



Caciucco di fagioli

2 gennaio 2017 | Filed under Contorni, Ricette | Posted by IN DIES



Ingredienti

1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 2 filetti di acciuga dissalati, 500 g di fagioli cannellini lessati, 200 g di erbe o biette piccole, 1 l di brodo vegetale senza sale concentrato di pomodoro, 4 fette di pane rustico, 90 g di Parmigiano-Reggiano stagionato almeno 30 o 36 mesi, olio extravergine di oliva pepe in grani

Preparazione:

In una casseruola fate stufare con qualche cucchiaino d'acqua la cipolla affettata e l'aglio in camicia. Quando l'aglio è morbido, eliminatelo e unite i filetti di acciuga spezzettati, in modo che si disfino, quindi i fagioli e le erbe spezzettate, già lavate e scolate. Cuocete a fuoco dolce per qualche minuto. Versate quindi il brodo, spolverizzate con un po' di pepe macinato al momento e aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Rigrigate bene e proseguite la cottura a fuoco basso fino a quando le erbe non sono cotte. Disponete nei piatti fondi le fette di pane. Versate il caciucco sul pane e cospargete con il Parmigiano-Reggiano a scaglie. Condite con un giro d'olio e servite caldo.

ricetta tratta da **La Cucina del Senza** (per saperne di più basta partecipare a *Gusto in Scena* – Venezia, 12-13 febbraio 2017 – evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini).

Studilegali.com

Articoli recenti

Il computer lo salva da un proiettile

Elvis Presley avrebbe 82 anni

Un San Valentino anche per i single

La dieta mediterranea contrasta la diminuzione cerebrale

Un'ora di siesta aiuta la mente degli anziani



Torta di mele e yogurt

2 gennaio 2017 | Filed under dolci, Ricette | Posted by IN DIES



Ingredienti:

1 kg di mele Granny Smith + 2 per decorare, 2 uova, 2 vasetti da 125 g di yogurt bianco non zuccherato, 250 g di farina 1 bustina lievito per dolci, confettura senza zucchero (gusto a piacere)

piacere)

Preparazione:

Preriscaldate il forno a 160 °C. Lavate e sbucciate le mele, tagliatele a pezzi e frullatele in un mixer con le uova, lo yogurt e la farina. Unite il lievito e azionate nuovamente. Trasferite l'impasto in una tortiera da 28 cm di diametro, rivestita con carta da forno. Lavate e tagliate le 2 mele rimanenti a fettine sottili, lasciando la buccia, e disponetele a cerchio sopra l'impasto. Portate la temperatura del forno a 180 °C e infornate per 40 minuti circa. A 5 minuti dalla cottura stendete 1 cucchiaino abbondante di confettura sopra le mele e cuocete per altri 5 minuti. Sfornate quando la confettura è del tutto sciolta e avrà formato una sottile crosticina.

ricetta tratta da **La Cucina del Senza** (per saperne di più basta partecipare a *Gusto in Scena* – Venezia, 12-13 febbraio 2017 – evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini).

Primo cibo che danneggia

È la causa di diarrea e malattie intestinali Vai a consigliofloraintestinale.com


[Share on Facebook](#)
[Share on Twitter](#)
[Share on Google+](#)

Related posts:



Cocktail di cocomero



Pan di spagna leggero all'arancia



Spalla fredda di agnello con salsa al limone

Studilegali.com

Articoli recenti

Il computer lo salva da un proiettile

Elvis Presley avrebbe 82 anni

Un San Valentino anche per i single

La dieta mediterranea contrasta la diminuzione cerebrale

Un'ora di siesta aiuta la mente degli anziani



Fotovoltaico per Te

Prima di mettere il fotovoltaico sul tetto di casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato