



# Break Chef

flavors from around the world

## Welcome **Menu**





flavors from around the world

## Welcome **Benvenuti**

To celebrate the first month of Break**Chef** we decided to reward the early users who have contributed to the growing community, with this “menu” you know them better.

Per celebrare il primo mese di Break**Chef** abbiamo deciso di premiare i primi utenti che hanno contribuito alla crescita della community, con questo “menù” potrete conoscerli meglio.

## Recipes **Ricette**

<b>Chef: Makeidea</b>	<b>TORTA DI RICOTTA AL LIMONE</b>
<b>Chef: Simba75</b>	<b>CASATELLO NAPOLETANO</b>
<b>Chef: BreakChef</b>	<b>CONCHIGLIE ALLO ZAFFERANO SALSICCIA E SPEK</b>
<b>Chef: Massimiliano</b>	<b>RISOTTO AL LIMONE E LIQUIRIZIA</b>
<b>Chef: Miracucina</b>	<b>LENTICCHIE STUFATE CON MAZZANCOLLE</b>
<b>Chef: Mattmazzari</b>	<b>INVOLTINI PORTER</b>
<b>Chef: Cicans</b>	<b>SMUÐ I BADEM</b>
<b>Chef: Gio</b>	<b>LIQUORE AL CIOCCOLATO</b>
<b>Chef: japane75</b>	<b>BACI DI DAMA</b>
<b>Chef: Amydanilee</b>	<b>SALAME AL CIOCCOLATO</b>
<b>Chef: Speedy70</b>	<b>CONFETTURA DI CACHI E AMARETTI</b>
<b>Chef: Bob955</b>	<b>I FOLLOVIELLI</b>



## TORTA DI RICOTTA AL LIMONE

### Ingredienti

750 gr di ricotta  
150 gr di zucchero semolato  
150 gr di panna fresca  
100 gr di fecola  
60 gr di tuorli d'uovo (circa 3)  
1 scorza di limone grattato  
1 bustina di vanillina



### Procedimento

Passate la ricotta al setaccio, aggiungete i rossi delle uova e lo zucchero e lavorate bene con il frullino fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete la vanillina e il limone grattugiato. Meschiate il tutto fino ad avere un impasto omogeneo. Ora aggiungete la panna e lavorate dolcemente, per ultimo unite la fecola passata al setaccio.

Dopo aver amalgamato in ordine questi ingredienti versate in uno stampo e infornate nel forno ventilato a 180° per circa 40 minuti (non fatela seccare troppo, quindi controllate con uno stecchino di legno che rimanga umida all'interno). Lasciate raffreddare e conservate nel frigo.

Servite come semifreddo



## CASATIELLO NAPOLETANO

### Ingredienti per l'impasto

500 gr di farina 00  
100 gr di strutto  
25 gr di lievito di birra o una bustina di lievito  
liofilizzato  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini rasi di sale  
pepe in abbondanza  
300 ml acqua

### Per il ripieno:

80 gr di pancetta a cubetti  
80 gr di salame a cubetti  
80 gr di scamorza a cubetti  
80 gr di pecorino grattugiato  
80 gr di parmigino grattugiato  
3 uova per decorare, 1 uovo per spennellare



### Procedimento

Innanzitutto prepariamo l'impasto sciogliendo il lievito in un pò d'acqua tiepida, aggiungiamo lo zucchero e il resto degli ingredienti. Lavoriamo bene il tutto prima in una terrina e poi sulla spianatoia per almeno 7/8 minuti, quando avremo un panetto ben compatto e morbido rimettiamolo nella terrina e lasciamolo lievitare a 30° (ad es. nel forno con la luce accesa) per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo necessario, stendiamo l'impasto formando un rotolo, tagliamo una striscia che ci servirà per decorare. Farciamo il rotolo con tutti gli ingredienti e arrotoliamolo su se stesso. Ungiamo uno stampo per ciambella e mettici il rotolo dentro, prendere le 3 uova, precedentemente lavate con acqua fredda, e poggiarle sopra per poi fermarle con le strisce di pasta che abbiamo formato, volendo si possono fare altre decorazioni, come nella mia foto. Prendiamo l'ultimo uovo che avremo sbattuto e spennelliamo il rotolo.

Infornare, in folno già ben caldo, a 200° per 45/50 minuti.



## CONCHIGLIE ALLO ZAFFERANO SALSICCIA E SPEK

### Ingredienti per 3 persone

300 g di conchiglie  
olio di oliva extra vergine  
mezza cipolla o scalogno  
200 g di salsiccia  
80 grammi di speck  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 bustina di zafferano  
panna fresca  
1/2 ciuffo di prezzemolo  
sale  
pepe  
Parmigiano reggiano



### Procedimento

Per prima cosa mettete l'acqua al fuoco e dopo 10 minuti iniziate a tagliare la cipolla. Versate un po' d'olio in una padella grande antiaderente e fate soffriggere la cipolla per qualche minuto fin quando non sarà dorata.

