Torta di spinaci greca (spanakopita)

Ingredienti:

Q.B.	Pasta filo e burro sciolto
250 gr.	Feta
50 gr.	Cheddar cheese o parmigiano
5 pz.	Uova
400 gr.	Spinaci
	Sale, pepe, noce moscata, menta

Preparazione:

1 – Scaldare il forno a 200°C.
2 - In una ciotola strizzare gli spinaci in modo da eliminare l'acqua in eccesso, salare, pepare.
3 - In una Bacinella rompere le uova, aggiungere la feta e grattugiare il chedar o il parmigiano, salare e pepare e insaporire con noce moscata.
4 - Per la torta: bagnate e appallottolate della carta da forno per dare umidità alla pasta filo .
5 - Deporre la pasta filo a strati in una terrina o tortiera pennellando con burro sciolto tra ogni strato.
6 - Una volta che si sono creati gli strati (circa 4) versare l'impasto, cospargere di foglie di menta e chiudere con la pasta filo in strati (circa 4) sempre pennellando con burro sciolto tra uno strato e l'altro.
7 - Infornare e cuocere per 20/30 minuti a 200°C.

Dolci Esperienze

Dolci Esperienze by Chef Ivan

Torta salata alle Zucchine

Ingredienti:

Pasta Brisée o sfoglia per il fondo, 3 mm di spessore

2 pz.	Uova
100 gr.	Panna
100 ml.	Latte
200 gr.	Ricotta
300 gr.	Zucchine
Q.b.	Sale, pepe

Preparazione:

1 – Lavare le zucchine e tagliarle a cubetti.
2 – In una padella con on goccio di olio cuocere le zucchine, coprendo con coperchio per circa 10 minuti. La sciar raffreddare.
3 – In una ciotola mescolare le uova, la panna, il latte e la ricotta.
4 – Unirvi le zucchine, salare e pepare.
5 – Versare il composto nella tortiera precedentemente preparata che sarà in frigorifero a riposare.
6 – Cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 30/40 minuti circa.

Tortiera 26cm diametro

Dolci Esperienze by Chef Ivan

Torta di zucca

Ingredienti:

Pasta frolla con 40 gr. Noci amalgamati alla pasta come fondo

450 gr. Zucca
2 pz. Uova
1 pz. Tuorlo
75 gr. Zucchero di canna
1 cucc.ino Cannella
1/2 cucc.ino Noce moscata
1/2 cucc.ino Zenzero in polvere
280 ml. Panna

Preparazione:

1 – Scaldare il forno a 200°C
2 – Fare il fondo con la frolla e noci, stendere la pasta a 3 mm del diametro di 23 cm e 4 cm di altezza, cuocere solo il fondo per 20 minuti.
3 – Tagliare a cubetti la zucca e cuocerla in forno fino a quando sarà tenera, circa 20-30 minuti.
4 – Schiacciare la zucca per togliere l'acqua in eccesso, passare nel mixer per ottenere una composto liscio, lasciare a raffreddare.
5 – Sbattere le uovo e il tuorlo in una bacinella.
6 – In un pentolino portare a ebollizione la panna, lo zucchero e le spezie, versare sulle uova continuando a mescolare.
7 – Aggiungere la polpa di zucca e mescolare bene tutti gli ingredienti.
8 – Abbassare il forno a 180°C e versare la massa nella tortiera, infornare e cuocere per 35-40 minuti.

Servire con doppia panna o crema chantilly
Forno: 200°C poi 180°C
Tempo cottura: 35-40 minuti
Resa: Stampo 24 cm diametro

Pasta frolla

Ingredienti:

250 gr. Farina
125 gr. Burro freddo
85 gr. Zucchero canna
1 pz. Uovo

Preparazione:

1- Mescolare in un mixer la farina, lo zucchero e il burro per breve tempo.
2 - Aggiungere e amalgamare bene l'uovo, formare un palla e mettere a riposare in frigorifero per 30 minuti.
3 – Utilizzare la pasta, stendere la frolla a 3-4 mm.

Dolci Esperienze

Quiche di cipolle

Ingredienti:

Pasta Brisée o sfoglia per il fondo, 3 mm di spessore

2 pz.	Uova
100 gr.	Panna
100 ml.	Latte
150 gr.	Formaggio per quiche
150 gr.	Cipolle
1/2 cucc.ino	Sale
1/2 cucc.ino	Pepe macinato

Preparazione:

1 – Scaldare il forno a 190°C.
2 – Foderare gli stampini con la pasta brisée/sfoglia (3 mm spessore) e metterli in frigorifero a riposare per 30 minuti.
3 – In una bacinella mescolare le uova, la panna e il latte.
4 – Tortiera: Cospargere il fondo della tortiera con il formaggio, la cipolla, salare e pepare.
5 – Riempire la tortiera con il preparato.
6 – Infornare e cuocere a 190°C per 30-40 minuti

Muffins ai pomodorini e basilico

Ingredienti:

340 gr.	Farina
15 gr.	Lievito in polvere
375 ml.	Latte
2 pz.	Uova
4 pz.	Pomodori roma
30 gr.	Basilico
60 gr.	Burro
	Sale, pepe

Preparazione:

1 – Scaldare il forno a 200°C.
2 – In una bacinella setacciare la farina e il lievito, unirvi il sale e pepe.
3 – In un'altra bacinella sbattere le uova il latte.
4 – Versare il liquido nella bacinella con la farina, unire i pomodoro tagliato a cubetti, il basilico e il burro fuso, mescolare con delicatezza, la massa deve essere grumosa.
5 – Dividere l'impasto nella teglia per muffins, infornare e cuocere a 200°C per 25 minuti.

Forno:	200°C
Tempo cottura:	25 minuti
Resa:	12 pezzi
Preparazione:	10 minuti

Dolci Esperienze

Muffins al blue cheese e pere

Ingredienti:

1 pz.	Pera
310 gr.	Farina
15 gr.	Lievito in polvere
80 gr.	Noci pecan
125 gr.	Blue Cheese
315 ml.	Latticello
2 pz.	Uova
80 ml.	Olio di semi
12 pz.	Noci pecan per decorare

Preparazione:

1 – Scaldare il forno a 200°C.
2 – Tagliare a cubetti la pera.
3 – In una bacinella setacciare la farina e incorporarvi la pera e le noci pecan tritate.
4 – In una bacinella fare a tocchetti il formaggio e aggiungere gradualmente il latticello, mescolare e unire le uova e l'olio.
5 – Versare il composto liquido nella farina e amalgamare, la massa deve essere grumosa.
6 – Dividere la massa negli stampi dei muffins e cuocere a 200°C per 25 min.

Forno:	200°C
Tempo cottura:	25 minuti
Resa:	12 pezzi
Preparazione:	10 minuti

Dolci Esperienze