

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



Sfoggia le varie ricette di Simona e quella o quelle che ti piacciono di più le puoi prendere e portare a casa da provare.

Se ci fornisci il tuo indirizzo email ti possiamo inviare tutte le ricette in formato pdf 😊

Browse the various Simona's recipes and the one or ones that you like the most you can pick up and take home to try.

If you give us your email address we can send you all the recipes in pdf format 😊

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



ALICI FRITTE

Ingredienti

- Gr 400 alici delicate
- Succo di 1 lime spremuto
- Farina tipo 00 e di mais(fioletto) in egual quantita' per impanare
- Olio di semi di arachidi per friggere

Lavare bene le alici sotto acqua corrente dopo averle delicate ed aver tolto la testa. Metterle in una ciotola con il succo di lime spremuto e farle riposare in frigo per 30 min. Infine impanarle nella miscela di farine e friggerle in abbondante olio bollente.

FRIED ANCHOVIES

Ingredients

- 400g of anchovies without bones
- Juice of one lime
- Flour and cornflour in the same quantity to bread
- Peanut oil to fry

Remove the head and the bones from the anchovies and clean them with water. Put them in a bowl with the squeezed lime juice and leave all in the fridge for 30 minutes. Bread them in the flour mixture and fry them in boiling oil.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



SUSINE E PANCETTA

Ingredienti

- pancetta affumicata a fettine
- susine denocciate
- noci sgusciate

Guarnire la susina con il gheriglio di noce ed avvolgerla nella pancetta, fermare il tutto con uno stuzzicadenti. Rosolare le susine in un tegame antiaderente con un poco di burro.

PLUMS AND BACON

Ingredients:

- *bacon slices*
- *pitted plums*
- *walnuts*

Garnish the plum with walnuts and wrap it in bacon. Pin the bacon with a toothpick. Brown plums in a nonstick pan with few butter.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



BASTONCINI SALATI

Ingredienti

- 250 gr farina
- 125 gr burro ammorbidito
- 1 punta di coltello di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 5 cucchiaini di latte
- 1 tuorlo e 2 cucchiaini di latte per pennellare i biscotti

Impastare farina, lievito, sale, latte e burro ammorbidito. Fare poi riposare la pasta per 30 min in frigo. Adagiare la pasta sulla spianatoia e formare dei piccoli bastoncini dello spessore di una matita e della lunghezza di 4 cm. Rivestire una placca da forno con la carta forno, adagiarvi i bastoncini e pennellarli con il tuorlo mescolato con il latte, infine cospargerli con il sale grosso.

Cuocere in forno a 200° per 15 minuti.

SALTED STICKS

Ingredients:

- *250 gr flour*
- *125 gr softened butter*
- *1 pinch of baking powder*
- *1 pinch of salt*
- *5 tablespoons of milk*
- *1 yolk and 2 tablespoons of milk to brush the cookies*

Mix flour, baking powder, salt, milk and softened butter. Then place the dough in the fridge for 30 minutes. Put the dough on a pastry board and make small sticks of the thickness of a pencil and a length of 4 cm. Line a baking sheet with parchment paper, lay the sticks and brush with the egg yolk mixed with milk, then sprinkle with coarse salt. Bake at 200 degrees for 15 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



CAPPELLETTI IN BRODO

Per circa 12 persone

Ingredienti:

- Gr 200 polpa di maiale
- Gr 200 petto di pollo
- Gr 200 vitello
- Gr 100 di gola di maiale
- Gr 50 mortadella tagliata grossa
- Gr 50 prosciutto crudo tagliato grosso
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- Gr 100 burro
- Gr 500 formaggio grana grattugiato
- 1 uovo
- Noce moscata grattugiata q.b.
- Sfoglia fatta in casa(6 uova)

In un tegame capiente mettere il burro, la carota, il sedano, la carne di maiale, pollo e vitello tutto a pezzi e cuocere adagio per circa 2 ore. Separatamente cuocere la gola in acqua per circa 1 ora. Fare intiepidire il tutto.

Passare poi per il tritacarne alternando la carne cotta con le verdure, la gola, la mortadella ed il prosciutto a dadini. Mescolare infine gli ingredienti tritati con il formaggio, l'uovo e la noce moscata.

Riempire i quadretti di sfoglia con il composto, formare i cappelletti e cuocere in brodo di cappone.

CAPPELLETTI IN BRODO

Ingredients:

- Gr 200 pork meat
- Gr 200 chicken breast
- Gr 200 veal
- Gr 100 throat pork
- Gr 50 mortadella cut in large pieces
- Gr 50 prosciutto cut in big pieces
- 1 carrot
- 1 stalk of celery
- Gr 100 butter
- 500 gr grated Parmesan cheese
- 1 egg
- grated nutmeg
- Pasta homemade (6 eggs)

In a large saucepan put butter, carrot, celery, pork, chicken and veal in pieces and cook slowly for about 2 hours.

Separately cook the throat in water for about 1 hour. And leave everything to cool.