A questo punto levate la pelle dalla salsiccia e dopo averla tritata un po', aggiungetela al soffritto. Nel frattempo tagliate lo speck a fettine, e tritate il prezzemolo. Dopo circa 2 minuti la carne inizierà ad essere semicotta, quindi versate mezzo bicchiere di vino bianco e fate cuocere a fuoco vivo, schiacciando bene la salsiccia in modo tale da far sciogliere bene il grasso. Buttate il sale nell'acqua e versate le conchiglie. Dopo che il vino è evaporato, abbassate il fuoco e aggiungete lo speck tagliato a fettine e fate cuocere per circa 3 minuti. Una volta cotto lo speck spegnete e aggiungete nella padella una bustina di zafferano e un po' di panna fresca e amalgamate bene. Ora colate la pasta, versatela nella padella aggiungendo il prezzemolo tritato e fate cuocere per 1 minuto a fuoco basso. Servite nel piatto, con un pizzico di pepe nero e del buon parmigiano reggiano gratuggiato.



## **RISOTTO AL LIMONE E LIQUIRIZIA**

### **Ingredienti**

Riso Arborio > 5 pugni  
Brodo vegetale > 1 litro (già salato)  
Cipolla > ½  
Vino bianco > 1 bicchiere  
Anice stellato > 2  
Limone > 3 (non trattati)  
Zucchero > 40 g  
Liquirizia in polvere > 1 cucchiaino  
Olio extravergine d'oliva > 3 cucchiai  
Burro > 50 g



### **Procedimento**

Versate l'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente, tritate finemente una cipolla e fatela soffriggere finché non sarà appassita.

Unite il riso al soffritto e alzate leggermente la fiamma. Quando i chicchi avranno un aspetto traslucido versate il vino e lasciatelo evaporare, quindi aggiungete l'anice stellato e il brodo bollente, facendolo assorbire pian piano, un mestolo alla volta. Dopo circa 10 minuti aggiungete le zeste sottilissime del limone e il succo, e terminate la cottura. Spegnete il fuoco, eliminate l'anice stellato e mantecate il risotto con una noce di burro, lasciandolo riposare per un paio di minuti. Prelevate le zeste da 2 limoni, sbollentatele in acqua per un minuto, scolatele e asciugatele bene. Caramellate in un pentolino lo zucchero, quindi unite le zeste sbollentate, il succo dei 2 limoni, e un bicchiere d'acqua, lasciando addensare dolcemente. Tenete da parte il limone caramellato. Impiattate il risotto servendovi di un coppapasta, quindi spolveratelo con la liquirizia in polvere e servitelo accompagnandolo con le zeste di limone caramellate.



## LENTICCHIE STUFATE CON MAZZANCOLLE

### Ingredienti per 4 persone

4 foglie di radicchio ( o verza)  
500g lenticchie degli Altopiani di Colfiorito  
2 fette di pancetta ( o prosciutto crudo) tagliate spesse oppure già a dadini  
mazzancolle a piacere ( 12 ) congelate  
una cipolla (o 2 porri)  
una carota  
un gambo di sedano  
un litro di brodo vegetale  
4 cucchiari di olio evo  
(una foglia di alloro)  
sale e pepe q.b.



### Procedimento

mettere in ammollo le lenticchie in acqua per 3 ore  
nel frattempo tagliare a dadini la cipolla, il sedano, la carota, (un porro) e la pancetta (prosciutto crudo)  
fare appassire il tutto in 4 cucchiari di olio evo  
scolare le lenticchie e unirle al soffritto facendole insaporire 2 minuti  
aggiungere il brodo bollente fino a quando saranno completamente sommerse  
coprire il tegame e cuocere per 40 minuti circa  
(a metà cottura sbollentare le foglie di radicchio (verza) per 1 minuto in acqua salata), questo passaggio io non lo ho fatto  
cuocere a vapore le mazzancolle (la ricetta originale dice 5 minuti ma a me ne sono occorsi di più ;-), circa il doppio ), foderando il cestello con le foglie del porro rimasto  
sistemare su ogni piatto una foglia di radicchio (verza), distribuirvi le lenticchie e le code di mazzancolle.  
servire immediatamente



## **INVOLTINI PORTER**

### **Ingredienti per 4 persone**

Foglie di verza:10.

Petto di pollo:600gr.

Bacon:200gr.

Rosmarino:1 rametto.

Sale.q.b

Pepe.q.b

Riso:120gr.

Olio d'oliva:4 cucchiari.

Aglio:1 spicchio.

Passata di pomodoro:100gr.

Brodo di pollo:1lt.



### **Procedimento**

Cuocete a parte il riso ed il brodo di pollo. Eliminate la parte centrale della verza e lasciale sbollentare per un paio di minuti in acqua salata. Pulite il petto di pollo e tritatelo aggiungendo il bacon tritato.

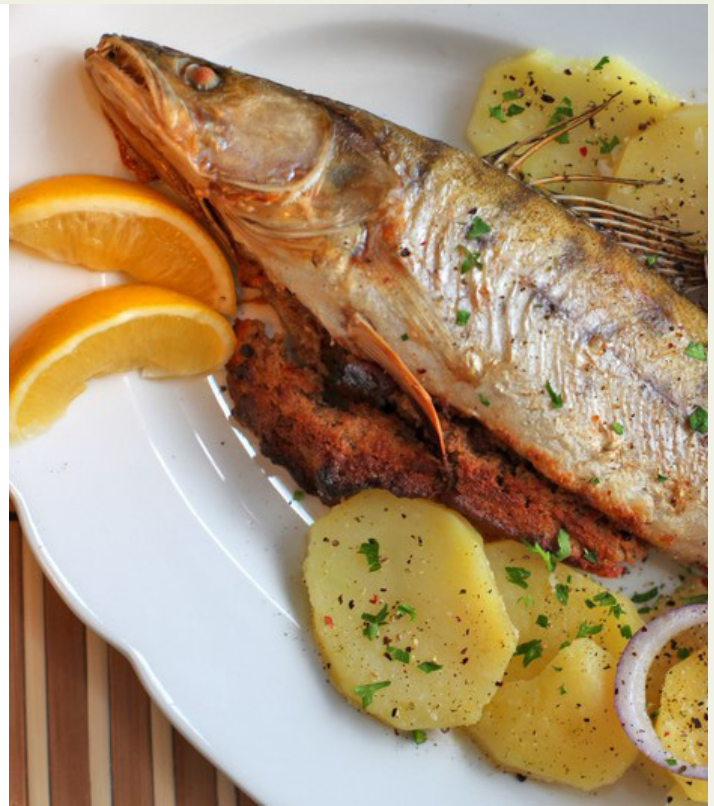
Condite con rosmarino,sale, pepe,verza tritata ed il riso. Amalgamate il tutto. Farcite ciascuna foglia, arrotolandola a formate l'involtino. Legate l'involtino con lo spago da cucina. Scaldate l'olio d'oliva in un tegame con uno spicchio d'aglio. Rosolate gli involtini, poi unite la passata di pomodoro. Cuocete il tutto per 15 minuti a fuoco basso. Bagnate con brodo di pollo caldo e continua la cottura per 20 minuti



## SMUĐ I BADEM

### Sastojci

Očišćenog smuđa posolite i pobiberite, a za punjenje pripremite sledeće:  
100 g mlevenog badema,  
50 g prezle,  
kašika otopljenog putera,  
2 kašike neutralne pavlake i mleko da se sve poveže  
so, biber i tucana ljuta paprika po želji



### Proces

Sve sastojke dobro izmešajte i smesom napunite smuđa. Pre pečenja ribu premažite uljem i stavite u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Stavite u rernu zagrejanu na 250°C. Pecite oko 15 minuta ili da riba dobije lepu boju.

U zavisnosti od veličine ili količine ribe, vreme možete skratiti ili produžiti. Kao i kod svakog pečenja bitno je da se meso ne prepeče, jer ćete tako umesto nežnog ukusa ribe dobiti samo jedno parče sasušene daske.

Ono što ovom receptu daje dodatnu notu ili ton je punjenje od badema, koje je možda čak i ukusnije od ribe, jer struktura i ukus pečenog fila veoma podseća na ikru.

Od priloga uz ovako pečenog smuđa, najbolje ide neutralni, bareni krompir ili pirinač, uz dodatak salate po izboru.



## LIQUORE AL CIOCCOLATO

### Ingredienti

250gr alcool

250gr cacao amaro in polvere

1kg di zucchero

1 stecca di vaniglia

1 litro di latte



### Procedimento

Mettete sul fuoco, in una pentola smaltata, latte, zucchero, un pezzettino di vaniglia e cacao, precedentemente mescolati a freddo.

Lasciate bollire il composto per soli 3 minuti, poi toglietelo dal fornello, togliete la vaniglia e fatelo raffreddare. Quando sarà freddo, unitevi l'alcool, rimescolando bene, dovrete ottenere un liquido cremoso.

