

*il blog di ricette di Alessia*



## **il menu di Alessia**

*Involtini di pasta sfoglia*

*Farfalle con radicchio zucchine e speck*

*Polpette di verdure*

*Tortino di verdure*

*Crostata con marmellata di mele*



## Involtini di pasta sfoglia

### **Ingredienti:**

1 rettangolo di pasta sfoglia  
1hq di speck  
150gr stracchino

### **Preparazione:**

Stendete la pasta sfoglia. Spalmate su tutta la superficie lo stracchino e coprite con lo speck.

Arrotolate la pasta sfoglia nel senso della lunghezza e mettete in forno a 180° per 10 minuti.

Tirate fuori dal forno il rotolo e tagliatelo a strisce di circa 3cm di larghezza. .





## Farfalle con radicchio, zucchine e speck

### **Ingredienti:**

180gr farfalle  
1 zuccina  
1/2 cespo di radicchio trevigiano  
1 fetta/1hg di speck  
panna da cucina  
olio

### **Preparazione:**

Fate scaldare l'acqua per la pasta.  
Nel frattempo pulite la zuccina e il radicchio sotto l'acqua corrente. Tagliate le zucchine a metà, poi a listarelle e quindi a cubetti. Unite verticalmente le foglie di radicchio e tagliatele in orizzontale, larghe circa 1 cm.

In una padella scaldate un po' d'olio e uniteci le zucchine e il radicchio. Dopo circa 10 minuti aggiungete anche lo speck tagliato a cubetti.

Quando l'acqua bolle versateci prima una manciata di sale grosso e poi la pasta.

A fine cottura, dopo averla scolata, mettetela nella sua pentola e aggiungete le verdure con lo speck.

Unite a piacere un po' di panna e mescolate.





## Polpette di verdure

### **Ingredienti:**

2 zucchine  
2 patate  
2 carote  
2 uova  
pangrattato  
prezzemolo  
olio di oliva  
olio di semi  
sale  
pepe

### **Preparazione:**

Fate lessare tutte le verdure in acqua bollente.  
Tagliatele a pezzetti non tanto grandi.

In una terrina amalgamate tutte le verdure assieme ad un filo d'olio, le uova, un pizzico di sale, il prezzemolo tritato. Aggiungete del pangrattato per rendere il composto più solido.

Formate delle polpettine e passatele nel pangrattato.

Scaldate l'olio e fate friggere le polpettine.  
Quando prenderanno un colore dorato, fatele asciugare dall'olio in eccesso sulla carta da forno.





## Tortino di verdure

### **Ingredienti:**

4 patate  
4 zucchine  
300 g mozzarella  
sale  
pepe  
olio  
pangrattato  
sugo di pomodoro



### **Preparazione:**

Fate bollire le patate per circa 10 minuti, così da mantenerle ancora dure per tagliarle a fette, ma abbastanza morbide per accelerare la cottura.

Tagliate a listarelle le patate e le zucchine e a fettine sottili la mozzarella.

Prendete una teglia e bagnatene il fondo con dell'olio d'oliva, poi iniziate a mettere in ordine uno strato di patate, mozzarella, salate e pepate, zucchine, mozzarella, salate e pepate e così via.

Aggiungete qualche cucchiaino di sugo di pomodoro, cosparso con l'olio d'oliva e pangrattato per dare un tocco più croccante. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40/45 minuti.



## Crostata con marmellata di mele

### **Ingredienti:**

Ingredienti:

Per la **marmellata**:

500gr mele (circa 3)

500gr zucchero

Per la **pasta frolla**:

300 g farina

150 g zucchero

150 g burro

2 uova

1 pizzico di sale

½ bustina di Lievito



### **Preparazione:**

Sbucciate e lavate le mele. Tagliatele a cubetti e fatele cuocere in una pentola con lo zucchero continuando a mescolare. I tempi di cottura variano in base alla consistenza che volete raggiungere. Io le ho lasciate sul fuoco medio per circa 1 ora e mezza.

Quando la marmellata è pronta, versatela nei vasetti e lasciate raffreddare.

In una terrina mescolate la farina con lo zucchero, aggiungete il burro fuso, le uova, il sale ed infine il lievito.

Mescolate tutti gli ingredienti con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo che avvolgerete nella pellicola.

Mettete in frigo per mezz'ora.

Stendete 3/4 di pasta frolla dello spessore di circa mezzo centimetro. Mettetela in uno stampo per crostate.

Spalmate sopra la marmellata di mele.

Stendete anche la pasta frolla rimanente e con gli stampini per biscotti ritagliate dei cuori.

Coprite la superficie della crostata con i cuori. Mettete in forno per 40 minuti a 180°.



Grazie per aver scaricato questo ebook

Ti Auguro  
Buon Appetito!!

*Alessia ;)*