

# Ricette

DA REGALARE



BERNARDINELLO GIADA

Cucinare è un gesto d'amore, e donare qualcosa preparato per chi si vuole bene è sempre un gesto speciale.

Quest'anno voglio condividere con te alcune idee regalo da preparare in casa, che facciano bene al cuore ma anche alla salute.

Vi auguro di trascorrere un felice Natale

Giada

# Biscotti

MAGIA DI NATALE



# Ingredienti

- 50g nocciole
- 60g zucchero di canna
- 200g farina tipo 2
- 40g olio di mais
- 1 uovo
- latte di riso q.b
- cioccolato fondente fuso per copertura

# Procedimento

Frullate le nocciole con lo zucchero fino a ridurli in farina. Trasferiteli in una ciotola e aggiungete gli altri ingredienti continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo lavorabile con le mani. Formate un panetto e trasferitelo su un piano di lavoro. Stendete l'impasto (circa 3mm di spessore) tra due fogli di carta forno aiutandovi con un mattarello. Ricavate con le formine a forma di stella i biscotti e infilateli con uno stuzzicadenti lungo. Infornateli a 180°C per 15 minuti.

Una volta raffreddati immergete un lato del biscotto nel cioccolato fondente fuso ricoprendo bene l'intera superficie. Lasciateli rapprendere in un luogo fresco per consentire al cioccolato di rapprendersi bene.



*Crackers*

DI CECI AL ROSMARINO

# Ingredienti

- 75g farina di ceci
- 100g farina tipo 2
- 60ml acqua
- 30g olio
- 3g di sale circa
- rosmarino a piacere

# Procedimento

In una ciotola unite le farine e il sale. Aggiungete anche l'olio, gli aghi di rosmarino e iniziate a mescolare, mentre incorporate a filo l'acqua per ottenere un impasto morbido e lavorabile con le mani. Stendete l'impasto finemente tra due fogli di carta forno e ricavate dei crackers con lo stampo per biscotti a forma di albero di natale. Cospargete la superficie con fiocchi di sale e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti.



# Mandorle

RICOPERTE AL CIOCCOLATO

# Ingredienti

Le quantità degli ingredienti per questa ricetta variano in base alla quantità che volete preparare.

- Mandorle
- Cioccolato fondente
- Cacao amaro in polvere

# Procedimento

Sciogliete il cioccolato fondente e tuffateci dentro le mandorle in modo che tutte quante si ricoprano per bene. Preparate una ciotolina con all'interno il cacao amaro e aiutandovi con una pinza da cucina dalla punta sottile prendete ciascuna mandorla ricoperta col fondente fuso e fatela rotolare nel cacao amaro e poi trasferitele su di una teglia ricoperta con carta forno separate tra di loro. Lasciatele riposare in un luogo fresco in modo che il cioccolato si rapprenda. A questo punto consiglio poi di trasferirle un una ciotola, aggiungere altro cacao amaro e agitarle in modo che si ricoprano per bene sulla superficie. Eliminate l'eccesso del cacao passandole in un colino. A questo punto sono pronte per essere confezionate.



Granola  
COOKIES

# Ingredienti

- 50gr frutta secca a piacere (mandorle, nocciole, anacardi)
- 50gr zucchero di canna
- 70gr fiocchi di avena
- 150gr farina tipo 2
- 1 uovo
- 50g olio di mais
- 2 pizzichi di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato

# Procedimento

Frulla la frutta secca con lo zucchero mantenendo una grana abbastanza grossolana. Trasferirlo in una ciotola insieme a tutti gli altri ingredienti eccetto l'uovo e mescolate. solo alla fine aggiungete l'uovo e mescolate, non sarà necessario aggiungere altri liquidi, lasciate questa consistenza e trasferitelo su una placca ricoperta di carta forno. Coprite con un secondo foglio di carta forno e con l'aiuto di un mattarello formate uno strato molto sottile. Infornate a 180àC per 15 minuti. Rompete a pezzettoni grossi il biscottone ottenuto che tenderà spontaneamente a sbriciolarsi.



# Chocolate

BITES

# Ingredienti

Le quantità per questa ricetta sono molto soggettive e variano da quanti cioccolatini volete preparare. Con 100gr di cioccolato fondente si ottengono circa 18 dischi

- Cioccolato fondente 75%
- Pistacchi e fiocchi di sale
- Fragole disidratate e cocco sia scaglie che rapè
- Scaglie di mandorla e petali di fiori eduli essiccati

# Procedimento

Dopo aver sciolto il cioccolato fondente rivestire un piano con la carta forno. A questo punto aiutandosi con un cucchiaio formare dei dischi cercando di mantenere dimensioni abbastanza regolari. Mentre il cioccolato è ancora morbido guarnirlo in base alla propria fantasia. Io ho scelto di usare gli abbinamenti riportati negli ingredienti. Far rapprendere il cioccolato in un luogo fresco e poi conservarli in frigo.



*Granola*  
SALATA

# Ingredienti

- 60 g fiocchi di avena
- 80g farina tipo 2
- 5 g sale
- 30g olio
- 30g semi misti
- 50g frutta secca
- 50g olive
- 1 uovo
- spezie e erbe aromatiche a piacere

# Procedimento

Per prima cosa tritare grossolanamente a coltello la frutta secca. A questo punto è sufficiente unire tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene. Non occorrerà aggiungere altri liquidi perchè la parte umida dell'uovo e dell'olio saranno sufficienti a dare la giusta consistenza. Stendere l'impasto così ottenuto su una teglia ricoperta da carta forno distribuendolo bene in modo che rimanga ben separato. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti. Lasciar raffreddare per bene prima di conservarlo in un barattolo o confezionarlo.