

**VERSIONE
ONLINE**



RICETTARIO DEDICATO AL **BACCANALE** 2026

imola.it

**Club Alpino Italiano
Sez. Imola**

**Ricette raccolte da
Manuela Krak**



La Bottega del Pane
di Vanedola Barbara e Turini Gabriele S.N.C.

**PANE ARTIGIANALE
A LIEVITAZIONE NATURALE**

**PANE TOSCANO
COTTO A LEGNA**

**PANE AI CEREALI
CON IMPASTO MADRE**

**DOLCI ARTIGIANALI
TIPICI DI STAGIONE**

E TANTO ALTRO...



VIA MAZZINI, 28/A - IMOLA (BO) - TEL. 0542.22058

Introduzione

L'argomento del Bacchanale 2025 sono le spezie e gli aromi. Intendiamo usualmente per spezie parti di piante essiccate provenienti, in generale, dalle Indie. Gli aromi sono invece, generalmente, parti di piante, spesso fresche, di origine mediterranea. Fino a una cinquantina di anni fa molte spezie non si conoscevano neppure e lo stesso vale per le aromatiche mentre ora sono quasi comuni. In Emilia-Romagna si usavano pepe, chiodi di garofano e cannella, zafferano, noce moscata mentre come aromi ci si limitava a salvia, rosmarino, aglio, basilico, alloro, anice, finocchio. Ora sono molto comuni gli aromi del Sud e parecchie spezie esotiche. Qui si vuole dare un'escursus che tocchi la cucina mediterranea e qualcosa proveniente dagli altri continenti ormai di uso anche da noi in seguito alla facilità di diffusione dei prodotti, alla diffusione dei viaggi e alla composizione multietnica della popolazione. Così come negli anni '60 la pizza si era affermata in tutto il mondo, così ora si sono diffuse le cucine etniche come: cinese, indiano, tex-mex, medio-orientale, greco, ecc. Spezie come cardamomo, zenzero, curcuma, anice stellato e così via sono facilmente reperibili e pronte per essere usate con fantasia.

Manuela Krak

CONSIGLI

Le ricette sono per 4 persone

Le immagini sono puramente indicative

E' bene leggere attentamente le ricette prima di prepararle.

Indice

Finocchi al formaggio - Spiedini di zucchine in padella	4
Capesante allo zafferano - bruschetta al pomodoro	5
Crostini con uova strapazzate - Grissini al sesamo e pomodoro	6
Involtoni con verdure al curry - Carpaccio di manzo ai capperi	9
Crostini all'aglio - Gamberoni all'orientale	10
Fusilli con finocchio allo zenzero - zuppa al pomodoro e curcuma	11
Gnocchi al curry - Pennette ai cento aromi	12
Spaghetti con mascarpone - Spaghetti Salvia, timo, maggiorana	13
Tortelloni allo zafferano con robiola - Gobbetti ricotta e senape	14
Pici con le briciole di pane. Risotto alla curcuma	17
Risotto allo zafferano con asparagi - Spaghetti timo aglio e olio	18
Spaghetti alle erbe aromatiche - Tagliatelle alle spezie	19
Linguine cremose alle erbe - Ziti alla besciamella	20
Costine di maiale alla paprika - Filetto di manzo alle 5 spezie	21
Filetto di pesce con salsa al pepe rosa - Pollo allo zafferano	22
Petto d'anatra con salsa alle spezie - Scampi alle erbe	23
Vitello alle spezie stufato - Salmone grigliato in salsa di arance	24
Pollo al curry e cipolla - Uova al tegamino alla diavola	25
Carpaccio di pesce - Funghi con salsa	28
Abbacchio al forno - Tonno al sesamo	29
Tagliata al pepe multicolore - Curry Wurst	30
Tentacoli di pollo al limone - Quaglie in padella	32
Caponata di verdure - Terrina di melanzane e peperoni	35
Cavolfiore gratinato - Ceci alla curcuma	36
Carote al sesamo e prezzemolo. Finocchi speziati al forno	37
Mini patate Hasselback - Fagiolini e mandorle speziati	39
Rotolini di zucchine con mandorle - Sfogliatine alle erbe	40
Zucchine marinate allo yogurt - Ceci piccanti fritti	41
Biscotti pan di zenzero	44
Budino alla vaniglia - Dolce yogurt e spezie	45
ciambellone all'anice - creme brulee allo zenzero	46
Torta di semi di papavero - Mousse di cioccolato menta e zenzero	48
biscotti alla frutta secca - Vattalapam	49
Muffin spezie erbe e cioccolato - Tiramisù alle spezie	50



**POLIAMBULATORIO
SELICE 102**

FISIOTERAPIA - RIABILITAZIONE - VISITE SPECIALISTICHE - ECOGRAFIE - IDONEITÀ SPORTIVE

IMOLA - VIA G.SARAGAT 1 (c/o stabile Selice 102) - TEL 0542 643832

CAPESANTE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti

12 capesante, 1 melanzana, 1 spicchio di aglio
160g di pomodorini, 280 ml di brodo vegetale
1 bustina di zafferano, 1 pizzico paprica dolce
3 rametti di menta fresca, 4 cucchiaini di olio evo
sale e peperoncino q.b.
280 g di couscous precotto

Preparazione

Sbucciare la melanzana e tagliarla a dadini, metterla in un colapasta, salarla far spurgare il liquido di vegetazione, sciacquarla e asciugarla. Soffriggere con l'olio, l'aglio con la buccia in una padella grande, per 2 minuti a fiamma bassa, poi toglierlo. Aggiungere la melanzana, un pizzico di peperoncino, lasciare cuocere per una decina di minuti a fiamma moderata. Mescolare di tanto in tanto e se necessario, bagnare con acqua calda. A fine cottura aggiungere la menta, spegnere e coprire. Preparare il couscous: portare a leggero bollore il brodo, tostare con qualche cucchiaino di olio il couscous in una seconda padella capiente, a fuoco basso per 3 minuti, mescolando spesso. Quando il brodo bolle, spegnere e sciogliervi lo zafferano. Versare il



brodo sul couscous, coprire e aspettare circa 10 minuti che la semola gonfi poi sgranarlo con una forchetta. Aggiungere le melanzane cotte, mescolare delicatamente e coprire. Lavare e asciugare i pomodorini, poi tagliarli a spicchi. Pulire le capesante, aprirle e staccare i molluschi dalle conchiglie, usando un coltellino, eliminare la parte nera e il muscolo conservare solo la polpa bianca e il corallo, poi sciogliere velocemente e asciugarli. In una padella fare sciogliere il burro a fuoco basso e rosolare i molluschi, 2 minuti per lato e a fiamma vivace. Regolare di sale, unire la paprica e spegnere. Suddividere nelle conchiglie il couscous alle melanzane e aggiungere le capesante, poi decorare con i pomodorini e con foglioline di menta, servire

BRUSCHETTA AL POMODORO

Ingredienti

4 fette pane per bruschette, 4 pomodoro perino
1 spicchio aglio, 3 cucchiaino olio evo
basilico e origano q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione

.Lavare e asciugare i pomodori, tagliarli a tocchetti e metterli in una ciotola con le foglie di basilico preventivamente spezzettate, un pizzico d'origano, sale e pepe. Condire il mix al pomodoro, aglio e basilico con l'olio e lasciarlo insaporire



per mezz'ora. Grigliare le fette di pane lasciandole sul fuoco per 2 minuti per lato. Sbucciare l'aglio e strofinarlo su queste ultime, insistendo particolarmente sulla crosta. Distribuire sulle bruschette il mix di pomodoro, aglio e basilico ed un po' del sugo; falle riposare un minuto e servirle calde.

