Le buone ragioni per regalare questo dolce...

Essendo questo un salame al cioccolato bianco, che già di suo è parecchio dolce, vi consiglio di acquistarlo di alta qualità: il risultato finale sarà di gran lunga migliore.

Per controllare un po' la quantità di zuccheri nella preparazione ho deciso di fare io i frollini da mettere nell'impasto e di realizzarli al cacao, per creare un bel contrasto e perché, dal momento che i biscotti si sbriciolano, alla fine sembrerà un vero salame...anche se è di cioccolato!

Ingredienti

Per i frollini:

- ★ 200 grammi di farina 00
- ★ 125 grammi di burro freddo di frigorifero
- ★ 100 grammi di zucchero Muscovado
- ★ 50 grammi di cacao amaro in polvere
- ★ 1 uovo medio

Per l'impasto:

- ★ 350 grammi di cioccolato bianco
- ★ 200 millilitri di panna fresca da montare
- ★ 100 grammi di nocciole tritate

Inoltre:

- ★ Zucchero a velo per decorare q.b.





Procedimento

Per i frollini, mescolate tutti gli ingredienti (tranne l'uovo) il più velocemente possibile, poi unite l'ingrediente mancante per amalgamare e formate un unico "biscottone" che infornerete per 15 -17 minuti a 180°C in forno già caldo. La preparazione deve risultare decisamente dura e non deve essere morbida all'interno. Fate raffreddare, quindi tritate grossolanamente.

Riducete il cioccolato bianco in piccoli pezzi.

Portate al primo accenno di bollore la panna, toglietela dal fuoco e unite il cioccolato bianco mescolando finché non sarà completamente sciolto.

Lasciate intiepidire per qualche minuto.

Unite i biscotti tritati e le nocchie alla miscela di cioccolato bianco e panna e formate un rotolo aiutandovi con carta da forno.

Foderate il rotolo con pellicola da cucina per formare il salame con maggior facilità e ponete in freezer.

Il giorno successivo liberate il vostro salame di cioccolato bianco, dall'involucro e passatelo nello zucchero a velo.





*Paste di Meliga
piemontesi*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com



Le buone ragioni per regalare queste Paste di Meliga...

Ah...le Paste di Meliga o Paste 'd Melia (in piemontese "melia" significa mais). Chi le prova non può non amarle. Friabili, straordinariamente profumate di burro, ricche, golose, portano nel cuore la potenza della tradizione che si fa sentire a ogni morso.

Come si gustano le Paste di Meliga piemontesi? Tradizione antica vuole che le si assapori con un bicchiere di vino rosso anche strutturato, ma, più di recente, sono diventate fedeli compagne di Moscato, Moscato Passito e zabaione...io consiglio di provare tutte le soluzioni: non ve ne pentirete.

*Ingredienti per 48 Paste di Meliga circa**

- ★ 200 grammi di farina di mais Ottofile fumetto, macinata a pietra
- ★ 120 grammi di burro preferibilmente di montagna
- ★ 100 grammi di zucchero semolato
- ★ 60 grammi di farina 00 per dolci di frolla
- ★ 2 uova medie
- ★ 2 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- ★ 1 limone non trattato
- ★ Alcune gocce di estratto naturale di vaniglia
- ★ Un pizzico di sale

Procedimento

Taglio il burro a tocchetti e lo lascio a temperatura ambiente fino a quando risulta molto morbido.

Unisco lo zucchero e sbatto con una frusta elettrica fino a ottenere un composto omogeneo.

Separo i tuorli delle uova dagli albumi e unisco i primi alla montata di burro e zucchero, uno alla volta, continuando a sbattere con la frusta (prima di incorporare il secondo tuorlo, il primo deve essere perfettamente amalgamato al composto).

Aggiungo l'estratto naturale di vaniglia e la scorza di limone.

Mesco tra loro farina di mais, farina 00, lievito e sale e unisco il tutto al preparato a base di uova, burro e zucchero.

Lavoro con la frusta a bassa velocità ottenendo una pasta piuttosto sabbiosa. Se è troppo asciutta, ovvero se non riesce ad "aggregarsi" permettendomi di formare una palla, aggiungo albume d'uovo (pochissimo e gradatamente), fino a quando l'impasto si lega, risultando decisamente morbido.

Formo una palla che sistemo in una ciotola, copro e lascio riposare per 1 ora in luogo fresco ma non in frigorifero.

Trascorso il tempo, riscaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Trasferisco la pasta in una siringa da pasticciere dotata di bocchetta stellata.

Rivesto una grande teglia con carta da forno e formo le Paste di Meliga spremendo l'impasto fuori dalla siringa, sulla carta, formando bastoncini lunghi circa 10 cm (*io le ho fatte in versione mignon, utilizzando una bocchetta stellata con diametro di 1 centimetro; se preferite biscotti più grandi, utilizzate una bocchetta con diametro 1,5 centimetri e allungate i bastoncini).





Chiudo i bastoncini ad anello con molta delicatezza e cuocio in forno a 180°C per 10 -15 minuti.

