

DONNAD *amica fidata*

presenta

#LARICETTACHEAMO



ENJOYTOGETHER

in collaborazione con

Pril & **Nelsen**

Siamo convinti che niente, più del cibo,
abbia la capacità di unire le persone.
Da qui nasce l'iniziativa **#Enjoytogether**.

Per sbizzarrire la propria creatività in cucina
abbiamo chiesto a **Benedetta Parodi** di condividere
con la community DonnaD, la sua ricetta del cuore:
una rivisitazione della tradizionale **Torta Mimosa**.

Abbiamo poi lanciato la sfida a voi, chiedendovi
di condividere le vostre ricette preferite con il contest
#LARICETTACHEAMO e di svelarci l'ingrediente segreto
che le rende così uniche e speciali!

Avete partecipato in tantissimi e per ringraziarvi DonnaD
ha realizzato questo ricettario,
contenente le 10 ricette vincitrici del contest
#LARICETTACHEAMO.

Divertitevi ai fornelli... ai piatti sporchi ci pensano

Pril & **Nelsen**

Torta Mimosa

by Benedetta Parodi

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 6 uova
- 225g di zucchero
- 150g di farina
- 85g di burro

Per la crema:

- 1 litro di latte
- 2 uova
- 230g di zucchero
- 100g di farina
- 250g di ricotta setacciata
- Sciroppo di ananas q.b.
- Ananas sciroppato q.b.
- Zucchero a velo q.b.
- 2 cucchiaini di rum



Ingredienti segreti:

- Ananas caramellato
- Utilizzo della ricotta al posto del mascarpone

Procedimento:

Mescolare le uova con lo zucchero, montando il tutto fino ad ottenere un composto spumoso; incorporare la farina setacciata e la vanillina, il burro e versarlo in una teglia leggermente imburrata e infarinata; far cuocere il pan di Spagna in forno a 180° per 20-25 minuti.

Nel frattempo, preparare la crema alla ricotta: sbattere le uova con lo zucchero e unire la farina al composto. Portare il latte ad ebollizione, appena raggiunto il bollore, togliere dal fuoco ed unire alle uova, versandolo a filo e continuando a mescolare. Riportare il composto sul fuoco mescolando fino a raggiungere la consistenza desiderata. Far raffreddare il tutto mescolando di tanto in tanto per evitare la formazione di grumi, a questo unire alla ricotta setacciata.

Passare in padella i cubetti di ananas scioppato con lo zucchero e il rum.

Tagliare a metà il pan di spagna e scavare leggermente il centro, tenendo da parte i pezzetti del pan di spagna tagliato. Bagnarli leggermente con il succo d'ananas e farcirlo al centro con la crema alla ricotta e aggiungere qualche cubetto di ananas scioppato, richiudere con l'altro disco di pan di Spagna e ricoprirla con il resto della crema.

Infine, spolverizzare la torta mimosa con i dadini di pan di Spagna messi da parte in precedenza e terminare con uno spolvero di zucchero a velo.

Spaghettoni quadrati integrali

con crema di broccoletti e croccante di pane

by Cinzia

Ingredienti x4:

- 350g di spaghettoni quadrati integrali
- 600g di broccoletti
- 1 spicchio d'aglio
- 4 Filetti d'acciuga
- Pane raffermo q.b.
- Sale grosso q.b.
- 5 cucchiaini d'olio Evo



Ingredienti segreti:

- Il pane abbrustolito in padella con olio e acciuga

Procedimento:

Pulire e lavare bene il broccolo dividendolo in cimette. Incidere a croce il gambo sotto ogni cimetta per favorirne la cottura.

Mettere a bollire abbondante acqua. Ad ebollizione aggiungere il sale e i broccoli, riportare a bollore e far cuocere per 10 minuti. Aggiungere la pasta alla verdura e far cuocere finché la pasta sarà cotta.

Scolare con attenzione (è preferibile utilizzare un setaccio a maglie fitte per evitare di disperdere la verdura che sarà ormai cremosa), versare in una ciotola e condire con un giro d'olio evo.

Nel frattempo far rosolare nell'olio il pane raffermo ridotto in briciole piuttosto grandi, lo spicchio d'aglio a pezzetti e i filetti di acciuga fino al loro scioglimento

Impiattate e guarnite il piatto con il croccante di pane abbrustolito saporito e gocce di broccoli cremosi.



Cuocere «simultaneamente» la pasta con la verdura, darà più sapore alla pasta stessa in quanto assorbirà i profumi e proprietà nutritive della verdura.