GN PIZZO COSTRUZIONI SRL
LAVORI EDILI ESTERNI ED INTERNI DALLA A ALLA Z

✉ fratelli.pizzo@gmail.com



340 8457989



www.gnpizzocostruzionisrl.it

Piazza XX Settembre, 2 – Castel Guelfo di Bologna (BO)



GN PIZZO COSTRUZIONI

CROSTINI CON UOVA STRAPAZZATE ALLO ZAFFERANO E SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti

8 fette di pane tipo ciabatta, 30 g di burro
150 g di salmone affumicato a fette sottili
4 uova, 2 cucchiai di panna fresca
1 bustina di zafferano in polvere
erba cipollina, sale e pepe q.b.

Preparazione

Tostare le fette di pane sotto al grill per alcuni minuti fino a quando sono dorate. In una ciotola, sbattere le uova. Tagliare il burro a dadini e unirlo al composto insieme al sale. In una ciotola amalgamare la panna con lo zafferano in polvere. Versare il composto con le uova all'interno di un tegame da posizionare all'interno di un'altro tegame contenente acqua calda. La cottura a bagnoma-



ria è più delicata, lo renderà particolarmente morbido e cremoso. Aggiungere la panna allo zafferano al composto. Mescolare lentamente le uova fino a quando si saranno rapprese e cotte, senza mai essere asciutte. Trasferirle sulle fette di pane tostato. Aggiungere il salmone affumicato e qualche stelo d'erba cipollina. Completare con pepe appena macinato e servire subito.

GRISSINI AL SESAMO E POMODORO COL PESTO

Ingredienti

250g farina manitoba, 250g acqua tiepida
250g farina 00, 10g lievito di birra disidratato
20g burro, 10g miele, 10g sale
semi a piacere, per esempio i semi di sesamo
1 cucchiaio di pesto di pomodori secchi
1 cucchiaio di pesto genovese

Preparazione

In una ciotola mescolare le farine poi formare una fontana, sciogliere il lievito nell'acqua con il miele e iniziare a mescolare per ottenere un impasto un po' grezzo. Aggiungere il burro e successivamente il sale, impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciare lievitare per 30 minuti. Dividere l'impasto in 3 parti. Una lasciarla al naturale, su una aggiungere un cucchiaio di pe-



sto di pomodori secchi e sull'altra un cucchiaio di pesto genovese. Impastare e stendere i tre impasti in filoncini molto sottili spennellare con olio, far riposare per 30 minuti. Tagliarli, e metterli su placca. Spennellare con olio e cospargere con i semi. Attorcigliarli su se stessi e metterli in forno già caldo a 180° per 10/15min. Togliere dal forno, lasciare raffreddare e servire

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

INVOLTINI CON VERDURE AL CURRY

Ingredienti

500g di patate, 1 confezione di pasta sfoglia
350g di cavolfiore, 300g di cavolo cappuccio
250g di carote, 1 cucchiaino di curry in polvere,
olio evo q.b. olio di arachide q.b. sale q.b.

Preparazione

Per il ripieno: sbucciare le carote e le patate, tagliarle a tocchetti e scottarle in acqua bollente salata per circa 4-5 minuti. Dividere il cavolfiore in cimette e sbollentarle in acqua salata per un paio di minuti. Tagliare il cavolo cappuccio a fettine sottili. Scaldare in una padella 3 cucchiaini di olio, unire il curry, lasciare insaporire per un paio di minuti, unire il cavolo cappuccio, regolare di sale e cuocere per 3 minuti a fiamma vivace, aggiungere le patate, le carote e il cavolfiore e proseguire la cottura coperto per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Abbassare la fiamma e cuocere per altri 5 minu-



ti. Schiacciare grossolanamente le verdure con una forchetta, amalgamandole bene, per ottenere il ripieno degli involtini. Tagliare la pasta sfoglia in quadrati, distribuire 1 cucchiaino di ripieno su un lato e inumidire con un po' di acqua il lato opposto, quindi richiudere l'involtino. Friggere pochi involtini per volta in abbondante olio di arachide caldissimo per 3-4 minuti, finché non cominceranno a dorarsi. Scolarli su carta da cucina e servirli caldi.

CARPACCIO DI MANZO ALLA SALSA DI CAPPERI

Ingredienti

8 fette sottili di manzo, 1 manciata di rucola
sale e pepe q.b.

per la salsa di capperi:

2 cucchiaini di capperi, 3-4 cucchiaini di olio evo
1 limone e alcuni capperi per decorare

Preparazione

Tritare grossolanamente i capperi (se sono sotto sale lasciarli in acqua per almeno un quarto d'ora per dissaltarli), poi mescolarli in una ciotolina assieme a qualche cucchiaino di olio evo e al succo di limone. Sistemare in un piatto da portata la rucola e adagiarevi sopra le fettine sot-



lissime di manzo. Poi condire con la salsa di capperi appena preparata. Completare il carpaccio con sale e pepe a piacere, decorare con alcuni capperi poi servire.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

CROSTINI ALL'AGLIO

Ingredienti

60 g di burro morbido
6 spicchi d'aglio nero grossi
un po' di succo di limone
sale e pepe di Caienna q.b.
250 g di pane tipo baguette

Preparazione

Mantecare il burro fino a ottenere una spuma. Unire la polpa di 2-3 degli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati. Condire il burro con il succo di limone, il sale e il pepe di Caienna. Accendere il grill del forno, tagliare il pane a fette e spalmarlo di burro all'aglio. Disporre le fette in una teglia foderata



con carta da forno. Pulire l'aglio rimasto e distribuirlo sulle fette di pane. Cospargere di prezzemolo e infornare sotto il grill per 3-4 minuti finché il pane diventa croccante. Disporre i crostini su un piatto da portata e servirli.

GAMBERONI ALL'ORIENTALE

Ingredienti

400 g di gamberoni, 1 zucchina, 1 carote
1 peperone rosso, 1 cipolla bianche
1 pezzetto di zenzero, olio evo q.b.
1/2 bicchiere di aceto di mele
1 cucchiaino di zucchero
3 cucchiai di salsa di soia, 2 spicchi di aglio
peperoncino in polvere q.b.

Preparazione

Pulire i gamberoni togliere le teste il guscio e con un coltellino con la punta affilata, eliminare l'intestino. Metterli in una ciotola con due cucchiai di salsa di soia, l'aglio tagliato a fettine sottili, lo zenzero a pezzettini e un pizzico di peperoncino piccante, coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare 30 minuti. Nel frattempo lavare le verdure e tagliare a fettine sottili le zucchine, le ca-



rote e la cipolla, a falde i peperoni. In una padella antiaderente mettere due cucchiai di olio, le verdure e l'aglio, fare saltare un minuto sfumare con l'aceto di mele e lo zucchero, un cucchiaino di salsa di soia e continuare la cottura a fuoco vivace per altri 4 minuti, le verdure devono risultare croccanti. Togliere l'aglio e aggiungere i gamberoni e la loro marinata, amalgamare per un minuto e servire caldissimi.

atfi

COOPERATIVA FACCHINI IMOLESI

Via Scotellaro, 1 - Imola (Bo) Tel. 0542.626352

www.atfi.it - info@atfi.it



TRASLOCHI

CON ELEVATORE ESTERNO MT.26 - SMONTAGGIO E DEPOSITO MOBILI
PREVENTIVI GRATUITI SENZA IMPEGNO

FUSILLI CON FINOCCHIO ALLO ZENZERO

Ingredienti

320 g di fusilli, 500g di finocchi
300 g di cipolle rosse, 50 g di parmigiano
30 g di zenzero fresco
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
olio evo e sale q.b.

Preparazione

Lavare i finocchi e tagliarli a fettine sottili. Affettare le cipolle ad anelli altrettanto sottili. Versare abbondante olio sul fondo di una padella. Friggere prima i finocchi e poi gli anelli di cipolla un po' alla volta, facendoli galleggiare nell'olio. Scolarli, ma non troppo, con una schiumarola una volta dorati e adagiarli in una terrina. Salarli, mescolarli e ag-



giungere lo zenzero sbucciato e affettato molto sottile. Mettere il tutto in un'altra padella senza accendere il fuoco. Lessare i fusilli, scolarli e farli saltare, aggiungendo il formaggio e ammorbidendo con qualche cucchiaino di acqua di cottura. Impiattare e servire

ZUPPA AL POMODORO E CURCUMA

Ingredienti

1 kg di pomodori ciliegini, 1 spicchio d'aglio
1 cipolla, 4 cucchiaini di curcuma in polvere
olio evo q.b., aceto di mele qb
1 bicchiere di passata di pomodoro
brodo vegetale q.b., sale e pepe q.b.
semi misti tostati (papavero-sesamo biancone-
ro) 2 ciuffi di basilico fresco, 1 cucchiaino di pinoli

Preparazione

Tritare la cipolla finemente e farla appassire dolcemente in una casseruola insieme ad uno spicchio d'aglio e all'olio, quando diventa trasparente, eliminare l'aglio, aggiungere i pomodori tagliati a metà insieme alla curcuma. Insaporire brevemente mescolando con un cucchiaino. Sfumare con un goccio di aceto di mele, unire la passata di pomodoro. Aggiungere un paio di mestoli



di brodo vegetale caldo e portare a bollore. Abbassare la fiamma e fare cuocere a tegame coperto fino a quando i pomodori saranno diventati teneri. Frullare il tutto per ottenere una crema omogenea, aggiungendo eventualmente altro brodo caldo per regolare la consistenza, spolverare con i semi misti e pinoli tostati. Servire subito con un filo di olio.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

GNOCCHI AL CURRY

Ingredienti

1 kg di gnocchi di patate
250 g di pomodorini datterini
150 g di zucchine pulite
1 cucchiaino di curry, 20g di olio evo
1/2 bicchiere di vino bianco
10 foglie di basilico, 1 scalogno
sale e pepe q.b., 1 cucchiaino di curry

Preparazione

Mettere sul fuoco una pentola, riempita di acqua salata, a fiamma medio-alta. In un tegame versare l'olio, unire lo scalogno tritato e accendere il fuoco a fiamma media. Appena rosolata, unire le zucchine tagliate a cubetti piccoli e i pomodorini ta-



gliati in quattro parti. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il curry, il sale e il pepe. Mescolare e far sfumare, unire le foglie di basilico e spegnere il fuoco. Le zucchine devono rimanere un po' croccanti. Nella pentola cuocere gli gnocchi, scolarli direttamente nella padella con il condimento. Farli saltare a fiamma vivace per pochi minuti, impiattare e servire subito.

PENNETTE AI CENTO AROMI

Ingredienti

300 g di pennette rigate, 1 scalogno
alcune olive nere snocciolate
1 cucchiaino di origano secco
1 cucchiaino di erba cipollina
1 cucchiaino di salvia
1 cucchiaino di rosmarino
300 ml di passata di pomodoro, olio evo q.b.
2 cucchiai di panna da cucina, sale q.b.
foglioline di basilico (per guarnire)

Preparazione

Mettere un po' di olio in una padella, aggiungere lo scalogno tritato, le olive e tutti gli aromi tritati, fare soffriggere per qualche minuto, mescolando. Unire la passata di pomodoro, sale e lasciare cuocere coperte per insaporire il condimento, per cir-



ca 10 minuti. Intanto lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Unire al condimento la panna, mescolare bene e infine versare le pennette in padella e farle saltare per qualche minuto. Aggiungere le foglioline di basilico fresco e mantecare fino a completa cottura della pasta.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

SPAGHETTI CON MASCARPONE E NOCE MOSCATA

Ingredienti

160 g di spaghetti, 2 tuorli, 100 g di mascarpone
30 g di parmigiano grattugiato
noce moscata q.b sale e pepe q.b

Preparazione

Mettere i tuorli in una ciotola, unire il parmigiano, un pizzico di sale e una spolverata di pepe. Mescolare per ottenere un composto spumoso e omogeneo. Versarlo in una casseruola e unire il mascarpone preferibilmente a temperatura ambiente. Cuocere a fuoco lento per ottenere una crema omogenea. Cuocere la pasta in una pentola con acqua salata. Aggiungere nella casseruola



con il condimento abbondante noce moscata grattugiata. Scolare la pasta al dente e unirla al composto. Mescolare e continuare la cottura per altri 2 minuti. Servire gli spaghetti decorando con una spolverata di pepe e noce moscata.

SPAGHETTI SALVIA, TIMO, MAGGIORANA E PEPERONCINO

Ingredienti

400 g di spaghetti, 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio
1 peperoncino, 2 cucchiaini di pangrattato
5 cucchiaini di olio evo, salvia, timo e maggiorana q.b.

Preparazione

In una padella mettere un giro di olio, rosolarvi lo scalogno tritato fine, 1 peperoncino e 1 spicchio d'aglio. Fare un trito con salvia, timo e maggiorana e unirli nella padella, cuocere per 3-4 minuti. In un'altra padella tostare il pangrattato con l'olio rimanente. In una pentola con acqua bollente salata cuocere gli spaghetti al dente, scolarli, tenendo da parte 1 bicchiere di acqua di cottura. Mettere gli spaghetti nella padella con le erbe aromatiche, mescolare, aggiungere un po' d'acqua di cottura e sfumare, poi aggiungere il pangrattato e servire, decorando con pezzetti di peperoncino.





LA BOTTEGA DI CECILIA

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Da oltre 15 anni esclusivamente senza glutine!
Prodotti gluten free delle migliori marche, freschi, confezionati e surgelati.

Accettiamo pagamento con tessera sanitaria per il credito celiachia di tutta l'emilia romagna

Lun - ven: 9-13 / 15.30-19.30 - Sabato continuato 9-19
Chiuso giovedì pom. e domenica

Via Donizetti, 37/39 - IMOLA - 0542.683421
www.labottegadicecilia.it - labottegadicecilia@gmail.com

La Valigia dei
Viaggi


VIAGGIATORI E...

Via XX Settembre, 31 - Imola
Tel. 0542.33522 - Cell. 392.9978746 - imola@viaggiatori.biz

TORTELLONI ALLO ZAFFERANO RIPIENI DI ROBIOLA

Ingredienti

200 g di farina 00, 2 uova
1/2 bustina di zafferano polvere
per il ripieno:
200 g di robiola, 1 bustina di zafferano in polvere
30 g di parmigiano grattugiato
20 g di noci sgusciate q.b. sale e pepe q.b.
per il condimento:
300 g di pomodori freschi, 1 cipolla media
3 cucchiai di olio evo, 4 foglie di basilico, sale q.b.



Preparazione

Sciogliere lo zafferano con un goccio di latte tiepido quindi unirlo alla robiola mescolando. Aggiungere poi il parmigiano, regolare di sale e pepe e infine unire le noci tritate grossolanamente. Lasciare riposare in frigo 2 ore. Su un tagliere disporre la farina a fontana, inserire le uova quindi sbatterle con una forchetta e unire un po' di zafferano sciolto in un goccio d'acqua tiepida. Continuare a mescolare e quando il composto diventa compatto impastare con le mani. Lasciare riposare l'impasto avvolto in pellicola trasparente per

mezz'ora a temperatura ambiente. Stendere la pasta, mettere a distanza di 5 cm con un cucchiaino il ripieno, coprire con un'altra sfoglia, fare un pò di pressione perchè si sovrapponga e con un tagliapasta ritagliare dei quadrati, facendo attenzione che siano chiusi perfettamente. Soffriggere la cipolla tritata nell'olio, aggiungere il pomodoro fresco passato e cuocere per qualche minuto, aggiungere le foglie di basilico, il sale e fare cuocere per altri 10 minuti. Cuocere i tortelloni in acqua bollente quindi scolarli e unirli al condimento, far amalgamare, impiattare e servire.