Le Paste di Meliga devono risultare leggermente dorate.

Estraggo dal forno e lascio raffreddare su una griglia per dolci.

Le Paste di Meliga devono essere molto friabili e la grana della farina di mais deve essere percepibile in bocca. Si conservano per alcuni giorni in una scatola di metallo riposta in un luogo buio, fresco e asciutto.





Alberelli di frolla

di Silvia De Lucas del blog
SILVIA PASTICCI

Le buone ragioni per regalare questi alberelli di frolla...

Sono frollini ideali per la colazione o la merenda che potete usare come segnaposto per i vostri commensali la Vigilia o il giorno di Natale. I bambini li adoreranno e voi farete un'egregia figura senza aver dovuto studiare 2.958.698 libri di cucina.

Ingredienti per 20 alberelli circa (stampino di 10 cm di altezza)

- ★ 350 grammi di farina 00 + un po'
- ★ 200 grammi di burro di altissima qualità
- ★ 150 grammi di zucchero semolato
- ★ 50 grammi di cacao amaro in polvere
- ★ 1 uovo medio
- ★ La buccia di un'arancia non trattata
- ★ 1 pizzico di sale
- ★ 150 grammi di cioccolato bianco

Procedimento

Preparate la frolla con il metodo tradizionale: in una ciotola ponete la farina, lo zucchero, il sale, la buccia d'arancia e il cacao setacciato. Unite il burro freddo di frigorifero tagliato a cubetti.

Con la punta delle dita "sfregate" il burro con il resto degli ingredienti finché il composto non assume una consistenza sbriciolata. A questo punto unite l'uovo e impastate velocemente fino a formare una palla compatta.

Mettete l'impasto in un sacchetto per alimenti (o avvolgetelo con pellicola da cucina) e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, appoggiate l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo con il mattarello a uno spessore di 8 -10 mm.

Ritagliate i biscotti con la formina scelta e impastate i ritagli per non sprecare nulla.





Adagiate i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 160°C per 12 -14 minuti.

Non preoccupatevi se i biscotti saranno un po' molli: raffreddandosi si induriranno.

Aspettate che siano ben freddi prima di toglierli dalla teglia o farete una strage (ve lo dico perché l'ho già fatto...).

Per decorare il biscotti usate il cioccolato bianco fuso nel forno a microonde. Scaldatelo a brevi intervalli e mescolate ogni tanto per verificarne la consistenza. Non deve bollire; se sul fondo della ciotola è già presente del cioccolato fuso, basta rimestare il tutto per fondere il resto.

Mettete il cioccolato bianco fuso in una tasca da pasticciare con un beccuccio fine e decorate come più vi piace. Lasciate asciugare per bene prima di maneggiare e confezionare.





*Sciropo caramellato
al limone*

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice
di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e
del sito SLELLYBOOKS.com



Le buone ragioni per regalare questo sciroppo...

Dorato come il sole dei tramonti d'inverno, quelli che giungono nel pomeriggio, cantando una rasserenante nenia alla natura, affinché essa non si svegli dal suo rigenerante sonno pieno di promesse di vita, questo sciroppo saprà deliziare chi lo riceverà in dono.

Può essere utilizzato per dolcificare tè e tisane, magari allo zenzero, per arricchire macedonie di frutta o per creare bagne per dolci.

Ingredienti per 2 vasetti da 100 millilitri

- ★ 250 grammi di zucchero semolato
- ★ 250 millilitri di acqua divisi in due dosi rispettivamente da 50 e 200 millilitri
- ★ 1 limone non trattato

Procedimento

Sanifico i vasetti in acqua bollente per 20 minuti, quindi li lascio asciugare su un canovaccio pulitissimo.

Verso la dose da 50 millilitri di acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco lo zucchero.

Cuocio a fiamma media senza mai mescolare ma muovendo il pentolino al bisogno, fino a quando si è formato un caramello biondo.

Nel frattempo grattugio la scorza del limone e spremono il succo dell'agrume.

Prestando attenzione agli schizzi, verso la restante acqua e un cucchiaino di succo di limone sul caramello.

A causa della differenza di temperatura, il caramello si solidifica per poi tornare liquido proseguendo la cottura e rimstando con una frusta.

Cuocio fino a quando la preparazione vela il dorso di un cucchiaino di metallo.

A questo punto aggiungo la scorza del limone grattugiata al momento, mescolo e verso lo sciroppo caramellato al limone nei vasetti.

Lo sciroppo si conserva a lungo nei barattoli ben chiusi se riposto in un luogo fresco, buio e asciutto.

Consiglio anti spreco

Utilizzate il succo di limone rimanente per arricchire una spremuta di agrumi o per realizzare una citronette con la quale condire verdure lesse, insalate o pesce cotto al forno o a vapore.