Then move on to the meat grinder alternating cooked meat with vegetables, throat, mortadella and ham into cubes.

Finally, mix the ingredients with cheese, egg and a pinch of nutmeg.

Fill the squares of pastry with the mixture, forming Cappelletti in capon broth and cook.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



PASSATELLI IN BRODO

Per 4 persone

Ingredienti:

- 3 uova
- 6 pugni di formaggio grana grattugiato
- 3 pugni di pane grattugiato
- Noce moscata grattugiata q.b.

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare una palla omogenea. Fare riposare per 30 min in frigo e dare forma ai passatelli con l' apposito utensile. Cuocere in brodo di cappone caldo, quando riprendono il bollore sono cotti.

PASSATELLI IN BRODO

For 4 people

Ingredients:

- *3 eggs*
- *6 handfuls of grated Parmesan cheese*
- *3 handfuls of bread crumbs*
- *grated nutmeg*

Mix all the ingredients together to form a ball. Let it rest for 30 minutes in the fridge and give a shape to Passatelli with the special tool. Bake in capon hot broth.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



PASTICCIO DI MACCHERONI ALLA SIMONA

Per circa 8 persone

Per la pasta frolla:

- Gr 600 farina
- Gr 300 burro ammorbidito
- Gr 200 zucchero a velo
- 1 uovo intero
- 2 tuorli

Per il ripieno:

Ragout

- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ litro di latte
- Gr 250 di carne di maiale
- Gr 250 di carne di vitello
- 1 cipolla media
- 1 costa di sedano
- Olio, sale, pepe

Pasta di semola

- Gr 200 sedanini rigati piccoli

Besciamella

- 1 litro ed ¼ di latte intero
- 6 cucchiaini di farina
- Gr 100 di burro
- Formaggio grana grattugiato
- Sale

Ordine di preparazione

1) Ragout

Preparare un fondo con olio, sedano e cipolla tritati, quando e' appassita aggiungere la carne; dopo circa 15 min versare il vino bianco, fare evaporare e terminare la cottura a fuoco lento con il latte per circa 3 ore. A cottura ultimata salare e pepare.

2) Pasta frolla

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la pasta frolla in frigo per 1 ora.

3) Pasta di semola

Cuocere la pasta in acqua salata per circa 7 minuti (la pasta deve essere al dente), scolare e mettere in una terrina grande con una noce di burro per evitare che si attacchi.

4) Besciamella

Sciogliere in un tegame il burro, aggiungere la farina setacciata (per evitare la formazione di grumi), il latte in ebollizione e mescolare cuocendo per circa 15 min, infine aggiungere il grana, il sale ed a piacere il tartufo.

Unire infine la besciamella ancora calda ai sedanini, aggiungere il ragout e mescolare il tutto lasciando raffreddare il composto.

Prendere una teglia da forno con bordi bassi (meglio se di rame) di 30-32 cm di diametro, imburrarla e posarvi un disco di pasta frolla di spessore sottile. Adagiare sopra il composto disponendolo a forma di cupola e ricoprirlo con un secondo disco di pasta frolla di spessore piu' alto del precedente. Sigillare bene i due dischi (fondo e copertura) contenenti il ripieno con un cordone di pasta, pennellare la cupola con un rosso d'uovo prima di infornare a 170° per 45 min.

PIE OF MACARONI OF SIMONA

For the pastry:

- Gr 600 flour
- 300 gr softened butter
- Gr 200 sugar
- 1 whole egg
- 2 yolks

For the filling

ragout:

- ½ cup white wine
- ½ liter of milk
- Gr 250 of pork
- Gr 250 of veal
- 1 medium onion
- 1 stalk of celery
- oil, salt, pepper

Pasta di Semola:

- Gr 200 sedanini small striped

Bechamel:

- 1 liter and 1/4 of whole milk
- 6 tablespoons of flour
- Gr 100 of butter
- grated parmesan
- Salt

Order of preparation:

1) *Ragout*

Put together oil, celery and onion, add the meat when it is dried, and after 15 minutes add the white wine, let it evaporate and finish cooking over low heat with the milk for about 3 hours. when cooking is finished, add salt and pepper.

2) *Shortcrust pastry*

Mix all the ingredients and leave the dough for 1 hour in the fridge

3) *Pasta di Semola*

Cook the Sedanin in salted water for about 7 minutes (the consistence should be hard), drain and place in a large bowl with a knob of butter to prevent sticking.

4) *Bechamel*

Melt the butter in a pan, add the flour (to avoid the formation of lumps), the milk boil and stir for about 15 minutes, then add the Parmesan cheese, salt and truffle.

Add the sauce still warm to Sedanini, add the meat sauce and mix together allowing the mixture to cool.