GOBBETTI CON CREMA DI RICOTTA E SENAPE

Ingredienti

400 g di gobbetti, 3 cucchiai di senape
300 g di ricotta vaccina, sale q.b.

Preparazione

Mettere a bollire l'acqua per cuocere la pasta, nel frattempo in una ciotola ammorbidire la ricotta con un pizzico di sale, unire la senape e mescolare, unire un mestolino di acqua di cottura della pasta e mescolare per ottenere una crema. Cuocere la



pasta e scolarla al dente, condirla con la crema di ricotta e senape e servire subito.

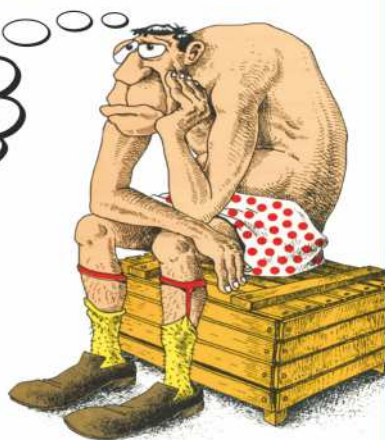
imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

TECNO-ALARM FAENZA

Non fatevi ridurre
in mutande
dai ladri!



**ANTIFURTO
VIDEOSORVEGLIANZA**



DA 50 ANNI... PROFESSIONISTI DELLA SICUREZZA

Via Ramazzini, 76 - Faenza
tel. 0546.622333 www.tecno-alarm.it

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ASPARAGI

Ingredienti

*1 l di brodo di verdure, 500 g di asparagi verdi
300 g di riso carnaroli, 2 cucchiaini di olio evo
3 cipollotti, 1/2 spicchio di aglio
1 bustina di zafferano, pepe misto q.b.
noce moscata macinata q.b., sale q.b.
100g di parmigiano grattugiato*

Preparazione

Pulire gli asparagi ed eliminare la parte dura. Tagliarli in pezzi obliqui di 2 cm di lunghezza e cuocerli nel brodo di verdure per 10 minuti. Scolarli al dente, conservare il brodo di cottura e sciogliervi lo zafferano da utilizzare per il risotto. In un tegame riscaldare l'olio, rosolarvi il riso e i cipollotti tagliati a fette sottili e l'aglio tritato. Versare gradual-



mente il brodo, ancora caldo, e rigirare spesso fino a quando il riso risulta cotto al dente. Aggiustare con il pepe misto macinato, la noce moscata grattugiata e il sale. Versare il parmigiano grattugiato e i pezzetti di asparagi mescolare e servire immediatamente.

SPAGHETTI AL TIMO, AGLIO E OLIO D'OLIVA

Ingredienti

*220 g di spaghetti grossi
1/2 cipolla bianca
40 g di burro, 1 cucchiaio di olio evo
1 spicchio di aglio
rametti di timo q.b.*

Preparazione

In un padella mettere la cipolla affettata con il burro, l'olio e lo spicchio d'aglio e farla ammorbidire dolcemente senza farla bruciare. Togliere lo spicchio d'aglio. Aggiungere il timo tritato finemente e lasciare rosolare leggermente per un paio di minuti. Mettere una pentola con l'acqua sul fuoco, quando bolle cuocere gli spaghetti. Versare tre cucchiaini di acqua di cottura nella padella e la-



sciarela evaporare dolcemente. Scolare gli spaghetti al dente direttamente in padella e ultimare la cottura mescolando piano. Impiattare e servire caldo decorando con foglioline di timo.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

SPAGHETTI ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti

320 g di spaghetti, 12 g di basilico tritato
5 g d'erba cipollina tritata, 80 g di pecorino
5 g di maggiorana tritata, 5 g di mentuccia tritata
5 g di prezzemolo tritato, qualche foglia di basilico
1 spicchio di aglio, olio evo q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere in una padella a fuoco medio l'olio e le erbe aromatiche, poi unire l'aglio pelato e tritato finemente e cuocere per 2/3 minuti, quindi aggiungere una macinata di pepe, mescolare e togliere dal fuoco. Cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente e salata, appena cotta



scolarla direttamente nella padella della salsa appena preparata. Aggiungere il pecorino grattugiato ed amalgamare il tutto mantecando per bene. Servire decorando con foglie di basilico.

TAGLIATELLE ALLE SPEZIE

Ingredienti

400g di tagliatelle,
3 cucchiaini di olio evo
erbe aromatiche miste:
basilico, finocchio,
ginepro
1/2 cucchiaino di cannella in
polvere, parmigiano q.b,
sale e pepe nero q.b.

Preparazione

In una pentola mettere a bollire l'acqua, salata, per la pasta. In una padella capiente scaldare a fiamma bassissima l'olio e aggiungere le erbe tritate e la cannella. Scolare la pasta al dente e versarla nella padella, alzare la fiamma, aggiungere



un po' di acqua di cottura della pasta e proseguire per qualche minuto in modo che le tagliatelle si insaporiscano bene. Aggiustare di sale, spolverare con abbondante parmigiano e servire.



MEDICI A CASA
UN POLIAMBULATORIO A CASA TUA



0542.64.38.32
WWW.MEDICIACASA.COM



FISIOTERAPIA E VISITE SPECIALISTICHE A DOMICILIO

La **comodità** e la **sicurezza** di un **Poliambulatorio** direttamente a **casa tua**



LINGUINE CREMOSE ALLE ERBE

Ingredienti

250g di formaggio fresco spalmabile
360g di linguine, 50g di parmigiano
50g di latte intero, salvia 6 foglie
1 rametto di rosmarino, 5 rametti di maggiorana
5 rametti di timo, sale fino q.b.
pepe nero q.b.



Preparazione

Cuocere la pasta in una pentola colma di acqua salata. Tritare finemente tutte le erbe aromatiche. Versare in una ciotola il formaggio fresco, insaporire con il trito di erbe e il parmigiano grattugiato. Stemperare con il latte e mescolare il tutto per amalgamare. Versare la crema ottenuta in un tegame ampio e ammorbidirla con un mestolo di ac-

qua di cottura della pasta. Mescolare e quando le linguine saranno cotte, scolarle direttamente nel tegame. Mescolare e servire subito insaporendo con pepe macinato

ZITI ALLA BESCIAPELLA

Ingredienti

600g di ziti, 200g di prosciutto cotto
150g di burro, 50g di parmigiano grattugiato
1/2l di latte, 1 cucchiaino di farina
noce moscata e sale

Preparazione

Preparare la besciamella: sciogliere cinquanta grammi di burro, unire a pioggia la farina, mescolare bene e versare un poco alla volta il latte caldo. Continuare a mescolare per circa venti minuti poi salare pepare e spolverizzare di noce moscata. Cuocere la pasta in acqua salata e appena gli ziti saranno al dente, scolarli, condirli con l'altra metà del burro, parmigiano grattugiato e il prosciutto tagliato a listarelle, mescolare bene. Imburrare una



pirofila, versarci la pasta, ricoprirla con la besciamella calda, qualche fiocchetto di burro, spolverizzare con il parmigiano grattugiato e la noce moscata e mettere in forno caldo per qualche minuto a gratinare.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

COSTINE DI MAIALE ALLA PAPRIKA

Ingredienti

750g di costine di maiale, 1 cipolla, 1 carota
1 gambo di sedano, 2 pomodori maturi
1 patata grossa, 1 rametto di dragoncello
1 cucchiaio di farina, 1 tazza di panna acida
1 cucchiaio di paprika dolce, sale, pepe nero q.b

Preparazione

Tagliare la carota, la cipolla e il sedano a dadini. Eliminare i semi dei pomodori e ridurre anche questi a cubetti. Distribuire il tutto sul fondo di una pirofila e aggiungere le foglie di dragoncello. Cospargere le costine con la paprika, il sale e il pepe, quindi adagiarle sopra la dadolata di verdure. Bagnare con tre bicchieri di acqua bollente e cuocere in forno caldo a 180° per un'ora circa. Sfornare, togliere le costine dalla pirofila e tenerle in caldo.



Trasferire le verdure in un mixer e frullarle. Aggiungere alla purea il fondo di cottura, la panna acida e la farina mescolando bene con una frusta perché non si formino grumi. Porre sul fuoco e scaldarla, mescolando spesso, finché la salsa risulterà ben amalgamata. Disporre la carne su un piatto da portata, irrorare con la salsa calda e servire subito.

FILETTO DI MANZO ALLE 5 SPEZIE

Ingredienti

400 g di filetto di manzo, 200 g di finocchi
2 cipolle di tropea, 1 bicchiere di aceto bianco
1 arancia non trattata, 1 cipollotto
2 cucchiaini di zucchero, olio evo e salsa di soia q.b.
5 g di spezie in polvere (anice stellato, cannella,
pepe, semi di finocchio, bacche di ginepro)

Preparazione

Lavare e tagliare a pezzi i finocchi, poi stufarli con un filo d'olio, il cipollotto affettato e le fette dell'arancia. Cuocere a fuoco basso finché risulteranno morbidi, poi aggiungere un pizzico di sale e 1/2 cucchiaino di zucchero. Frullare il tutto e tenere la salsa da parte. Sbollentare in acqua salata le cipolle sfogliate per circa 2 minuti, poi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Portare a ebollizione l'aceto con lo zucchero, far raffreddare e condire



le cipolle. Tagliare il filetto di manzo a fette abbastanza grandi e di dimensioni uniformi e condirle con una marinata precedentemente preparata miscelando le 5 spezie tritate, con un poco d'olio e qualche cucchiaino di salsa di soia. Lasciare riposare la carne per un paio d'ore, salarla e cuocerla velocemente sulla griglia girandola su tutti i lati. Mettere sul piatto la salsa di finocchio, adagiare sopra il manzo, le cipolle e le fette di arancia pelata a vivo. Servire con insalata fresca e un filo d'olio.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

VITELLO ALLE SPEZIE STUFATO IN CASSERUOLA

Ingredienti

1,5 kg di vitello (polpa di spalla), 350 g di latte
300 g di taccole, 150 g di cipolla
1 cucchiaino di spezie miste in grani, pestate (cardamomo, coriandolo, pepe garofanato e nero)
brodo vegetale q.b. olio evo e sale q.b.



Preparazione

Strofinare la carne con le spezie in polvere e una presa di sale; tagliarla a pezzetti, farla rosolare in padella, con un filo d'olio caldo, girandola senza pungerla finché avrà preso un bel colore uniforme. Trasferirla in una casseruola sopra la cipolla tritata e soffritta con un filo d'olio. Versare il latte nella padella usata per rosolare la carne, fare prendere il bollore, raschiare il tegame con un cucchiaino di legno per staccare le incrostazioni di grasso,

poi aggiungere il tutto nella casseruola insieme con tanto brodo sufficiente a coprire la carne, lasciare stufare a fuoco medio per un'ora e tre quarti. Unire le taccole, spuntate e lavate, salare e completare la cottura, per 20' circa, scoperto, in modo che il sugo si restringa. Servire ben caldo.

SALMONE GRIGLIATO IN SALSA DI ARANCE E ZENZERO

Ingredienti

4 trancetti da 200 g l'uno di salmone
Per la salsa all'arancia: 2 arance non trattate
1 pezzetto di zenzero grattugiato
1 cucchiaino raso di farina, 25 ml di acqua
25 g di olio evo, pepe e pepe rosa q.b. sale q.b.
Per la decorazione:
Pomodori rossi, 200 g di radicchio rosso,



Preparazione

Spremere il succo delle arance, versarlo in un bicchiere, in un pentolino fare tostare brevemente farina e olio: aggiungere 1 bicchiere di acqua, il succo dell'arancia e lo zenzero, facendo attenzione a lasciare la salsa abbastanza fluida e cuocere per alcuni minuti, non smettendo mai di mescolare. Quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati, spegnere il fuoco e lasciare riposare. Scal-

dare una piastra: quando è ben calda adagiare i tranci di pesce e cuocerli. Salarli, spolverarli con un velo dei due pepi e scaldare per circa 3-4 minuti per lato, toglierli quando la superficie appare ben dorata. Impiattare il salmone su un letto di radicchio tagliato a listarelle, mettendo accanto qualche pomodoro rosso e irrorare con la salsa all'arancia. Spolverare con dei semi di sesamo.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

POLLO AL CURRY E CIPOLLA

Ingredienti

300 g di petto di pollo, ½ cucchiaino di olio evo
farina q.b., 10g di burro, ½ cipolla
½ cucchiaino di curry, pepe una spolverata
prezzemolo q.b.,

Preparazione

Tagliare il petto di pollo in piccoli pezzetti e batterli con il batticarne, infarinarli. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente, versarla in una padella con l'olio e il burro e farla rosolare per 5 minuti circa, aggiungere il curry e amalgamare il tutto. Disporre i pezzetti di pollo e rosolarli per



qualche minuto, versare mezzo bicchiere d'acqua e proseguire fino a cottura. Pepare e se necessario aggiustare di sale. Spolverizzare con prezzemolo fresco.

UOVA AL TEGAMINO ALLA DIAVOLA

Ingredienti

350 g di passata di pomodoro, 4 uova
2 fette di pane casareccio, 1 spicchio di aglio
1 scalogno, 1/2 peperoncino, 1 pizzico di cumino
1 pizzico di zucchero, 1 rametto di timo
1 ciuffo di prezzemolo, olio evo, sale e pepe q.b.

Preparazione

Abbrustolire le fette di pane con un filo di olio in una padella, poi sfregarle con 1 spicchio di aglio tagliato a metà. Tritare 1/2 spicchio di aglio e lo scalogno, rosolarli insieme con il peperoncino in una padella con un filo di olio. Aggiungere la passata di pomodoro, sale, pepe e una punta di zucchero. Cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato, quindi aggiungere nel sugo le uova. Profumare con un pizzico di cumino e qualche foglia di timo, cuocere per qualche minuto a fuoco bassissimo. Completare alla fine con un ciuffo di prezzemolo tritato e peperoncino a piacere, e servire le uova con le fette di pane all'aglio.



imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO

Ingredienti

400 g di fette di pesce spada affumicato
4 patate, 50 g di capperi, 1 cipolla, 2 limoni
olio evo, prezzemolo, sale e pepe.

Preparazione

In una pentola con acqua mettere i capperi per circa 20 minuti. Scolarli e strizzarli, tritarli finemente e versarli in una ciotola, spremere i 2 limoni e unire il succo, aggiungere l'olio, il prezzemolo tritato finemente e un pizzico di sale e di pepe.

Prendere le fettine di pesce spada affumicato e disporle in una pirofila, versare sopra il succo di limone e coprire la pirofila con pellicola trasparente.



te. Disporre in frigorifero per 20 minuti. Impiattare, versare un po' di succo di limone e cospargere con prezzemolo tritato. Servire freddo.

FUNGHI CON SALSA DI PANNA

Ingredienti

funghi Champignon freschi
1 spicchio di aglio fresco
olio evo q.b
sale q.b, panna, burro
poca farina, limone.

Preparazione

Mettere i funghi a bagno con acqua e un po' di succo di limone e tagliarli a fette. In una pentola antiaderente soffriggere l'aglio con filo d'olio evo. Dopo poco aggiungere i funghi, un pizzico di sale e coprire con un coperchio. Controllare spesso che il liquido di cottura non venga a mancare e in caso aggiungere un po' d'acqua. Dopo circa 10 min i funghi sono cotti. In un tegame lasciare fon-



dere il burro, aggiungere la farina mescolando velocemente e quando è diventata color oro pallido unire un pizzico di pepe, mescolare ancora. Quindi aggiungere la panna a poche cucchiaini per volta. Fare sobbollire delicatamente il tutto per 5 minuti. Ora versare i funghi, mescolare per un attimo e servire

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

ABBACCHIO AL FORNO

Ingredienti

1 kg di polpa di agnello, 700 g di patate novelle
3 rametti di rosmarino, qualche foglia di salvia
qualche foglia di menta, 2-3 foglie di alloro
2 bicchieri di vino bianco secco, 2 spicchi d'aglio
qualche foglia di mirto, sale grosso e pepe q.b.

