

Torta morbida con glassa al cioccolato



Se avete vogliadi una **torta morbida e soffice** ma che sia anche golosa, questa è quella che ci vuole: **Torta morbida con glassa al cioccolato.**

E' anche un'ottima idea per consumare il **cioccolato** delle **uova di Pasqua** rimaste oppure per fare una **torta golosa in meno di 10 minuti di preparazione.**

Ingredienti:

- 180 ml panna da montare non zuccherata;
 - 180 gr. di zucchero;
 - 180 gr. di farina 00;
 - 3 uova;
- una bustina di lievito vanigliato;
- 200 gr di cioccolato a latte (anche fondente andrà bene).

La procedura è piuttosto semplice. Io ho frullato **uova** e **zucchero** per quasi 10 minuti in modo da ottenere un composto spumoso. A parte ho montato la **panna** e l'ho aggiunta alle uova. A questo punto ho aggiunto un cucchiaino alla volta la farina e mescolato dal basso verso l'alto facendo attenzione a non smontare il composto. Infine vi ho mescolato il lievito ed infornato per 30 minuti a 180 gradi in forno preriscaldato, gli ultimi 10 minuti ho usato il forno ventilato.

Una volta pronta, ho lasciato raffreddare un poco, ho sciolto intanto al microonde una tavoletta di cioccolato e l'ho spalmato su tutta la superficie della torta. L'altra **tavoletta di cioccolato** l'ho tagliata a cubetti e li ho sparsi su tutto il cioccolato spalmato.

Ecco fatto, in poco tempo pronta una **torta morbida e soffice con glassa al cioccolato**. Buona e veloce da preparare.

Buon appetito!

Martina

[Ricette con la zucca: pasta zucca e pancetta](#)



Ricetta con zucca della mia adorata nipotina chef: Pasta zucca e pancetta!
Da leccarsi i baffi!

Ingredienti:

- **pasta fresca**
 - **zucca**
 - **pancetta**
 - **aglio**
 - **cipolla**
- **parmigiano** grattugiato
- **pagrattato**

Soffriggete insieme **aglio** e **cipolla**, non appena la cipolla è quasi dorata togliere l'aglio e mettere la **zucca** tagliata a cubetti. Lasciate cuocere finché la zucca non sarà morbidissima. A quel punto aggiungete la **pancetta** e lasciatela cuocere insieme alla zucca ancora qualche minuto.

Intanto bollite la **pasta fresca** e scolatela al dente. Versate la pasta nella padella dove si trovano zucca e pancetta e amalgamate insieme gli ingredienti. Aggiungete **parmigiano** e **pangrattato**.

Servite calda la **pasta zucca e pancetta!!!** Che bontà!!!

Buon appetito!

Stefania e Martina

Lasagne verdi fresche, la ricetta



Che soddisfazione fare le **lasagne verdi fresche** con le proprie manine!!! E il gusto ed il profumo sono incomparabili!!!

Ingredienti per 8 persone:

- 600 gr di **farina**
- 6 **uova**
- 200 gr di **spinaci**

Bollire gli **spinaci** per 10 minuti e scolarli per bene. Successivamente frullare gli spinaci bolliti e ben scolati.

Mettere la **farina** in una ciotola e aggiungete un **uovo** e un cucchiaio di spinaci alla volta fino a quando avrete finito gli ingredienti.

Appena l'impasto è amalgamato coprirlo con la pellicola trasparente e lasciarlo riposare per mezz'ora in frigo.





Trascorsa la mezz'ora, dividete il composto in 8 parti ed iniziate a stendere la pasta. Non importa se le **lasagne verdi** non avranno la forma perfetta di un rettangolo, ricordate che è **pasta fresca fatta in casa** perciò non deve essere perfetta.

Adesso siete pronte per fare un bel piatto di **lasagne verdi al forno!!!!**

Torta salata agli spinaci



Ricetta veloce: torta salata agli spinaci, una ricetta vegetariana molto gustosa!

Ingredienti:

- **sfoglia** pronta
 - **spinaci**
 - **pomodorini**
- un **uovo bollito**
- 2 **uova** sbattute
 - **provola**
 - **sale**
- **olio d'oliva**

Prima di preparare la sfoglia, dovete soltanto cuocere gli **spinaci** in padella con un pò d'olio e sale. Una volta pronti potete iniziare a preparare la **torta salata**.

Stendete la sfoglia sulla teglia, metteteci tutti gli spinaci, poi tagliate a fettine l'uovo bollite e lo spargete nella torta.



Poi tagliate i **pomodorini** a metà e aggiungeteli alla torta insieme alla **provola** tagliata a pezzi. Mettete un pizzico di sale ed infine versare le due uova sbattute su tutta la superficie della torta salata.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti (gli ultimi 5/10minuti impostate il forno in modalità grill per dorare la superficie)! Una volta uscita da forno versateci sopra un filo d'olio d'oliva!!!

Ecco pronta la vostra **torta salata agli spinaci!!**

Buon appetito!

[**Ricette primi piatti: pasta al pesto**](#)



Che ne dite di un bel piatto di **pasta al pesto**? Una tra le **ricette primi piatti** più buoni e veloci da fare!

Se poi il [pesto al basilico](#) è fatto in casa la pasta avrà un sapore unico, quello di casa tua!!!

Inoltre, gli ingredienti sono davvero pochi e il tempo che ci vuole sono poco più di 8 minuti!

Ingredienti:

- spaghetti
- pesto al basilico

Basta bollire e salare gli spaghetti e scolarli al dente per poi girarli ancora in pentola col pesto al basilico fino a quando non sarà ben amalgamato alla pasta!

Ecco fatto! La **pasta al pesto** è pronta per essere gustata da

tutta la famiglia!