Per i più audaci si consiglia di aggiungere del peperoncino fresco al piatto oppure nell'olio con l'acciuga e l'aglio.

Cesto di Burrata

by Andrea

Ingredienti x4:

- 350g di spaghetti grossi
- 200g di pomodorini datterini
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di nduja
- 1 burrata
- Sale grosso q.b.
- 2 cucchiaini d'olio Evo
- Basilico q.b.



Ingrediente segreto:

- **Nduja**

Procedimento:

Tagliare 2/3 dei pomodorini in due e farli rosolare in padella con due spicchi di aglio senza camicia. Verso fine cottura aggiungere due cucchiaini di nduja calabrese e farla sciogliere.

Portare una pentola d'acqua a bollore, buttare gli spaghetti grossi n7° o 8°, cuocere 4 minuti in meno rispetto al tempo indicato sulla confezione.

Scolare la pasta, tuffarla nel sugo insieme ad un mestolo di acqua di cottura e i pomodorini rimasti, concludendo la cottura in padella. Quando la pasta sarà al dente, aprire una burrata a metà e poi a cestino, svuotarla e mettervi dentro gli spaghetti.

Farcire con altra burrata sopra e una fogliolina di basilico.



Utilizzare una decina di pinoli tostati come topping.

Tagliatelle colorate

con burro di montagna ed erbe aromatiche

by Alessia

Ingredienti x4:

Per la **pasta all'uovo colorata**:

- 300g di farina
- 2 uova intere
- 50g di barbabietola al vapore frullata

Per il **condimento**:

- 1 cucchiaio di olio evo
- Burro di montagna q.b.
- 5 gocce di olio essenziale al rosmarino
- 5 gocce di olio essenziale al timo
- Erbe aromatiche fresche: maggiorana, rosmarino, timo e origano



Ingrediente segreto:

- All'impasto classico della pasta all'uovo aggiungere la purea di barbabietola (precedentemente cotta al vapore)

Procedimento:

Frullare la polpa di barbabietola a crema.

Preparare la pasta fresca: disporre la farina a fontana, rompere nel mezzo le uova e aggiungere anche la purea di barbabietola. Con le mani, partendo dal centro, amalgamare poco a poco la farina e iniziare ad impastare energicamente fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico.

Lasciare riposare in frigo la pasta per circa un'ora coperta con la pellicola. Con la macchina per la pasta, stendere il panetto in sfoglie sottili e poi creare le tagliatelle.

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente per circa 2/3 minuti. Nel frattempo in una padella mettere l'olio e il burro e fare sciogliere. Abbassare la fiamma e aggiungere le gocce di olii essenziali di rosmarino e timo.

Tuffare le tagliatelle nella padella e mantecare per bene. Impiattare guarnendo con le erbe aromatiche fresche: origano, maggiorana, timo e rosmarino tritato finemente.

Spaghetti al nero di seppia

con crema di piselli freschi

by Angela

Ingredienti x4:

- 350g di spaghetti
- 2 seppie intere fresche già pulite
- Nero di seppia q.b.
- 150g di piselli freschi
- 50g di guanciaie
- 1 cipollotto
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di olio evo



Procedimento:

Pulire i piselli freschi. In una wok mettere il guanciale a listarelle e farlo sudare a fuoco basso. Aggiungere l'olio evo, il cipollotto tagliato e far stufare.

Aggiungere i piselli e farli saltare mettendo un paio di cucchiaini d'acqua.

Quando il sugo raggiunge il bollore aggiungere sale e pepe, spegnere il fuoco e lasciare intiepidire. Frullare il sugo con un mixer aggiungendo un po' di olio evo per emulsionare al meglio.

Tagliare le seppie a listarelle e i tentacoli in piccoli pezzi. In una padella antiaderente ben calda far saltare le seppie con un goccio di olio e metterle poi da parte. Nella stessa padella mettere lo spicchio d'aglio con i tentacoli della seppia. Aggiungere il nero di seppia e farlo sciogliere.

Cucinare gli spaghetti, scolarli e tuffarli in padella con il nero di seppia e i tentacoli. Impiattare mettendo alla base la crema di piselli, gli spaghetti al nero e guarnirli con le seppie a listarelle.



Utilizzare ingredienti freschi.

Trapanese 2.0

by Giusi

Ingredienti x4:

- 350g di pasta tipo fusilli
- 600g di tonno fresco
- 15/20 pomodorini secchi sott'olio
- Un cucchiaino di succo di limone
- 80g di mandorle
- 2 spicchi d'aglio
- 4 fettine sottili di zenzero
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Ingredienti segreti:

- Utilizzare dei pomodori secchi in sostituzione a quelli freschi per una bella spinta di sapore
- Aggiungere del tonno fresco accostato ad una grattugiata di zenzero che dona una nota speziata al piatto

Procedimento:

In una padella, soffriggere lo spicchio d'aglio con lo zenzero grattugiato e due cucchiai d'olio. Aggiungere il tonno tagliato a cubotti e saltare per pochi minuti.

Portare una pentola d'acqua a bollore e buttare la pasta. Preparare il pesto frullando pomodorini secchi, succo di limone, mandorle precedentemente tostate, due ciuffetti di prezzemolo, due cucchiai d'olio e acqua di cottura della pasta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Scolare la pasta e saltare i fusilli nella padella con il tonno. Aggiungere il pesto e completare con prezzemolo tritato e pepe.

Mimosa Cioc

by Deborah

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 170g farina
- 30g cacao amaro
- 5 uova
- 200g zucchero
- 8g lievito x dolci
- 1 bicchiere di latte e nesquik

Per la crema:

- 1 uovo
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 250ml latte
- 1 bacca di vaniglia

Per decorare:

- Nutella
- Panna da montare
- Biscotti al cioccolato

Ingredienti segreti:

- Aggiungere all'impasto cacao e bagna al latte e cioccolato
- Aggiungere alla farcitura nutella e cereali al cioccolato



Procedimento:

Per il pan di spagna: montare le uova con lo zucchero ottenendo un impasto molto spumoso. Aggiungere la farina setacciata un po' per volta ed infine il lievito. Imburrare e infarinare una teglia da 24/26cm e infornare per 35min a 180° in forno preriscaldato.

Per la crema: in un pentolino riscaldare il latte con la bacca di vaniglia. in un altro pentolino unire 1 uovo, zucchero e farina ed amalgamare con una frusta fino ad ottenere un composto senza grumi. Unire il latte in 2/3 volte sempre mescolando. Portare il pentolino sul gas a fiamma bassa, sempre mescolando, fino all'addensamento della crema.

Tagliare il pan di spagna in 3 dischi, il disco centrale lo tagliamo a cubetti per la decorazione finale.

Bagnare un disco di pan di spagna con la bagna di latte e cacao. Cospargiamo lo strato di crema e la nutella sciolta leggermente al microonde. Aggiungere il secondo disco di pandispagna già imbevuto nel latte e cacao.

Coprire l'intera torta con uno strato di panna montata e altra nutella a piacere.

Usare i dadini di pan di spagna per creare l'effetto mimosa su tutta la torta ed infine aggiungere i biscottini al cacao per creare la decorazione finale.

Biscotti da tè

by Giusi

Ingredienti x circa 30 biscotti:

- 150g di farina 00
- 150g di farina di grano saraceno/integrale
- 95g di zucchero a velo
- 130g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 100g di cioccolato bianco
- 1 bustina di camomilla



Ingredienti segreti:

- Camomilla (in bustina)
- Sostituire una parte di farina 00 con farina di grano saraceno per conferire un gusto più rustico
- Leggera glassatura al cioccolato bianco

Procedimento:

Unire le farine, il lievito, il burro freddo a pezzetti e lo zucchero. Mescolare con un mixer fino ad ottenere un composto sbricioloso. Aggiungere l'uovo e mescolare, formare una palla con l'impasto e lasciare riposare mezz'ora in frigo.

Stendere la frolla dello spessore di 4mm e cappare i biscotti. Disporli su una teglia con carta forno per 15 minuti a 180° .

Sciogliere il cioccolato bianco con la polvere di camomilla a bagnomaria per ottenere la glassa.

Una volta freddi, glassare i biscotti e guarnire con la polvere di camomilla.



Spolverizzare la camomilla in superficie quando il cioccolato non è ancora del tutto solidificato per donare un sentore particolare e raffinato.

Se siete di fretta, potete far riposare la frolla 10 minuti in freezer anzichè mezz'ora in frigo.

Crostata vegan

al sapore di castagne e cacao

by Rossella

Ingredienti:

Per la frolla:

- 450g di farina 00 di grano tenero
- 50g di cacao
- 150ml di olio di oliva
- 170g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- ½ litro di latte di riso
- Crema di castagne

Per la farcia:

- 50g di cacao
- ½ litro di latte di riso
- Crema di castagne



Ingredienti segreti:

- Un po' di cacao e di crema di castagne aggiunte in frolla e farcia con latte di riso in entrambe sostituendo così le uova e il burro che solitamente si usa mettere nelle crostate

Procedimento:

In una ciotola, setacciare e mescolare farina, cacao e lievito. Aggiungere al centro gli altri ingredienti liquidi ed amalgamare il tutto fino ad ottenere un panetto di pasta frolla, avvolgerlo con della pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per mezz'ora.