Preparazione

Spezzettare le erbe aromatiche (tenendo da parte un paio di foglioline di salvia e qualche aghetto di rosmarino) e tagliare gli spicchi d'aglio a fettine. Adagiare l'agnello in una teglia larga e cospargerlo con l'olio, le erbe aromatiche spezzettate, il sale grosso e il pepe macinato. Passare in forno già caldo a 180°C e cuocere in modalità ventilata per 10-15 minuti, fino a quando è ben rosolato. Portare a bollore abbondante acqua salata, metterci le patate e cuocerle per 5 minuti, scolarle, tagliarle a metà e tenerle da parte. Sfnare



l'abbacchio, irrorarlo con il vino bianco e rimetterlo in forno qualche minuto, per far evaporare la parte alcolica. Aggiungere le patate novelle e rimettere nuovamente in forno per almeno un'altra mezz'ora. Quando agnello e patate saranno cotti e dorati, sfornare, aggiustare di sale e spennellare l'abbacchio al forno con un miscuglio di olio, rosmarino, mirto e menta tritati. Servire subito, ben caldo.

TONNO AL SESAMO

Ingredienti

4 tranci di tonno abbattuto
semi di sesamo bianco e nero tostati
olio evo, insalata
aceto balsamico di Modena, sale e pepe

Preparazione

Tagliate i tranci di tonno a fette e passarle in una ciotola con i semi di sesamo tostati. Il tonno dovrà essere ricoperto uniformemente su tutti i lati. Scaldare una padella antiaderente con un filo di olio e, quando sarà ben calda, cuocere il tonno sui 2 lati, bisogna regolare il tempo di cottura in base



allo spessore del tonno. Servire il tonno al sesamo con un pizzico di sale e pepe a piacere, un'insalatina fresca e qualche goccia di aceto balsamico di Modena.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

Maria Maddalena Gioia
CEO & Founder



IL TUO CONDOMINIO IN BUONE MANI.

Affida la gestione del tuo
condominio al team di
STUDIO CDC

Affidabilità

Professionalità

Precisione

Dott.ssa Elisa Andretto
Amministratrice e Office Manager

CONTATTACI E RICHIEDI
IL TUO PREVENTIVO

0542850613



SEGUI **STUDIO CDC** SUI SOCIAL MEDIA   

studiocdc.com | imola@studiocdc.com

TENTACOLI DI POLPO AL LIMONE

Ingredienti

2 polpi da 1 kg, un rametto di origano essiccato
2 cucchiaini di origano secco, 1 limone
sale, pepe q.b. e 1 dl di olio evo

Preparazione

Pulire con cura il polpo e lavarlo sotto l'acqua corrente; cuocerlo in abbondante acqua bollente salata per circa 15 minuti, quindi farlo raffreddare nel suo stesso liquido di cottura, scolarlo e tagliarlo a pezzi piuttosto grossi utilizzando un coltello affilato. Preparare una marinata con l'olio, una presa di sale, una di pepe e l'origano; mescolare con cura e versare sui pezzi di polpo, disposti in una terrina; coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



Scolare il polpo conservando la marinata e cuocere 4 minuti per lato su una griglia molto calda, bagnando spesso con la marinata, quindi prelevarlo con una pinza e disporlo su un capiente piatto da portata. Spruzzare con il succo del limone, guarnire a piacere servite subito in tavola.

QUAGLIE IN PADELLA

Ingredienti

4 quaglie ben pulite e eviscerate
200g di pancetta, 8 foglie di salvia
2 rametti di rosmarino, 2 rametti di timo
50ml vino bianco, 1 spicchio aglio
3 cucchiaini olio evo, sale e pepe q.b.

Preparazione

Riempire ogni quaglia con della pancetta. Legare bene con uno spago alimentare cercando di bloccare le cosce per non far fuoriuscire il ripieno.

Lavare le erbe aromatiche e pulire lo spicchio d'aglio, poi tagliarlo a metà, metterli in una padella con 3 cucchiaini d'olio. Porre la padella sul fuoco, fare insaporire l'olio con gli aromi e adagiare poi le quaglie, far rosolare per 3/4 minuti per lato e poi sfumare con il vino bianco, regolare con sale e



pepe e proseguire la cottura per 20 minuti coperte con un coperchio. Appena pronte, toglierle dal fuoco, eliminare lo spago e servirle ben calde



Scopri tutte le novità e le offerte su 
e sul nostro sito

www.erboristeriazambrini.it

Via Aldrovandi, 20
Imola
tel. 054233029



CAPONATA DI VERDURE

Ingredienti

150g di melanzane, 200g di cipolla,
100g di pomodori maturi, 100 g di sedano
40g di capperi dissalati, 40g di olive verdi e nere
4 cucchiaini di aceto di vino bianco
2 cucchiaini di zucchero, 1 spicchio di aglio
300g di peperoni rossi e gialli, olio evo q.b.
sale marino e pepe nero in grani q.b.



gliare la cipolla a rondelle, i peperoni a strisce e aggiungere nella casseruola con i pomodori, mettere le melanzane. Aromatizzare con il pepe nero in grani. Aggiungere i capperi, le olive e il sedano tagliato a pezzetti. Mescolare bene e cuocere ancora per 20 minuti poi bagnare con l'aceto e versare lo zucchero. Alzare la fiamma e lasciare sfumare. Ottima sia calda che fredda.

TERRINA DI MELANZANE E PEPERONI ALLA SANTOREGGIA

Ingredienti

4 melanzane tonde bianche o nere, 2 cipolle
4 peperoni dolci rossi, 3 spicchi di aglio
5 rametti di santoreggia fresca (equivalente secca), olio evo q. b. sale e pepe q. b.

Preparazione

Tritare le cipolle, dorarle a fuoco basso e aggiungere l'aglio tritato. Intanto riscaldare il forno a 180°-200°. Disporre in una teglia il composto di cipolla poi i peperoni tagliati in quattro parti e le melanzane tagliate a fette per il traverso, alternando tra loro le due verdure. Condire ogni strato con un po' di santoreggia tritata, sale, pepe e olio. Mettere in forno a 180°-200° e lasciare cuocere fino a quando in superficie le verdure cominciano a dorare, ogni tanto premerle delicatamente con una forchetta.



imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

CAVOLFIORE GRATINATO

Ingredienti

1 kg di cavolfiore, 35g di parmigiano grattugiato per la besciamella:

30g di burro, 20g di farina 00, noce moscata q.b.

300g di latte intero, sale fino e pepe nero q.b.



Preparazione

Pulire il cavolfiore togliendo le foglie esterne e il torsolo centrale, poi staccare le cime: ne servono circa 800g. Tuffarle in acqua bollente salata e farle lessare per 15 minuti. In un pentolino mettere a scaldare il latte, mentre in un altro tegame dal fondo spesso fare fondere dolcemente il burro. Una volta sciolto, aggiungere a pioggia la farina mescolando immediatamente con una frusta per evitare grumi. Fare dorare leggermente poi unire il latte caldo mescolando immediatamente con una frusta. Continuare a mescolare per evitare la formazione di grumi, insaporire con abbondante noce moscata, pepe e sale, fare ad-

densare il composto solo per pochi minuti, sempre mescolando. Deve rimanere piuttosto liquido. Appena il cavolfiore è cotto, scolarlo bene e tenerlo da parte. Imburrare una teglia da forno e versare all'interno il cavolfiore. Ricoprire con la besciamella e cospargere uniformemente con il parmigiano. Insaporire con il pepe e cuocere in forno preriscaldato a 180° in modalità statica per 10 minuti. Per finire metterlo sotto il grill a 220° e cuocere altri 10 minuti, per ottenere la doratura.

CECI ALLA CURCUMA

Ingredienti

250g di ceci già cotti, 1 cucchiaino di olio evo

1 cucchiaino di curcuma, 1 cucchiaino di paprika

1/2 cucchiaino di cumino in polvere

1 pizzico di peperoncino,

1 spicchio di aglio tritato, sale e pepe q.b.



Preparazione

Versare l'olio in una padella e aggiungere curcuma, paprika, peperoncino, cumino, un po' di pepe e l'aglio. Poi mettere tutto sulla fiamma e mescolare costantemente finché le spezie non si sono amalgamate bene: basta meno di un minuto.

A questo punto aggiungere i ceci, mescolando sempre, ricoprirli bene con le spezie, spegnere la fiamma, aggiungere il sale e servire.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESI

WWW.IMOLA.IT

CAROTE AL SESAMO E PREZZEMOLO

Ingredienti

600g di carote, 40 g di burro, 2 cipolline
1/2 limone, 1 cucchiaio di semi di sesamo
1 manciata di prezzemolo
olio evo q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione

In una ciotola piena di acqua fredda salata lasciare a bagno per 15 minuti le carote tagliate a listarelle un po' spesse. In un tegame lasciare fondere il burro, insaporire le cipolline tritate e quando sono diventate trasparenti unire la buccia grattugiata del limone e il suo succo passato al colino. Lasciare insaporire per due minuti, aggiungere le carote ben sgocciolate, salare, pepare e cuocere



per 12 minuti circa. Ritirare dal fuoco, trasferire tutto sul piatto da portata, cospargere con un cucchiaio di semi di sesamo tostati in padella per alcuni minuti e prezzemolo tritato. Irrorare con un filo d'olio e servire.

FINOCCHI SPEZIATI AL FORNO

Ingredienti

4 finocchi, 2 foglie di salvia
2 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di curry
1/2 bicchiere di brodo vegetale
1 limone, 30g di burro
sale e pepe nero in grani q.b.

Preparazione

Eliminare dai finocchi le foglie esterne più dure. Tagliarli a spicchi sottili e metterli a bagno in acqua fredda acidulata con succo di limone. In un pentolino diluire il curry con il brodo vegetale, aggiungere i chiodi di garofano, dei grani di pepe e fare bollire 2 minuti. Nel frattempo fare sciogliere il burro in una pirofila da forno, disporvi i finocchi ben sgocciolati e insaporirli con un pizzico di sale



e le foglie di salvia spezzettate. Quando il brodo speziato è pronto versarlo direttamente sui finocchi. Trasferire in forno preriscaldato a 180° e cuocere fino a quando i finocchi saranno ben cotti e il brodo del tutto assorbito. Sfornare, lasciare riposare qualche minuto e servire caldi.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

MINI PATATE HASSELBACK ALLE ERBE

Ingredienti

1 kg di patate novelle, 1 spicchio d'aglio
rosmarino fresco, origano secco
olio evo q.b. sale e pepe q.b.

Preparazione

Spazzolare e lavare molto bene le patate novelle, quindi asciugarle, senza sbucciarle. Appoggiare una patata su un tagliere e con un coltello affilato praticare dei tagli paralleli nella polpa, senza arrivare fino in fondo. Procedere in questo modo per tutte le patate. Trasferirle in una ciotola bassa e larga e condirle con un giro d'olio, l'origano, il rosmarino fresco tritato assieme allo spicchio d'aglio e a una macinata di pepe. Mescolarle delicatamente con le mani, facendo attenzione a non romperle, fino a quando saranno completamente ricoperte dal condimento. Sistemare le patate condite su una teglia foderata con carta forno di-



ponendo la parte tagliata verso l'alto. Spennellarle con l'eventuale condimento rimasto attaccato alle pareti della ciotola cercando di farlo penetrare nei tagli. Cuocere nel forno preriscaldato a 220°C per 45-50 minuti a seconda delle dimensioni delle patate che a fine cottura dovranno risultare tenere al centro, croccantine e dorate ai bordi. Cospargere le mini patate con poco sale e servirle calde.

FAGIOLINI E MANDORLE SPEZIATI

Ingredienti

600g di fagiolini, 150g di mandorle sbucciate
1 porro, olio evo q.b., 2 cucchiaini di curry
1 cucchiaino di cumino in polvere
qualche grano di coriandolo
1 cucchiaino di curcuma, sale q.b.

Preparazione

Pulire i fagiolini e cuocerli a vapore finché sono teneri. Tostare dolcemente le mandorle in una padella, senza grassi. Lavare il porro e tagliarlo a rondelle molto sottili, rosolarlo in padella con poco olio e a fuoco basso; insaporirlo con il curry, il cumino, la curcuma e il coriandolo, appena le spezie



sono leggermente tostate, unire i fagiolini, un poco di acqua calda e sale. Saltare le verdure poi aggiungere le mandorle tostate poco prima di spegnere il fuoco. Servire caldo o tiepido.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

ROTLINI DI ZUCCHINE CON MANDORLE E PARMIGIANO

Ingredienti

4 zucchine medie, 1 ciuffo di maggiorana
1 cucchiaino di mandorle a lamelle
60 g di scaglie di parmigiano reggiano
1 spicchio d'aglio, olio evo q.b., sale q.b.

Preparazione

Pulire la maggiorana, lavare le foglioline, asciugarle e tritarle finemente. Trasferirle in una ciotola con lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, coprire con 1 decilitro d'olio e lasciare macerare al fresco. Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle per il lungo a fette molto sottili. Scaldare una bistecchiera e grigliare le fette di zucchine circa 1 minuto per parte fino a che risulteranno leggermente rigate di scuro. Allineare le zucchine su un tagliere. Lasciarle raffreddare poi spolverizzarle con le



lamelle di mandorle, tostate in una padella antiaderente senza grassi, e metà del parmigiano. Arrotolare le zucchine su se stesse. Disporre i cilindretti ottenuti in un piatto da portata, salarli poco, condirli con l'olio e la maggiorana, spolverizzarli col parmigiano rimasto e servirli.

SFOGLIATINE ALLE ERBE

Ingredienti

1 rotolo di pasta fillo o sfoglia, 30 g di burro
50 g di formaggio emmental tagliato a julienne
sale e pepe q.b. 2 rametti di timo
1 rametto di rosmarino, 1 ciuffo di salvia
1 mazzetto di maggiorana, latte (opzionale)

Preparazione

Sciogliere il burro fino a farlo diventare una crema, metterlo in una ciotola e aggiungere il sale e le erbe tritate. Dividere in 4 parti la pasta sfoglia spennellarla con il burro aromatizzato. Cospargere anche con il formaggio e arrotolare la pasta sfoglia fino ad ottenere un salsicciotto poi avvolgerla su se stessa a chiocciola, procedere così con tutti i pezzi di pasta. Disporre le girelle su una teglia rivestita di carta forno. A piacere si possono spennel-



lare di latte prima di infornare. Cuocere per circa 10-15 minuti a 200°C in forno ventilato già caldo. Lasciare intiepidire leggermente e servire.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

ZUCCHINE MARINATE ALLO YOGURT

Ingredienti

800 g di zucchine, olio di semi di mais q.b.
1/2 bicchiere di aceto, 1 pizzico di maggiorana
3 foglie di alloro secco, 2 pizzichi di cumino
Per la salsa: 250g di yogurt, 1 spicchio di aglio
1/2 cetriolo, sale q.b.