Take a baking pan with low sides (preferably copper) of 30-32 cm in diameter, and put the butter, then place a thin disk of pastry. Put on top of the mixture and cover with a second disc of pastry to a thickness higher than the previous one. Seal well the two disks (bottom and cover) containing the filling with a string of paste, brush with an yolk before baking at 170 degrees for 45 min.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



PASTICCIO DI RADICCHIO

Per 8/10 persone

Ingredienti:

- Gr 600 di radicchio trevigiano o veronese
- Gr 100 di pancetta magretta con aglio
- Gr 50 di farina
- ½ litro di latte
- 1 cipolla media
- 1 carota
- 1 dado per brodo
- Gr 200 panna da cucina
- Formaggio grana grattugiato q.b.
- Sale, pepe q.b.
- Olio, burro q.b.
- 3 uova di sfoglia tagliata a rettangoli

Tritare finemente cipolla, carota e la pancetta e far appassire con una noce di burro ed olio di oliva. Aggiungere il radicchio tagliato a julienne, lasciare appassire mescolando, insaporire con il dado sciolto in ½ bicchiere di acqua calda e cuocere fino a totale assorbimento del liquido.

Spolverizzare con la farina ed irrorare con il latte caldo, cuocere per circa 15 min ed a fine cottura aggiungere la panna.

Preparazione del pasticcio

Imburrare una pirofila da forno, adagiare sul fondo uno strato di sfoglia e alternare gli strati con il composto di radicchio spolverizzato con il grana.

Cuocere in forno a 170° per 30 min.

PASTICCIO DI RADICCHIO

For 8/10 people

Ingredients:

- 600g trevisano radicchio
- 100g di bacon with garlic
- 50g flour
- ½ litre of milk
- 1 onion
- 1 carrot
- 1 stock cube
- 200gr cooking cream
- Parmesan cheese
- Salt, pepper
- Oil, butter
- Puff pastry

Chop up the onion, the carrot and the bacon and let everything dry out with some butter and olive oil. Add the radicchio cut into julienne strips, the stock cube melted in a glass of water and cook until the liquid gets absorbed.

Add the flour and some hot milk, cook for 15 minutes and at the end, add the cooking cream.

"Pasticcio" preparation

Butter an oven pan, put onto the bottom a sheet of puff pastry and alternate the sheets with the radicchio dough with some parmesan cheese. Cook in the oven at 170 degrees for 30 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



ARROSTO ALL'ARANCIA

Per 8 persone

Ingredienti:

- 1 kg di filone di maiale
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 arance grosse
- 1 bicchiere di cognac
- Sale, pepe q.b.
- Olio, burro q.b.

Rosolare in una casseruola la carne sul fuoco con olio e burro in un letto di cipolla, carota e sedano a pezzetti, salare e pepare.

Aggiungere un bicchiere di vino bianco e fare evaporare, il succo delle due arance spremute e cuocere per circa 2 ore.

A cottura quasi ultimata aggiungere il bicchiere di cognac e fare evaporare infine separare la carne dal suo sugo e passare quest'ultimo nel passaverdura.

Tagliare la buccia delle arance a julienne ed immergerle in un tegame di acqua bollente per circa 2 min. Aggiungerle infine al sugo passato e servire l'arrosto a fette guarnito con la salsa.

ARROSTO ALL'ARANCIA

For 8 people

Ingredients:

- 1 kg of pork loaf
- 1 onion
- 2 stalks of celery
- 2 carrots
- 1 glass of white wine
- 2 big oranges
- 1 glass of Cognac
- Salt and pepper
- Oil and butter

Brown the meat in a pan on the stove with oil and butter in a bed of onion, carrot and celery, salt and pepper. Add a glass of white wine and let it evaporate, the juice of two oranges and cook for about 2 hours. When it is almost cooked, add the cognac and let it evaporate then separate the meat from its sauce and pass it in the milk. Cut the orange peel into thin strips and put them in a pan of boiling water for about 2 min. Finally, add the sauce and serve the roast into slices garnished with the sauce.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



FARAONA AL MELOGRANO

Ingredienti:

- 1 faraona
- 4 grossi melograni ben maturi
- 1 cipolla
- Gr 100 di panna da cucina
- Una manciata di funghi secchi
- Salvia q. b.
- Olio, burro q. b.
- Sale, pepe q. b.

Rosolare in una casseruola la faraona salata e pepata con olio, burro e salvia, irrorarla con il succo di 3 melograni passati nel passaverdura e far cuocere lentamente.

Nel frattempo tritare la cipolla finemente e farla appassire in un tegame con burro, aggiungervi i funghi ammorbiditi e cuocere. A cottura ultimata separare la faraona dal suo liquido e se quest'ultimo dovesse risultare troppo fluido farlo addensare con un poco di fecola ed aggiungere infine i funghi cotti.

Tagliare la faraona a pezzi, disporla in un piatto da portata con il suo sugo e guarnire con l'ultimo melograno sgranato.

FARAONA AL MELOGRANO

Ingredients:

- 1 faraona
- 4 large ripe pomegranates
- 1 onion
- Gr 100 of cream

- *A handful of dried mushrooms*
- *Sage*
- *Oil, butter*
- *Salt and pepper*

Brown in a saucepan the faraona with salt and pepper, olive oil, butter and salvia, put the juice of 3 pomegranates passed in the vegetable mill and cook slowly.

Meanwhile, chop the onion finely and cook it in a pan with butter, add the softened mushrooms and cook. When the cooking is finished, separate faraona from its liquid and if it proves to be too much fluid thicken it with some potato starch and then add the cooked mushrooms. Cut the faraona into pieces, then place it in a serving dish with its sauce and garnish with the last pomegranate grainy.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



BRASATO AL LIMONE

Per 8 persone

Ingredienti:

- 1 kg di carne per brasato
- 2 carote
- 1 cipolla
- 4 limoni
- Gr. 200 panna per cucinare
- Farina q.b.
- Olio, burro q.b.
- Sale, pepe q.b.

Tritare carota e cipolla finemente e far appassire in olio e burro, aggiungere il filone intero di carne infarinata, salata e pepata. Far rosolare per circa 2 ore con il succo dei 4 limoni spremuti e, a cottura quasi ultimata, aggiungere la panna. Servire a fette e guarnire con il succo decorando con fette di limone.

BRASATO AL LIMONE

For 8 people

Ingredients:

- *1 kg of meat for braised meat*
- *2 carrots*
- *1 onion*
- *4 lemons*
- *Gr 200 cooking cream*

- *Flour*
- *Oil, butter*
- *Salt and pepper*

Mince carrots and onions finely and wilt in oil and butter, add the whole floured meat loaf, salt and pepper, then cook for about 2 hours with the juice of 4 lemons squeezed and when it is almost cooked, add the cream. Serve in slices and garnish with the sauce, previous garnished with lemon slices.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



CIAMBELLA FERRARESE

Ingredienti

- gr 500 di farina
- gr 250 di zucchero
- gr 200 di burro
- 2 uova intere
- 1 pizzico di sale
- 1 busta di lievito
- Rapatura buccia limone

Impastare a mano con un po' di latte. In forno a 170° per 30-45 minuti.

CIAMBELLA FERRARESE

Ingredients:

- 500g flour
- 250g sugar
- 200g butter
- 2 eggs
- A pinch of salt
- A sachet of yeast
- Lemon peel

Knead out with your hands with a little bit of milk. Put in the oven at 170 degrees for 30-45 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



CROSTATA DI LIMONI

Ingredienti

- gr 300 di farina
- gr 150 di zucchero a velo
- gr 150 di burro
- 1 uovo intero e 2 tuorli

Impastare a mano tutti gli ingredienti e lasciare in frigo per circa 2 ore. Poi stendere l'impasto in una teglia tenendo da parte un po' di pasta per fare le strisce sopra. Aggiungere la marmellata di qualsiasi gusto poi fare le strisce e in forno per 30 minuti a 170°

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



MARMELLATA DI ARANCE

- 1,5 kg di arance navel
- 2 limoni
- 1,5 kg di zucchero

Tagliare le arance con la buccia e 1 limone a fettine sottili (julienne) e metterle in 1250 ml di acqua fredda e lasciare per circa 3 ore a bagno. Dopo di che metterle sul fuoco con l'acqua per circa 2 ore con una bollitura vivace perché deve evaporare il liquido. Successivamente aggiungere 1,5 kg di zucchero e 750 ml di acqua bollente. Quando riprende il bollore cuocere ancora per circa un'ora e aggiungere alla fine il succo di 1 limone. Far riposare per circa 15 minuti poi invasare.

ORANGE JAM

- 1,5 kg oranges
- 2 lemons
- 1,5 kg sugar

Cut the oranges with the peel and one lemon in thin slices and put them in 1250ml of cold water and leave everything there for 3 hours. Then, draw over the heat with the water for 2 hours to let the liquid evaporate. Throw in 1,5 Kg of sugar and 750 ml of boiling water. When it boils again cook for one hour more and at the end throw in the juice of one lemon. Let everything rest for 15 minutes and put it in a jar.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



PLUMCAKE

Ingredienti

- 125gr di zucchero
- 125gr di burro
- 125gr di fecola
- 2 tuorli e 1 uovo intero
- 1 cucchiaino da tè di lievito per dolci

Mettere in una terrina o impastatrice lo zucchero e il burro ammorbidito. Montare bene. Aggiungere uovo intero e poi aggiungere i due tuorli. Amalgamare bene. Aggiungere la fecola e infine il cucchiaino di lievito. Ungere lo stampo da plumcake. In forno a 170° per 30 minuti.

PLUMCAKE

Ingredients:

- 125gr of sugar
- 125gr of butter
- 125gr of starch
- 2 egg yolks and 1 whole egg
- 1 teaspoon of baking powder

Put the sugar and softened butter in a mixing bowl. Fit well. Add whole egg and then add the two egg yolks. Mix well. Add the starch and finally the teaspoon of yeast. Grease the plumcake mold. In oven at 170 ° for 30 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



SALAMA DA SUGO ALLA FERRARESE

Ingredienti:

- 1 salama da sugo ferrarese da cuocere

Come operazione preliminare mettere a bagno la salama in acqua fredda per una notte per ammorbidire la pelle esterna, che sarà poi delicatamente spazzolata.

Dopo questa operazione mettere la salama nei sacchetti speciali per la cottura, immergerla in una pentola di acqua con i bordi alti e far bollire a fuoco lento per 6 ore.

Terminata la cottura liberare la salama dallo spago ed inciderla sull'apice ricavandone un'apertura per raccogliere il morbido impasto con il cucchiaino.

L'ideale è presentarla d'inverno con il pure' di patate o di zucca oppure con la crema fritta; in estate servita fredda a fette con il melone.

SALAMA DA SUGO ALLA FERRARESE

Ingredients:

- 1 salama da sugo ferrarese

First, put the salama da sugo into cold water for a night to soften the external part. Then put the salama into particular bags for the cooking. It has to boil into a pot for like 6 hours over low heat. Once the cooking is finished, remove the twine and cut the extremity to let the interior part out and take it with a spoon. The ideal presentation is: in winter, serve it with potato or pumpkin purée, in summer cold, in slices with melon.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



SBRISULONA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- Gr 200 burro ammorbidito
- Gr 200 zucchero
- Gr 200 mandorle sbucciate
- Gr 200 farina
- Gr 100 cacao amaro
- Gr 100 cacao zuccherato
- Liquore mandorla amara q. b.

Mescolare tutti gli ingredienti, aggiungere le mandorle tritate ed impastare bene il composto.

Imburrare una teglia da forno di 30 cm di diametro, sbriciolarvi dentro l'impasto livellando la superficie con la mano, mettere qualche fiocchetto di burro e cuocere in forno a 170° per 30 min. Quando e' fredda spruzzare con il liquore mandorla amara.

SBRISULONA AL CIOCCOLATO

Ingredients:

- *Gr 200 softened butter*
- *Gr 200 sugar*
- *Gr 200 peeled almonds*
- *Gr 200 flour*
- *Gr 100 unsweetened cocoa*
- *Gr 100 sweetened cocoa*
- *bitter almond liqueur*

Mix all the ingredients, add the chopped almonds and mix well the mixture.

Butter a baking pan of 30 cm in diameter, crumble the batter into the pan, then make the surface flat with your hand, put some butter and bake at 170 degrees for 30 min. When it is cold, sprinkle bitter almond liqueur on the top.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE

Ingredienti:

Per lo zabaione:

- 4 tuorli
- 8 cucchiaini di zucchero
- 4 mezzi gusci d'uovo di marsala secco

- Gr 750 panna liquida
- Gr 250 torrone bianco duro

In una bastardella mettere i tuorli con lo zucchero e montarli bene fino a renderli spumosi, poi aggiungere mezzo guscio di marsala alla volta. Mettere sul fuoco a bagno maria e mescolare lentamente fino a quando inizia il primo bollore e proseguire per altri 3-4 min.

Lasciare raffreddare lo zabaione in una ciotola.

Tritare il torrone, montare la panna ed unirli alternandoli un poco alla volta allo zabaione freddo.

Rivestire con stagnola uno stampo da plum cake ed introdurvi il composto e metterlo in freezer per almeno 6 ore.

ZABAGLIONE SEMIFREDDO

Ingredients:

For the zabaglione:

- 4 yolks
- 8 spoons of sugar
- 2 eggshells of dry Marsala wine

- 750gr of liquid cream

- 250gr white nougat

Put in a bowl the yolks with the sugar and beat until it becomes frothy, then throw in the marsala wine. Draw over the heat in a water bath and stir slowly until it boils and for others 4 minutes. Leave to cool.

Cut the nougat, beat the cream and mix them, also with cold zabaglione. Put foil in a plum cake mold and add the dough. Put in the freezer for at least 6 hours.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA AL COCCO

- 3 uova
- 150gr zucchero semolato
- ½ litro di panna liquida
- 250gr farina di cocco
- 2 cucchiaini di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci Pane degli Angeli

Amalgamare alle uova lo zucchero, la farina di cocco, farina 00, la panna liquida e infine la dose
Versare l'impasto della torta in una tortiera e infornare a 180° per 30 minuti

COCONUT CAKE

- 3 eggs
- 150gr caster sugar
- ½ litre liquid cream
- 250gr coconut flour
- 2 spoons flour
- 1 bag of baking powder

Blend the eggs with the sugar, coconut flour, flour, liquid cream and the baking powder. Put everything in the oven at 180 degrees for 30 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA AL SEMOLINO

- 3/4 di latte
- 150 gr di semolino
- 200 gr di zucchero
- 2 uova intere
- 60 gr di burro
- 2 cucchiaini di cognac
- una manciata di uva sultanina
- rapatura di un limone

Mettere in un tegame il latte e quando raggiunge il bollore versare il semolino girando in continuazione fare bollire per altri 2 minuti.

Togliere dal fuoco aggiungere: zucchero, uova, burro, cognac e rapatura del limone e infine uva sultanina.

Una teglia di diametro 28 cm con carta forno e versarvi il composto.

In forno a 170° per 30-35 minuti

SEMOLINA CAKE

- 3/4l milk
- 150 gr semolina
- 200 gr sugar
- 2 eggs
- 60 gr butter
- 2 spoons cognac
- A bit of sultana

- Lemon peel

Put the milk in a pan and when it boils, add the samolina blending constantly. Let it boil for two minutes more. Draw off the heat and add; sugar, eggs, butter, cognac, the lemon peel and sultana. Put everything in a baking tray (diameter 28 cm) and cook it in the oven at 170 degrees for 30-35 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA ALLO YOGURT

Ingredienti

- 1 yogurt da 125 gr bianco oppure alla frutta. Il barattolino dello yogurt serve per misurare gli ingredienti quindi vuotarlo in una ciotola

In una terrina mettere 3 uova intere + 2 misurini di zucchero + 3 misurini di farina + yogurt + circa 1 misurino di olio d'oliva, mescolare bene tutto ed infine dose da ½ kilo.

In forno per circa 170° per 30 minuti. Torta preparata con foro centrale.

YOGURT CAKE

Ingredients:

- 1 yogurt (125 gr, white or fruit). You need

Put the yogurt in a bowl, use the jar to measure the other ingredients, put in a bowl 3 eggs, 2 jars of sugar, 3 of flour, 1 of oil, blend everything together and at the end put 16g of baking powder.

Put in oven at about 170° for 30 minutes. Cake with a hole in the middle.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

- Gr 150 zucchero
- Gr 150 biscotti secchi
- Gr 100 cacao amaro
- Gr 100 burro
- 1 uovo intero
- 1 bicchierino di liquore mandorla amara

Tritare i biscotti grossolanamente, sciogliere il burro a fuoco lento e metterlo in una terrina assieme all'uovo ed al cacao. Mescolare il tutto ed aggiungere lo zucchero, i biscotti tritati ed il liquore, amalgamare l'impasto molto bene.

Prendere un foglio di carta oleata, ungerlo con poco burro, mettervi dentro l'impasto e rotolando darvi la forma di un salame.

Mettere in frigo e servire freddo a fette.

SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredients:

- *Gr 150 sugar*
- *Gr 150 dry biscuits*
- *Gr 100 unsweetened cocoa*
- *Gr 100 butter*
- *1 whole egg*
- *1 cup of bitter almond liqueur*

Chop the biscuits, melt the butter over low heat and place it in a bowl with the egg and cocoa. Mix everything together and add the sugar, crushed cookies and liquor, mix the batter very well.

Take a sheet of wax paper, grease it with butter, put inside the batter and rolling to give the shape of a sausage.

Refrigerate and serve it cold in slices.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA AMARETTO

- 4 uova
- 1 etto e 25 di farina
- 1 confezione di amaretti
- 2 etti di burro a temperatura ambiente
- 180 gr di zucchero

Amalgamare il burro con lo zucchero, aggiungere i rossi d'uovo (uno alla volta), la farina, gli amaretti sbriciolati ed infine le chiare montate a neve.

In forno per circa 40 minuti a 170 gradi. Teglia cm 24 bordi alti

TORTA AMARETTO

- 4 eggs
- 125gr flour
- 1 amaretti box
- 200gr butter at ambient temperature
- 180 gr sugar

Blend butter and sugar, add the yolks (one at the time), flour, crumbled amaretti and whisked egg white. Put in the oven at 170 degrees for 40 minutes. You need a 24cm baking tray with high edges.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA DI MELE

Ingredienti:

- 200 gr zucchero
- 180 gr di farina
- 3 uova intere
- 1 tazzina da caffè' di olio
- 1 dose per dolci
- 1 kg di mele
- rapatura del limone

Mettere nell'impastatrice zucchero, uova e farina aggiungere olio, rapatura del limone e infine la dose di lievito per dolci.

Mettere tutto in una terrina, tagliare le mele a fettine sottili e aggiungerle al composto.

Imburrare una tortiera di cm. 24 di diametro e mettere il composto in forno per 40 minuti a 170°.

APPLE PIE

Ingredients:

- 200 gr sugar
- 180 gr flour
- 3 eggs
- 1 little cup of oil
- 1 baking powder
- 1 kg apples
- lemon peel

Put in the kneader sugar, eggs and flour. add oil, lemon peel and the baking powder. Put everything in a bowl, cut the apples into thin slices and add them to the rest. butter a baking pan (24 cm diameter) and put in the oven at 170 degrees for 40 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA DI TAGLIATELLE

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- Gr 300 farina
- Gr 150 burro ammorbidito
- Gr 150 zucchero a velo
- 2 tuorli
- 1 uovo intero

Per il ripieno:

- Gr 200 tagliatelle all'uovo fini
- Gr 25 burro ammorbidito
- Gr 150 mandorle sbucciate
- Gr 150 zucchero
- Liquore mandorla amara q. b.