Nel frattempo preparare la farcia: in una pentola sul gas mettere la restante parte di crema di castagne, il cacao e il latte di riso. Amalgamare fino ad ottenere il composto per la farcia.

Preriscaldare il forno in modalità sopra e sotto a 200°. Stendere la pasta frolla con un mattarello, dividendo il panetto in due parti: una più grande per la base della crostata da inserire in una tortiera apribile da 28 cm e un'altra parte più piccola da cui ottenere le strisce.

Versare la farcia nella base della crostata e disporvi sopra le strisce. Abbassare la temperatura del forno a 180° e cuocere la crostata per 40-50 minuti.



È possibile preparare la crema di castagne in casa: bollire le castagne in una pentola con acqua, sale e la loro scorza per circa 30min. Scolare e lasciar raffreddare le castagne. Pulirle una volta asciutte e schiacciarle con una forchetta per ottenere la crema.

Crostata floreale

con crema pasticcera e ricotta

by Paola

Ingredienti:

Per la frolla:

- 250g di farina
- 100g di zucchero
- 100g di burro
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di lievito

Per la crema:

- 250g di latte
- 250g di ricotta
- 2 tuorli d'uovo
- 25g di maizena
- 80g di zucchero
- Buccia grattugiata di un limone



Ingredienti segreti:

- Aggiungere una parte di ricotta alla crema pasticcera per la farcia
- Aggiungere ad una parte della frolla del succo di barbabietola cotta al forno per creare i fiorellini rosa di decorazione

Procedimento:

Versare in un contenitore la farina e lo zucchero, aggiungere le uova e il burro ed impastare fino ad ottenere un composto compatto. Tenere da parte circa 50g di impasto ed aggiungere al resto del composto il lievito. Aggiungere alla frolla tenuta da parte qualche goccia di succo di una barbabietola cotta al forno ed impastare fino a colorare uniformemente di rosa la pasta.

Riporre in frigo le due porzioni di frolla, avvolte da un foglio di pellicola trasparente, per almeno un'ora.

Nel frattempo preparare la crema: sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la maizena e la buccia di limone. Unire il composto al latte tiepido e portare ad ebollizione mescolando fino a che si forma la crema. Lasciare intiepidire ed aggiungere la ricotta.

Stendere due terzi della frolla e riporla nello stampo. Versare la crema e creare la caratteristica griglia della crostata. Stendere la frolla alla barbabietola e creare dei fiorellini con gli stampini per decorare la torta.

Infornare a 170 gradi per circa 30 minuti.

Capigliette di Pasqua

by Anna Rosa

Ingredienti:

Per il **ripieno**:

- 250g di farina di mandorle
- 70g di farina 00
- 30g di amido di mais
- 150g di zucchero semolato
- 3 uova intere e 2 tuorli
- Scorza grattugiata e un cucchiaino di succo d'arancia
- Una punta di estratto di vaniglia

Per il **guscio**:

- 250g di semola di grano duro
- 130g circa di acqua
- 25g di strutto

Per la **glassatura**:

- 250g di zucchero a velo
- 90g di albume
- 2 cucchiaini di succo di limone
- Fiorellini di zucchero
- Glassa reale
- Coloranti in gel



Ingredienti segreti:

- Scorza e succo di arancia al posto del limone

Procedimento 1/2:

Per la sfoglia: impastare a mano o in planetaria la semola con l'acqua. Aggiungere lo strutto e amalgamare bene fino ad avere una consistenza "setosa".

Far riposare l'impasto avvolto in un canovaccio e posto in una ciotola al riparo dall'aria per mezz'ora.

Nel frattempo ungere delle formine con strutto morbido e infarinare per bene.

Riprendere l'impasto, dividerlo in quattro parti, schiacciarle e stendere la pasta (1,5cm di spessore). Ricavare dei quadrati che andranno messi nelle formine adagiandoli con delicatezza e facendoli aderire bene. Tagliare l'eccesso di pasta con le dita premendo sul bordo.

Per il ripieno: montare le uova, i tuorli e lo zucchero fino a quando saranno gonfi e spumosi. Con una spatola e con movimenti gentili dal basso verso l'alto, aggiungere gli aromi e il succo di arancia. A parte mescolare le farine con l'amido di mais e aggiungere al composto in due riprese. Continuare a mescolare senza sgonfiare il composto.

