

Ricette Bimby dolci: Brioches per granita



Ricetta dolci Bimby della mia adorata sorellona: **Brioches per granita col tupper!** Le ha preparate qualche giorno fa e le sono venute da Dio, buonissime! Io e mio marito ce le siamo divorate per cena col gelato. Presto proverò a testare la ricetta **senza Bimby** e vi farò sapere!

Intanto beccatevi gli ingredienti:

- 250 gr di **farina 00**
- 250 gr di **farina manitoba**
 - 120 gr di **zucchero**
 - 100 gr di **margarina**
 - 1\2 misurino di **olio**
 - 2 **tuorli d'uovo**
- 1 bustina di **lievito** mastro fornaio (quello per la pizza ad esempio)
- 1 bustina di **vanillina**
 - 270 ml di **latte**

Versare il **latte** nel boccale e riscaldarlo per 3 minuti alla temperatura di 37°, aggiungere **lievito** e **zucchero**, fare sciogliere tutto per 20 secondi alla velocità 2, poi aggiungere le farine ed impastare per altri 2 minuti alla velocità "spiga". Durante la lavorazione aggiungere i **tuorli** e la **vanillina**.

Unire la **margarina** morbida e continuare l'impasto per 3 minuti alla velocità "spiga". Durante la lavorazione, versare dal foro l'olio.

A questo punto, prelevare l'impasto e formare delle palline grandi e palline piccole lavorando con le mani l'impasto, stirandolo per bene. Lasciar lievitare tutto per circa un'ora fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume.

Dopo ciò, appoggiate le palline piccole su quelle grandi e spennellate tutto con tuorlo e latte o albume e latte. Cuocere in forno per 15 minuti a 180°

Martina

[Ricetta Pancakes](#)



Ma non sono bellissimi i miei **Pancakes**?!!!!!! Li ho preparati l'altra mattina per colazione, li ho messi nel piatto, il tempo di fotografarli e sono spariti :D!!!!

In realtà ho preparato l'**impasto** la sera prima per poi avere il tempo l'indomani mattina di fare i **Pancakes** e andare anche a lavoro. Avevo paura sarebbero venuti male, invece no! Quindi potete anche voi preparare l'impasto la sera prima e in poco tempo fare una **colazione all'americana** deliziosa la mattina dopo!

Ingredienti:

- 125 gr di **farina**
- 25 gr di **burro**
- la punta di un cucchiaino di **sale**
 - 2 **uova**
 - 200 ml di **latte**
- 6 gr di **lievito chimico**
- 15 gr di **zucchero**



Per prima cosa ho diviso i **tuorli** dagli **albumi**. Poi ho sbattuto i tuorli con il **latte** ed il **burro** fuso. Successivamente ho aggiunto la **farina** ed il **lievito**.

A parte ho montato gli albumi con lo zucchero ed il sale ma fate attenzione a non montarli troppo, cioè l'impasto non deve essere assolutamente troppo fermo ma più liquido. A questo punto ho unito tutto insieme e mescolato dall'alto verso il basso fino a che l'impasto non è diventato omogeneo.

Ho preparato i **pancakes** in una padellina antiaderente su fuoco moderato. Ci vuole pochissimo. Ho versato un mestolino di composto sulla padella, ho aspettato qualche minuto e rigirato la fritella!

Sono venuti deliziosi, noi li abbiamo mangiati con la **nutella** □ ma se avete lo **sciroppo d'acero** provateli anche così.

Che bontà! Buona colazione!

Martina

Ricetta tagliatelle fatte in casa



Ricetta veloce per Tagliatelle fatte in casa, buone e genuine!

Danno un sapore unico ad ogni primo piatto proprio perchè fatte con le tue mani. Fare le **tagliatelle fresche** è molto più semplice e veloce di quanto si pensi!

Ingredienti:

- 200 gr **farina di semola di grado duro** (per 2 piatti abbondanti di pasta per due persone)
 - 1 **uovo** (ogni 200 gr di farina)

▪ **acqua** q.b.

Ho messo la **farina** su di una spianatoia, e formato la classica montagna col buco al centro, dove vi ho versato l'**uovo** ed iniziato a impastare con le "manuzze sante" (se avete la **planetaria** potete iniziare con questa, sicuramente è molto più veloce! Io questa volta ho preferito le mani perchè, sapete, mi da molte più soddisfazioni).

Ho aggiunto a poco a poco **l'acqua** fino a quando l'impasto non è risultato morbido e omogeneo.

Ho avvolto l'impasto nella carta trasparente e messo in frigo a riposare mentre io ho messo l'acqua a bollire e iniziato a preparare il sugo.

Ho ripreso l'**impasto** (che deve riposare in frigo circa 30 minuti, se lo uscite prima non fa niente), l'ho steso con il mattarello fino a dargli uno spessore di 3-4 mm circa (perchè mi piace più spessa). Ho infarinato per bene il foglio di pasta ottenuto e l'ho arrotolato senza lasciare aria tra la pasta.

Ho tagliato così tante rotelline con un coltello ben affilato, le ho slegate e sistemate sullo spianatoia.

Le ho fatto bollire per 5 minuti e condite!

Sono venute buonissimeeeee!

Buon appetito!

Martina

Impasto per scacciata siciliana



Ecco al volo la **ricetta dell'impasto per scacciata siciliana**, una **torta salata** rustica e gustosissima. L'**impasto** è facile da preparare e la **scacciata** può essere fatta con tantissimi ingredienti, verdure, salsiccia, pomodoro, formaggi.

La **scacciata** è perfetta per un **secondo piatto** o anche un **antipasto**.

Ingredienti:

- 300 ml di **acqua**
- 250 gr di **farina 00**
- 250 gr di **farina di grano duro**

- 1/2 cubetto di **lievito di birra**
- 2 cucchiaini rasi di **sale**

Ho sciolto il lievito in un pò dell'acqua prevista nella ricetta. Poi ho unito insieme tutti gli ingredienti, la farina, il sale, il lievito e l'acqua. Ho impastato per bene con la planetaria e poi ho terminato con le mani. Ho lasciato lievitare l'impasto per circa un'oretta e dopo l'ho stesa e preparato la scacciata!

Come lessare le patate nel microonde



Ecco un trucco super veloce per **lessare le patate nel forno a microonde**, in pochi minuti **patate bollite** perfettamente senza aspettare ore con la pentola che bolle e bolle e bolle.

Devo ammettere che io preferisco sempre fare le cose tradizionalmente, quindi bollire le patate in un pentolone con acqua bollente ma riconosco il fatto che siamo sempre tutti molto impegnanti e spesso e volentieri trovarsi le patate bollite (utili per fare mille cose divertenti e buone in cucina) in pochi minuti è davvero molto pratico.

Io faccio così: prendo le **patate** (sbucciate o meno è indifferente, io le metto con la buccia e le sbuccio dopo, come preferite), infilo il coltello in due punti centrali della patata facendo in modo che il coltello esca dall'altra parte della patata. Metto le patate "trafite" in un contenitore col coperchio adatto al **forno a microonde** e le faccio cuocere per 4 minuti, poi le giro e le rimetto dentro per altri 4 minuti.

In 8 minuti le vostre patate risulteranno perfettamente bollite e pronte per essere utilizzate!!!

Martina

Ricetta pasta fresca: le reginette



Che soddisfazione fare la **pasta fresca fatta in casa**, io mi diverto sempre un sacco! L'altro giorno ho fatto la **pasta fresca reginette**.

Ingredienti per 2 persone:

- 300 gr di **farina** di semola rimacinata
- 2 uova
- **acqua** q.b.



Se dovete fare la **pasta fresca** per più di 2 persone dovete raddoppiare le dosi, insomma fate attenzione alle proporzioni.

Ho lavorato insieme per prima la **farina** con le **uova** e poi ho aggiunto l'**acqua** man mano fino a quando l'impasto non ha raggiunto una consistenza omogenea e corposa. Poi ho fatto riposare l'impasto per mezz'ora in frigo.

Trascorso il tempo, ho steso col mattarello l'impasto fino a dargli uno spessore di 4 mm più o meno (perchè mi piace bella cicciottella), ho arrotolato la pasta e tagliato con la rotella a zig zag.

In pochi passi ecco pronte le vostre **reginette!**

Martina

[Ricetta Pesto al pistacchio](#)



Pesto al pistacchio, buonissimo per preparare deliziosi **primi piatti** ed invitanti **secondi piatti**.

Ingredienti per 2 persone:

- 100 gr di **pistacchio**
- 2 cucchiaini di **parmigiano reggiano**
- 5 cucchiaini di **olio d'oliva**
- qualche foglia di **basilico**

Ho messo tutti gli ingredienti in un recipiente adatto al frullatore ad immersione ed ho iniziato a tritare ed emulsionare tutti gli ingredienti insieme, se necessario aggiungere olio d'oliva fin quando il pesto al pistacchio risulta della consistenza giusta.

Non appena sarà pronto, vedrete che profumo e che gusto regalerà ai vostri piatti!!!

Buon appetito!

Martina

Ricetta pane condito fatto in casa





Un'idea super carina per dei **panini fatti in casa conditi**,
ricetta facile e divertente da fare!!!!

Poi vuoi mettere la soddisfazione di **fare il pane in casa** con
le tue manuzze sante? Non c'è paragone!!!

Ingredienti:

- **pasta per il pane**
- **fettine di salame**
 - **olive nere**
- **provola a fette**
- **olio d'oliva**



Ho preparato la [pasta per il pane](#), regolatevi sulle dosi a seconda di quanti panini volete fare. Ad esempio io per fare 2 panini ho considerato: 150 gr di farina 00, 150 gr di farina manitoba, 180 ml di acqua, 1 cucchiaio e 1/2 di olio, 1/4 di lievito di birra, un pizzico di sale e zucchero, insomma basta fare le proporzioni.

Appena l'**impasto per il pane** è pronto, tagliatelo in tante parti quanti sono i panini che volete preparare.

Ho steso un pezzo d'impasto col mattarello ma solo un pò, giusto per stenderci sopra gli ingredienti ovvero **salame** e **provola** a fette e le **olive nere** sminuzzate. Poi ho arrotolato la pasta e sistemato i bordi, arrotondandolo per bene come un classico panino. Ho preparato l'altro. Li ho messi in una telia, li ho spennellati con l'olio d'oliva e cotto in forno preriscaldato a 180°/200° per 30 minuti.

Appena cotti, li ho usciti dal forno e coperti con una tovaglia e lasciati riposare per 10 minuti, questo per renderli più morbidi. Se invece li preferite croccanti, non copriteli.

Questi **panini conditi fatti in casa** accompagnano meravigliosamente qualsiasi secondo piatto o contorno!

Buon appetito!

Martina

Ricetta pasta fresca:
tagliatelle giallo zafferano





Vi presento la mia **ricetta pasta fresca: tagliatelle giallo zafferrano**, per colorarle di giallo ho appunto utilizzato lo zafferano ed il gusto è venuto delizioso!

Ingredienti per 2 persone:

- 300 gr. di **farina di semola rimacinata**
- 1 **uovo**
- **acqua q.b.**
- 1 **bustina di zafferrano**

Prima di tutto ho mescolato insieme la **farina** con lo **zafferrano** poi ho unito l'**uovo**. Ho lavorato con la mia meravigliosa planetaria la farina con l'uovo, aggiungendo man mano un pò d'acqua fino a quando il composto non è risultato ben amalgamato e sodo.



A questo punto ho coperto l'impasto con la carta trasparente e l'ho messo in frigo a riposare per mezz'ora.

Trascorso il tempo necessario, ho steso la pasta col mattarello fino a quando non ha raggiunto lo spessore desiderato, ho arrotolato la pasta e l'ho tagliata a striscioline.

Ecco fatto le **tagliatelle fresche giallo zafferano!!!**

Vedrete che bontà!

Martina

Mousse al cioccolato

La **mousse al cioccolato** è ottima per guarnire dolci e torte e poi è facilissima da fare.

Ingredienti:

- 200 ml di **panna** liquida
- 150 gr di **cioccolato al latte**
- 100 gr di **cioccolato fondente**

In un pentolino versate la **panna** e accendete il fuoco basso. Aggiungete il **cioccolato** tagliato a pezzetti e fatelo sciogliere nella panna, mescolando di continuo. Appena tutto risulta amalgamato, spegnete il fuoco.

Riempite una ciotola per metà di acqua e ghiaccio. Trasferite la mousse in una ciotola più piccola e immergetela nella ciotola col ghiaccio, fate attenzione però a non versare l'acqua nella ciotola della mousse, quindi se troppa buttate l'acqua in eccesso.

Mescolate la **mousse** in questa posizione con un frullatore fin quando la mousse non avrà cambiato colore, appena sarà più chiara potrete considerare la **mousse al cioccolato** pronta.