*Indice
delle ricette*

Crema di limone, rosmarino e semi	11
Panature speciali	13
Sale al vino bianco con mandarino e timo	15
Condimento piccante al finocchietto	17
Mostarda mantovana	19
Frollini alle acciughe	21
Tonno sott'olio	23
Croccante con semi di zucca	24
Biscotti con zenzero, pistacchi e frutti rossi	26
Mele e pere in sciroppo speziato	28
Preparato per cioccolata calda	30
Zucchero a velo alle spezie di Natale	31
Biscottini alla vaniglia	33
Confettura di mele alla cannella	34
Biscotti morbidi al cacao con semi di sesamo e chia	36
Bonbon di fichi al cioccolato	38
Salame di cioccolato bianco	40
Paste di Meliga piemontesi	42
Alberelli di frolla	45
Sciroppo caramellato al limone	47

Libricette.eu Altri E-book



NATALE A CASA MIA - Ricette di cuore e cucina

Questo eBook è stato realizzato in collaborazione con il media partner [ATNEWS](#).

Cosa porteranno in tavola gli autori di LIBRICETTE.eu durante le prossime feste? Scopritelo con il nuovo E-book in cui cibo fa rima con ricordo ed emozione.

Piatti della tradizione del territorio o di famiglia o ricette che fanno il loro ingresso a casa degli autori per la prima volta.

La porta è aperta: entrate a festeggiare con noi?



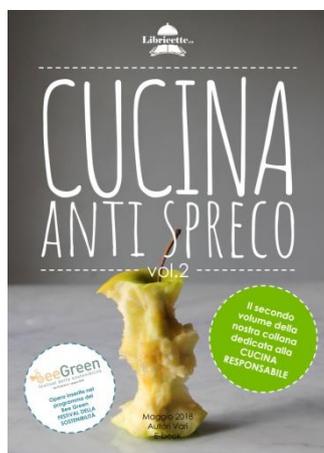
PIATTI DELLE FESTE PER TUTTI

Proposte per menu adatti alle esigenze alimentari di tutti

Questa pubblicazione gratuita è dedicata a tutti coloro che, per scelta o necessità, sono alla ricerca di "ricette senza", adatte alle feste.

Senza latticini, senza glutine, senza carne, senza uova, senza farine o zuccheri raffinati...

Di là da mode e tendenze, questo e-book vuole rispettare le scelte libere, responsabili e non imposte, nonché i bisogni di molti.



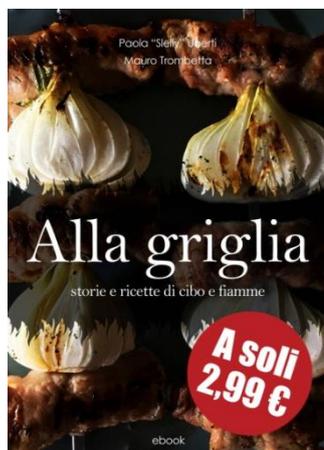
CUCINA ANTI SPRECO - SECONDO VOLUME

Noi di LIBRICETTE.eu vogliamo compiere un piccolo gesto regalandovi questo nuovo eBook di CULTURA e RICETTE ANTI SPRECO, nel quale troverete tanti suggerimenti per limitare gli sprechi in cucina, realizzando PIATTI DELIZIOSI, dai più semplici e veloci a quelli più complessi, adatti alle occasioni speciali.

eBook realizzato con il sostegno dello SPONSOR [IdeeGreen.it](#) e in collaborazione con il media partner [ATNEWS](#).

Ringraziamo, inoltre, lo chef [MAURO AGÙ del Ristorante IL CIABOT di Roletto \(TO\)](#) che, in veste di giudice del concorso di ricette CUCINA ANTI SPRECO, ha prestato la sua preziosa esperienza e competenza.

[Scarica gratuitamente in nostri E-book cliccando qui](#)



ALLA GRIGLIA STORIE E RICETTE DI CIBO E FIAMME

Autori Paola "Stelly" Uberti e Mauro Trombetta

101 pagine con immagini a colori

prezzo da 2,99 euro

Spiegazioni semplici ma dettagliate su come utilizzare al meglio la vostra griglia.

Ricette dedicate a bruschette, verdure, pollo, manzo, maiale, pesce, molluschi e crostacei.

Ogni ricetta è corredata di immagine a colori, tempi di preparazione, marinatura e cottura, attrezzatura necessaria, numero di commensali o unità, elenco ingredienti e procedimento di preparazione dettagliato.



RICETTE PER I BUFFET

Autore Paola "Stelly" Uberti

76 pagine con immagini a colori

prezzo da 2,99 euro

(in funzione dello store)

Stufi delle solite patatine?

Ecco 30 ricette semplici e particolari per organizzare un buffet diverso e ricco di cibi deliziosi.

Per stupire gli ospiti con finger food, cucchiari, bicchierini, bruschette e molto altro.

Ogni ricetta è corredata di immagine a colori, tempi di preparazione e cottura, numero di commensali o unità, elenco ingredienti e procedimento di preparazione dettagliato.

Acquista i nostri eBook a meno di 5 euro



REGALI DA MANGIARE

E-book
Autori vari
Dicembre 2018

Realizzato da LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu

