



Millefoglie di salmone affumicato ed erbe fresche

Dosi per 4 persone: 1 pasta sfoglia rettangolare, 1 mela Granny Smith, 2 radicchio rosso, timo e aneto, 1 limone, 1/2 finocchio, 100g salmone affumicato, 25 cl panna intera, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 cucchiaino di aceto balsamico, sale e pepe, alcuni mirtilli.

Iniziare la cottura della pasta sfoglia tagliando otto rettangoli 6X3 cm circa. Posarli su una teglia con un foglio di carta forno. Pungere con una forchetta in più punti. Mettere su carta pergamena o con un panno pasticcera. Mettere in forno caldo a 175° per 15 minuti. Controllare la cottura dorandoli per bene, quindi toglierli dal forno e raffreddarli in disparte. Sbucciare la mela e tagliarla a dadini. Cospargere il succo di mezzo limone. Lavare l'insalata e tagliare a fettine sottili, quindi metterla in disparte. Lavare e tagliare il finocchio a dadini. Tagliare il salmone affumicato della misura dei rettangoli di pasta. Preparare la vinaigrette. Aggiungere sale e pepe, quindi condire mela, finocchio e radicchio. Montare la panna con un po'di sale, pepe e il succo di mezzo limone.

Adagiare in ciascun piatto di portata 4 rettangoli di pasta su cui si poserà il salmone affumicato.

Versare un po 'di insalata lungo il rettangolo, poi effettuare ciuffi di panna montata con una sac à poche. Aggiungere timo, aneto e mirtilli. Coprire con un altro rettangolo di pasta. Infine coprire la parte superiore con un po'di insalata e panna montata, timo, aneto e mirtilli.

Si possono sostituire i mirtilli con fiori commestibili blu es. fiordaliso.

Piccola Pasqualina con uova di quaglia

Per 8 pp: N. 2 rotoli di pasta sfoglia fresca; 8-10 carciofi puliti dalle foglie più dure, tagliati a metà e privarli del pelo interno; 8 uova di quaglia, 2 uova, 200 g di ricotta, 1/2 litro di latte, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, un mazzetto di maggiorana fresca, pulita, mondata e tritata (o 2 cucchiaini di quella secca).

Imburrare 8 stampini e stendere una parte di pasta sfoglia sul fondo e sulle pareti, lasciandola debordare un poco. Soffriggere in una padella l'olio con aglio tritato. Tagliare sottilmente i carciofi e unirli al soffritto. Versare il latte scaldato in precedenza, coprire e cuocere fino a completo assorbimento del latte. Salare e pepare. Far raffreddare il composto, quindi unirvi la ricotta e le uova. Mescolare aggiungendo la maggiorana. Stendere il composto negli stampini, formare un buco nel centro di ognuno e inserirvi le uova di quaglia facendo attenzione a non rompere il tuorlo. Coprire con un dischetto di pasta sfoglia, pennellare con uovo. Chiudere il bordo verso l'interno e

pennellarlo anch'esso. Infornare a 200° per 10 minuti, abbassare a 180° e terminare la cottura.

Hot cross buns

Ingredienti dosi per 6 persone

Per la pasta: 300 g farina 00, 2 g cannella, 50 g uvetta, 35g burro, 35g zucchero, 1 uovo, 5g lievito secco, 180g latte. Per la decorazione: 30g farina, 30g zucchero, 5 cl acqua, 50g miele, 1 uovo per colorare.

Per la pasta: setacciare la farina nella ciotola di un mixer, e scavare un pozzo, poi aggiungere il burro fuso, lo zucchero, l'uovo, il latte tiepido, il lievito, e la cannella. Impastare con il gancio fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, quindi aggiungere l'uvetta. Coprire con un panno umido e lasciare lievitare a temperatura media (25°) fino a quando la pasta avrà raddoppiato di volume.

Rimpastare per qualche minuto, quindi dividerlo in 8 palline. In una teglia quadrata o rettangolare con i bordi alti e foderato con carta da forno, posizionare le palline in modo che si tocchino. Lasciare lievitare per 1 ora.

Per la decorazione: preriscaldare il forno a 150°. In una ciotola, mescolare lo zucchero e la farina. A poco a poco aggiungere un po' d'acqua per ottenere un impasto rigido. Stendere la pasta molto sottile e tagliare 16 strisce sottili. Spennellare con uovo sbattuto i panetti, quindi formare una croce sulla parte superiore con strisce di pasta. Cuocere in forno a 150° per 25 min. All'uscita del forno, spennellare i panini con miele.

Cupcakes con nidi al cioccolato e ovetti

Ingredienti (4 persone)

Per la glassa: 2 cucchiaini di cacao, Il succo di mezza arancia, 100g di zucchero a velo, 10g di burro morbido

Per 6/8 cupcakes al cioccolato: 4 cucchiaini di cacao, 3 cucchiaini di gocce di cioccolato, 100 g di uova di Pasqua colorate, 2 uova, ½ bustina di lievito, 90g burro, 160g di zucchero, farina 140g, 20 cl panna fresca.

Per la glassa, mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere una pasta omogenea. Mettere in frigo. Per i cupcakes: setacciare il lievito, la farina e il cacao e mettere in disparte. Nella ciotola della planetaria frustare zucchero, burro morbido, uova e la panna. Gradualmente mescolare la miscela di cacao nel contenitore, aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Ripartire la massa negli stampi di carta e cuocere per 25-30 minuti in forno preriscaldato a 180 ° C. Lasciate raffreddare. Riempire con la glassa un sac à poche con beccuccio sottile e coprire la parte superiore di ogni cupcake formando una sorta di nido. Guarnire con alcune uova di Pasqua colorate.