Versatelo allora in una bottiglia e chiudetela bene. Il liquore sarà pronto per essere degustato dopo una settimana di conservazione.



## BACI DI DAMA

### Ingredienti per 1 kilo di baci

250gr. nocciole già sgusciate e tostate  
250gr. burro  
250gr. zucchero  
250gr. farina 00  
2 tavolette cioccolato (consiglio il Lindt fondente al 99)



### Procedimento

Tritare le nocciole finemente e poi mettere la granella ottenuta in un recipiente, poi aggiungete lo zucchero, il burro precedentemente ammorbidito (tiratelo fuori dal frigo almeno 3 o 4 ore prima, non usare il microonde!) e per ultimo la farina. Impastare il tutto fino ad ottenere una consistenza bella compatta (dovreste riuscire a formare una palla bella grossa). Se l'impasto si sbriciola troppo aggiungere ancora POCA farina. Raggiunto il risultato desiderato armatevi di Santa Pazienza e fate tante piccole palline (poco più grandi di una nocciola e all'incirca tutte della stessa misura) che disporrete sulla placca da forno con carta forno, non troppo vicine tra di loro. Infornate a 180 gradi per 15 min. circa (le palline si appiattiscono alla base ma rimangono tonde sopra e hanno un bel color biscotto). Mentre aspettate che si raffreddino un po' sciogliete a bagnomaria il cioccolato dopodichè prendete un biscottino e toccatelo con la base piatta nel cioccolato e immediatamente unitelo a un altro....e il gioco è fatto. E' veramente facile fare i Baci, è un po' noioso fare tutte le palline, ma il risultato vi assicuro che è ottimo!



## **SALAME AL CIOCCOLATO**

### **Ingredienti**

2 tuorli d'uovo  
2 cucchiaini di zucchero  
50 gr. di burro sciolto  
100 gr. di zucchero  
3 cucchiaini di cacao amaro  
1 bicchierino di rum  
200 gr. di biscotti secchi



### **Procedimento**

Ottenete una crema morbida lavorando i tuorli con due cucchiaini colmi di zucchero. a parte mescolare il cacao amaro, i 100 gr di zucchero e il rum.

Amalgamate tutti quanti gli ingredienti fino a formare un impasto morbido, quindi aggiungere i biscotti secchi sbriciolati.

I biscotti devono essere ben incorporati nell'impasto.

Versate il composto su carta oleata . arrotolate la carta fino a formare un salame compatto. chiudete bene ai lati e riponete in frigo per tre ore.

Al momento di servire, levatelo dalla carta e presentatelo tagliato a fette.



## I FOLLOVIELLI

### Ingredienti

Foglie di limone  
uva passita ( preferibilmente di Pantelleria )  
scorzette di arancia candite  
vino bianco  
steli di rafia



### Procedimento

Lavate accuratamente le foglie di limone e asciugatele. Portate ad ebollizione due/tre bicchieri di vino bianco , versateci l'uva pasita e fatela bollire tre o quattro minuti. Mettete dlla carta da forno su una teglia, stendetevi l'uva cotta nel vino e mettete in forno a 100° per due/tre ore in modo da far asciugare completamente l'uva. Disponete sul tavolo le foglie di limone e intrecciatele a spina di pesce o in modo tale da poterle poi richiudete come un fagottino. Mettete al centro delle fogllie un mucchietto di uva passita e uno di arancia candita ( il tutto non deve essere superiore ai 40 gr. ): Richiudete le foglie su se stesse e sigillatele con dei steli di rafia o altra fibra vegetale. A questo punto ripassate i follovielli in forno max 100° per 15 minuti per eliminare l'umidità residua. Già il giorno seguente i follovielli cominceranno ad emanare un caratteristico profumo di limone! Conservate i follovielli in luogo asciutto, magari in un contenitore con coperchio e scoprite anche voi, nelle feste natalizie, la magia dei follovielli!



## CONFETTURA DI CACHI E AMARETTI

### Ingredienti

4kg polpa di cachi a pezzi,  
2kg zucchero,  
160g amaretti sbriciolati grossolanamente



### Procedimento

Mettere in una grande pentola i cachi con lo zucchero, mescolare e lasciare riposare per 1 ora. Porre sul fuoco e mescolando portare ad ebollizione.

Cuocere a fiamma media, calcolato 1 ora dalla presa del bollore, mescolando di tanto in tanto.

Fare la prova piattino: porre 1 cucchiaino di confettura e inclinando non deve scappare.

Spegnere il fuoco e unire gli amaretti, amalgamando bene il tutto. Invasare subito, ancora bollente, in vasetti sterilizzati, chiuderli ermeticamente e lasciarli raffreddare prima di riporli in dispensa.

Attendere 1 mese prima di consumare la confettura!

