

Ricette per i più piccoli

Maccheroncini gratinati

INGREDIENTI

300-350 grammi di maccheroncini
50 grammi di burro
2 cucchiaini di farina
1 bicchiere abbondante di latte
4 cucchiaini di parmigiano o gruviera
2 tuorli d'uovo
un poco di noce moscata
sale

PROCEDIMENTO

Prendi i maccheroncini e gettali in acqua bollente e salata. Un pò prima che abbiano finito di cuocere, con 30 grammi di burro, la farina, il latte necessario, prepara una besciamella morbida. Insaporiscila magari con una punta di estratto di carne. Condiscila quindi con sale e noce moscata; amalgama, mescolando bene, i tuorli d'uovo.

Con la besciamella e 20 grammi di burro, condisci i maccheroni scolati alquanto al dente.

Imburra una pirofila che possa andare nel forno: versaci dentro i maccheroni.

Passa in forno già ben caldo (220 gradi), sforna dopo una decina di minuti o quando alla superficie si è formata una crostina color oro scuro.

Focaccine al pesto

INGREDIENTI

500 gr di farina 00; 30 gr di fiocchi di patate per purè
25 gr di lievito di birra; 1/2 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale; 6 cucchiaini di olio extravergine
100 gr di pesto pronto; 150 gr di acqua tiepida
qualche gheriglio di noce intero

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito in poca acqua appena tiepida unendo 1/2 cucchiaino di zucchero. Mescolare con cura fino a scioglimento completo. Versare nel bicchiere del mixer la farina, i fiocchi di patate, il sale ed azionare il robot per pochi istanti.

Mentre l'elettrodomestico è in funzione versare il lievito sciolto a cui sono addizionati i 6 cucchiaini di olio. Sciogliere il pesto in 150 gr di acqua tiepida (un bicchiere) e unire all'impasto, sempre con mixer in funzione, fino ad ottenere un composto omogeneo. Estrarlo, lavorarlo per qualche minuto, conferirgli la forma tondeggiate, porlo in una capace scodella, incidere a croce, pennellarlo con poco olio, sigillare la scodella con pellicola trasparente e porre in forno con la sola luce di cortesia accesa fino al raddoppiamento del volume.

Passato questo tempo sgonfiare la pasta a pugno chiuso, rilavorare brevemente, staccare delle porzioni tutte della stessa dimensione, appiattirle, ungerle con poco olio e sistemare al centro mezza noce.

Sistemare ogni focaccina, ben distanziata su più teglie ricoperte da carta da forno e far lievitare di nuovo per almeno 15'/20'. Infornare in forno preriscaldato e ventilato a 180° per 15' circa.

Polpette di melanzane alla griglia

INGREDIENTI

una melanzana di circa 150g
60/70g di mozzarella ben sgocciolata
30g di formaggio pecorino
foglie di basilico
sale; farina; pangrattato
un uovo per impanare
olio per friggere

PROCEDIMENTO

Cuocete la melanzana alla griglia, una volta cotta, tagliatela grossolanamente, aggiungete al composto il basilico, il formaggio e la mozzarella stracciata bene, salate per insaporire.

Formate con le mani delle piccole polpette, passatele nella farina prima, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato facendo una leggera pressione per compattarle bene.

Le queste polpette le ho fritte in olio di oliva abbondante per alcuni minuti, potete anche, schiacciandole leggermente, cuocerle in padella con un filo di olio oppure metterle nel forno in una teglia leggermente unta girandole almeno una volta. Sono ottime anche fredde!

Crêpes Banana e Noci

INGREDIENTI

2 tazze di farina
2 cucchiaini di zucchero granulato
4 cucchiaini di lievito per dolci
1-1/2 tazza di latte
2 uova; olio vegetale
2 banane medie schiacciate
1/2 tazza di noci tostate e tritate grossolanamente
olio vegetale per cuocere
Sciroppo d'acero per condire

PROCEDIMENTO

In una terrina media, mescola insieme farina, zucchero e lievito.

In un'altra terrina, mescola latte, uova e 1/4 tazza di olio vegetale. Versa il composto di latte nel composto di farina, mescolando fino a quando la farina scompare. Aggiungi le banane schiacciate e le noci.

Ungi leggermente una padella o una piastra e scaldarla a fuoco medio. Versa circa 1/4 tazza del contenuto per ogni crêpe e cuoci fino a quando non sarà dorata da entrambi i lati, girandola una sola volta.

Decora il piatto con altri tondini di banana spruzzati magari da un velo di zucchero a velo.

in collaborazione con www.bravibimbi.it