Preparazione pasta frolla

Mescolare tutti gli ingredienti ed ottenere un composto che poi riposare in frigo per 30 min.

Tritare finemente le mandorle, mescolarle con lo zucchero ed unire il burro.

Foderare una teglia imburata di 30 cm di diametro con la pasta frolla, tenendone da parte un pezzo per fare le striscioline di copertura.

Spalmare il composto di mandorle sulla superficie della frolla, mettere le tagliatelle ed alternare ancora con mandorle e tagliatelle.

Decorare con le striscioline di frolla.

Cuocere in forno a 170° per 30 min; quando la torta e' fredda spruzzarla con la mandorla amara poiche' deve risultare morbida.

TORTA DI TAGLIATELLE

Ingredients:

For the pastry:

- *Gr 300 flour*
- *150 gr softened butter*
- *150 gr powdered sugar*
- *2 yolks*
- *1 whole egg*

For the filling:

- *Gr 200 for tagliatelle*
- *Gr 25 softened butter*
- *Gr 150 peeled almonds*
- *Gr 150 sugar*
- *bitter almond liqueur*

Mix all the ingredients and obtain a compound; then refrigerate it for 30 min.

Chop the almonds finely and mix them with the sugar and add the butter.

Line a buttered baking pan of 30 cm in diameter with the dough, keep aside a piece to cover the strips. Spread the mixture on the surface of the pastry with almonds, tagliatelle.

Decorate with strips of pastry.

Bake at 170 degrees for 30 min, and when the cake is cold spray it with bitter almonds liqueur because it must be soft.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per la pasta brisee':

- 250 gr farina
- 125 gr burro ammorbidito
- 1 uovo intero
- 2 pizzichi di sale di sale
- 2 pizzichi di zucchero
- Un poco di acqua

Ingredienti per il ripieno:

- 600 gr zucchine
- 2 uova intere
- Formaggio grana grattugiato q.b.
- 1 cipolla bianca
- Sale, pepe e olio

Impastare farina, burro ammorbidito, uovo, sale, zucchero e un poco di acqua fredda per rendere la pasta elastica. Fare riposare per circa 1 ora in frigo.

Nel frattempo tagliare le zucchine a rondelle e farle cuocere con la cipolla precedentemente appassita nell'olio. Battere le uova, aggiungere un pugno di formaggio, salare e pepare ed infine le zucchine cotte.

Con la pasta foderare una teglia di cm 30 di diametro tenendone da parte un poco per guarire la torta.

Sistemare il composto nella teglia foderata e coprirla con delle strisce di pasta disposte a losanghe. Cuocere in forno a 170° per 35 minuti.

PIE WITH COURGETTES

Ingredients for brisee 'pasta:

- 250 gr flour
- 125 gr softened butter
- 1 whole egg
- 2 pinches of salt
- 2 pinches of sugar
- Some water

Ingredients for the filling:

- 600 Gr courgettes
- 2 eggs
- grated parmesan
- 1 white onion
- Salt, pepper and olive oil

Mix flour, butter, egg, salt, sugar and a bit of cold water to make the dough elastic. put the dough for about 1 hour in the refrigerator. Meanwhile, cut the courgettes and cook the onion in the oil previously dried. Beat the eggs, add a handful of cheese, salt and pepper and finally the cooked courgettes.

With pasta place a pan of 30 cm in diameter, keep aside a little to heal the cake.

Place the mixture into the lined baking sheet and cover it with strips of pasta arranged in lozenges. Bake at 170 degrees for 35 minutes.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA TENERINA DI ZUCCA

Ingredienti:

- 200 gr. di polpa di zucca
- 200 gr. Di zucchero
- 40 gr. di farina
- 100 gr. di burro
- 3 uova
- 3 cucchiaini di latte
- 1 limone
- 1 pizzico di sale

Sciogliere il burro a bagno maria, aggiungere la zucca cotta al forno (oppure a cubetti in padella) passata fino a quando diventa come un puré. Sbattere i tuorli di uovo con lo zucchero, aggiungere la farina, la scorza di limone grattugiata, la zucca già mescolata al burro, il latte, un pizzico di sale e per ultimi gli albumi montati a neve. Imburrare la tortiera, versa il composto e informare a 180° per 40 minuti.

Sformare e servire spolverizzando con zucchero a velo

TORTA TENERINA DI ZUCCA

Ingredients:

- 200 gr. Pumpkin pulp
- 200 gr. sugar
- 40 gr. flour
- 100 gr. butter
- 3 eggs
- 3 spoons of milk
- 1 lemon
- a pinch of salt

Melt the butter in water bath, add the pumpkin cooked in the oven. It has to become a sort of purée.

Whisk the yolks with the sugar, add the flour, the lemon peel, the pumpkin with the butter, the milk, a pinch of salt and the egg whites whisked into stiff peaks.

Butter the baking tray and put in the oven at 180 degrees for 40 minutes.

Serve it with icing sugar

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA TENERINA

Ingredienti:

- 200 gr. di cioccolato fondente Lindt
- 200 gr. Di zucchero
- 3 uova
- 125 gr. Di burro
- 2 cucchiaini di farina

Lavorare i tuorli con lo zucchero, sciogliere a bagno maria il cioccolato sminuzzato con il burro e aggiungerlo al composto di uova e zucchero più i 2 cucchiaini di farina e infine le chiare montate a neve.

Mettere in forno a 170° per circa 18 minuti.

TORTA TENERINA

Ingredients:

- 200 gr dark chocolate
- 200 gr. sugar
- 3 eggs
- 125 gr. butter
- 2 spoons of flour

Blend the yolks with the sugar, melt in water bath the chocolate with the butter and add it to the eggs. Then put the flour and the egg whites whisked into stiff peaks. Put everything in the oven at 170 degrees for 18 minutes.

Alcune notizie storiche sulla Torta tenerina o "tacolenta"

La torta tenerina è la tipica torta al cioccolato di Ferrara che per tradizione è bassa e con il cuore cremoso.

Nota fin dal 1900 come Torta Montenegrina o Torta Regina del Montenegro, in onore di Elena Petrovich del Montenegro la sposa dell'allora Re d'Italia Vittorio Emanuele III, venne soprannominata dai ferraresi torta tacolenta, per la sua consistenza interna quasi appiccicosa che si scioglie in bocca, deliziando il palato.

Servito con una spolverata di zucchero a velo, questo splendido dolce, si presenta con un esterno croccante che rivela al suo interno un cuore di morbido cioccolato fuso ancora semiliquido.

La torta «morbida» della regina innamorata

La testa tra le nuvole, il sorriso perennemente stampato sulle labbra e gli occhi «mammoloni» che brillano.

La diagnosi? Innamoramento conclamato.

Dolcezza e tenerezza sono le cure migliori, anche a tavola. Così per passare un San Valentino «extra sweet», all'insegna di golose coccole gastronomiche, non c'è niente di meglio che la «torta tenerina». Cioccolatosa, morbida, fondente, è anche semplice e piuttosto veloce da preparare e il successo è garantito.

Si tratta di un dolce tipico di Ferrara e nei primi del Novecento era noto con il nome di «torta regina del Montenegro» o «Montenegrina».

Il riferimento aristocratico allude alla nobildonna in onore della quale fu creato: l'aristocratica Elena Petrovich proveniente appunto dal Montenegro.

Il 24 ottobre 1896 la principessa montenegrina convolò a nozza con Vittorio Emanuele III. Già al tempo del loro primo incontro avvenuto al teatro «La Fenice» di Venezia, in occasione dell'Esposizione Internazionale d'Arte le cronache rosa dell'epoca parlano di una passione nata all'improvviso: fu amore a prima vista.

Un cuore morbido

La regina innamorata divenne nota come la sposa dolce e dal cuore tenero. E la deliziosa torta tenerina, con la sua sottile crosticina meringata e l'interno languidamente morbido, ne è la corrispondente realizzazione pasticciera. I golosastri ferraresi, in virtù dell'interno appiccicoso che si scioglie in bocca, le diedero il soprannome dialettale di «torta tacolenta».

L'appellativo più gentile di «tenerina» venne dopo.

La torta si può dire perfetta quando la superficie presenta un velo croccante sotto il quale si nasconde un cuore magmatico di cioccolato e per ottenere tale risultato è indispensabile non esagerare con la cottura. In effetti, quando è cotta, deve sembrare ancora cruda. Per apprezzare pienamente il seducente contrasto tra la fragile croccantezza esterna e il cuore fondente, la tenerina non va mangiata calda.

LE RICETTE di SIMONA

Simona's recipes



TORTA VANIGLIA

Ingredienti:

- 250 gr di burro
- 250 gr di zucchero
- 250 gr di fecola
- 4 tuorli più 2 uova intere
- 1 cucchiaino da tè di dose pane degli angeli

Lasciare fuori dal frigo il burro per circa 1 ora per renderlo a temperatura ambiente, metterlo nel robot e farlo girare un po'. Aggiungere prima i tuorli uno alla volta e poi le 2 uova intere sempre nel robot, poi aggiungere la fecola, girare ancora bene ed infine aggiungere il cucchiaino di dose.

Imburrare bene uno stampo con un foro centrale, mettervi dentro il composto e cuocere in forno ventilato a 170° gradi per circa 40 minuti. Capovolgere quando è fredda.

VANILLA CAKE

Ingredients:

- 250 gr butter
- 250 gr sugar
- 250 gr dipotato starch
- 4 yolks and 2 eggs
- 1 little spoon of baking powder

Leave the butter out of the fridge for one hour until it gets ambient temperature. Put it in the food processor and add the yolks one at the time, the eggs, the starch and the baking powder. Butter a mold with a hole in the middle and put everything in the oven at 170 degrees for 40 minutes. When it gets cold, turn it upside down.