Procedimento 2/2:

Accendere il forno a 180°.

Riempire le formine rivestite di pasta a 2/3 con il composto. Quando il forno è caldo, infornare per 10 minuti, fino a che non saranno appena dorate in superficie. Togliere dagli stampini quando sono tiepide e lasciare raffreddare completamente.

Per la glassa reale: montare a neve gli albumi con due cucchiaini colmi di zucchero a velo. Aggiungere gradatamente lo zucchero a velo rimanente fino ad ottenere una massa fluida e scorrevole. Per ultimo aggiungere il succo di limone. Tenere da parte un terzo della glassa per i decori, coprendo bene a contatto con pellicola.

Aggiungere ai 2/3 della glassa qualche goccia d'acqua mescolando bene. Stendere la glassa sulla superficie dei dolcetti con l'aiuto di una spatolina, in modo uniforme fino al bordo. Lasciare asciugare completamente.

Per il decoro utilizzare la glassa tenuta da parte, eventualmente colorata a piacere e i fiorellini di zucchero.



Per un risultato perfetto, utilizzare lo zucchero a velo per pasticceria.

Per capire se il composto del ripieno ha una consistenza ottimale, i ciuffi che cadono devono restare in superficie.

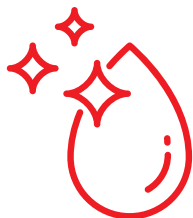
Sostituire una parte della farina con l'amido di mais per conferire maggiore morbidezza al ripieno.

**Divertiti in cucina,
ai piatti sporchi ci pensano**

Pril & Nelsen

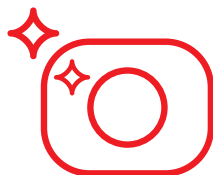
Come scegliere il detersivo giusto per te?

Lava in lavastoviglie



GEL: dissolvenza veloce e dosaggio flessibile

- Non lascia residui
- È perfetto per i cicli brevi e a basse temperature: risparmi acqua, energia e riduci le bollette
- Puoi scegliere quanto detersivo usare in base allo sporco delle stoviglie o al livello di carico della lavastoviglie: se i piatti sono poco sporchi o la lavastoviglie non è piena, usa il Gel!

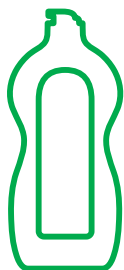


TABS: pulizia extra profonda e praticità di utilizzo

- Sono predosate: non le dividere, mettile nella lavastoviglie e non pensarci più
- Utilizzale con la lavastoviglie piena o cicli di lavaggio più lunghi, per stoviglie molto sporche e non troppo delicate

E non dimenticarti di prenderti cura della tua lavastoviglie

Mantieni sempre pulita e profumata la tua lavastoviglie con i prodotti appositi: eliminando grasso e calcare, il tuo elettrodomestico funzionerà meglio e più a lungo.



Lava a mano

È consigliabile lavare a mano i seguenti oggetti da cucina:

- Utensili in legno (come taglieri, cucchiari, ecc.) e oggetti con decorazioni artigianali su vetro o ceramica
- Stoviglie in argento, rame, ottone, peltro e alluminio, pentole in ghisa e ferro
- Posate con decorazioni in corno o madreperla
- Stoviglie in plastica: solo se specificato dal produttore

Lava in lavastoviglie

*Scegli il
detersivo*



Pril Excellence Duo Gel

Il nostro gel N°1 per efficacia, anche grazie alla combinazione unica di due gel in un unico prodotto.



Pril Tutto in 1 Gel

Tutta la performance di Pril Gel Tutto in 1, oggi con l' 80% di ingredienti di origine naturale, 0% coloranti, fosfati e profumo



Pril Gold Tabs

Le nostre migliori Tabs, con azione pulizia profonda, anche contro lo sporco bruciato.

*Aggiungi
a tuo
piacere*



Pril Brillantante+

Garantisce bicchieri brillanti, un'asciugatura rapida e un'azione contro le macchie di acqua.



Cura Lavastoviglie Duo Tabs

Il primo cura lavastoviglie utilizzabile a ciclo pieno. Usalo una volta al mese.



Cura Lavastoviglie Intensive Liquido

Da utilizzare a ciclo vuoto, per una pulizia più intensa. Usalo una volta ogni tre mesi.

Lava a mano



Nelsen Limone

Sgrassa in profondità lasciando una gradevole profumazione.



Nelsen Concentrato

Ne bastano poche gocce per ottenere il massimo dell'efficacia.

DONNAD *amica fidata*

&