Preparazione

Pulire e tagliare le zucchine a rondelle e friggerle in un tegame con abbondante olio caldo. Sgocciolarle e passarle nella carta assorbente. Metterle, a strati, in una larga terrina, spolverizzando ogni strato con maggiorana, alloro e cumino. Versare sul composto l'aceto e lasciare riposare le zucchine nella marinata per 12 ore. Trascorso questo tempo, tritare lo spicchio di aglio, metterlo in una terrina, unire lo yogurt, il sale e sbattere bene con una forchetta, in modo da

ottenere una salsa cremosa. Togliere le zucchine dalla marinata e farle sgocciolare per circa 2 ore. Porle nel piatto di servizio, cospargerle con la salsa allo yogurt e servire in tavola. Per conservare le zucchine marinate per alcuni giorni, non aggiungere la salsa allo yogurt, che va preparata al momento.

CECI PICCANTI FRITTI

Ingredienti

300g di ceci cotti,
paprica in polvere q.b.
olio di semi q.b.
sale q.b.

Preparazione

In un tegame alto mettere abbondante di olio, quando è ben caldo aggiungere i ceci a friggere per circa 5-7 minuti, o comunque fino a quando saranno dorati e croccanti. Togliarli usando una schiumarola di rete fine, e scolarli su carta da cucina. Spolverarli abbondantemente con la paprica e il sale e servirli subito ben caldi.



L'Onoranza
Onoranze funebri di **OSIOSCHI e VIGNOLI**

Viale D'Agostino, 17/C - IMOLA (ex Farmacia Cappuccini)

Tel. 0542.32605 - 31379 - Fax 0542.31379

Cell. 330.615732 - 336.661422 - Orari notturni: 0542 681560

Pratiche per la cremazione e documentazioni sul territorio nazionale ed estero



ONORANZE FUNEBRI
Tgrandi

IMOLA - TOSCANELLA

Dal 1920 vi siamo accanto con professionalità e discrezione.



Imola
viale Amendola, 37/41
aperto 24h

Toscanello di Dozza
via di Mezzo, 1

A vostra disposizione per qualsiasi necessità

cell. 348 2501231 tel. 0542 26523
tgrandi@tgrandi.com www.tgrandi.com

La ditta non è associata ad altre imprese.



BUDINO ALLA VANIGLIA

Ingredienti

1 l di latte intero, 100 g di amido di mais, 4 uova
2 tuorli, 200 g di zucchero semolato,
2 stecche di vaniglia, qualche fogliolina di menta

Preparazione

Incidere la stecca di vaniglia in senso longitudinale e, con la punta di un coltellino, prelevare i semi. Porli in una casseruola con il latte, scaldare e lasciare in infusione per almeno 2 ore, poi scaldare fin quasi all'ebollizione. In una ciotola montare le uova e i tuorli con lo zucchero. Incorporare l'amido di mais setacciato e amalgamare con una frusta. Versare sopra le uova il latte caldo a filo, continuando a mescolare. Trasferire in una casseruola e porre sul fuoco a fiamma medio bassa. Portare all'ebollizione, sempre mescolando e fare addensare. Trasferire il composto ottenuto in uno stampo scanalato, della capacità di 1 litro e 1/2,



inumidito con acqua. Livellare e raffreddare a temperatura ambiente. Trasferire il composto in frigorifero e fare riposare per almeno 6 ore. Al momento di servire togliere lo stampo dal frigorifero, immergerlo per pochi istanti in acqua calda e sformare il budino alla vaniglia sul piatto da portata. Volendo si possono fare anche porzioni singole. Decorare a piacere con qualche fogliolina di menta, i baccelli di vaniglia e servire.

DOLCE YOGURT E SPEZIE

Ingredienti

260 g farina, 1 cucchiaino di zenzero (in polvere)
2 cucchiaini lievito, 80 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella (in polvere)
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano (in polvere)
2 uova (intere), 125 g di miele
150 g di yogurt greco (naturale), 1 pizzico di sale
80 g di olio di semi di girasole, zucchero a velo q.b.

Preparazione

Mescolare la farina setacciata con il lievito, lo zenzero, la cannella, i chiodi di garofano e lo zucchero. A parte, mescolare le uova leggermente sbattute con una forchetta assieme al miele, allo yogurt greco e all'olio. Unire ora i due composti, rego-



lare di sale e amalgamarli bene. Versare l'impasto in uno stampo foderato di carta da forno, solo inumidito con un pò di acqua e cuocerlo in forno già caldo a 180° per 45 minuti (fare sempre la prova stecchino finale). Far raffreddare il dolce su una gratella, spolverare la superficie con un pò di zucchero a velo.

imola.it

OGNI MESE A CASA DI TUTTI GLI IMOLESÌ

WWW.IMOLA.IT

TORTA DI SEMI DI PAPAVERO

Ingredienti

150g di burro morbido, 50g di zucchero semolato
6 uova, 25g di farina integrale, 25g di farina 00
160g di semi di papavero, 160g di miele
80g di scorza candita mista di arancia e cedro
50g di uvetta, 1dl circa di rum, 1 limone non trattato

Preparazione

Mettere l'uvetta e i canditi, tagliuzzati con il coltello, in una ciotola, bagnare con il rum e lasciare macerare. Pestare leggermenten i semi di papavero che in questo modo rilasceranno un sapore più intenso, e mescolarli con le due farine. In una terrina lavorare a crema il burro con lo zucchero per ottenere un composto soffice e omogeneo. Incorporare un tuorlo alla volta continuando a mescolare. Unire il misto di farine con i semi, il miele, la buccia grattugiata del limone, due cucchiai



del suo succo, l'uvetta e i canditi sgocciolati. Per ultimi, con delicatezza, incorporare gli albumi montati a neve con un cucchiaino di succo di limone. Versare il composto preparato in uno stampo rotondo di 26 cm di diametro imburrato e infarinato. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti. Sfornare il dolce, lasciarlo riposare 10 minuti e quindi sformarlo su un piatto da portata e farlo raffreddare completamente. Spolverare la torta con lo zucchero a velo prima di servirla.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE MENTA E ZENZERO

Ingredienti

350g di cioccolato fondente
500ml di panna fresca
1 pezzetto di zenzero fresco
qualche ciuffo di menta

Preparazione

Scaldare 250 ml di panna e portarla a una temperatura di circa 50 °C. Toglietla dal fuoco. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente spezzettato e, una volta fuso, grattugiarvi lo zenzero precedentemente pelato. Grazie al calore, lo zenzero rilascerà in modo omogeneo il suo aroma. Incorporare il cioccolato fuso alla panna calda e mescolare bene per emulsionare. Montare con le fru-



ste elettriche gli altri 250 ml di panna fresca e incorporarla con movimenti delicati alla ganache, tiepida. Versare la mousse al cioccolato fondente e zenzero in dei bicchieri e mettere in frigorifero per circa un'ora. Decorare con un ciuffo di menta e servire.



BARTOLINI S.r.l.
IMPRESA EDILE

Tel. 0542 667093

Via G. Di Vittorio 1/C - Casalfiumanese
e-mail: impresaedilebartolini@tin.it



VENDITA DIRETTA
FONTANELICE
VILLETTE
A SCHIERA

BISCOTTI ALLA FRUTTA SECCA

Ingredienti

250 g di farina, 180 g di burro
120 g di zucchero, 35 g di cocco grattugiato
35 g di mandorle, 35 g di nocciole
35 g di pistacchi, 1 uovo
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero in polvere



Preparazione

Tagliare il burro e pezzetti e unirlo alla farina, con le mani iniziare ad impastare fino ad ottenere delle briciole. Mettere nel mixer le mandorle, le nocciole e i pistacchi e tritare tutto finemente. Versare il composto sulla spianatoia e formare una fontana al cui centro verranno disposti lo zucchero, il cocco e la frutta secca precedentemente tritata. Unire l'uovo, la cannella e lo zenzero poi impastare fino ad ottenere un composto liscio ed

omogeneo. Formare un filoncino e tagliare tanti dischi dello spessore di 1 cm. Con le mani schiacciarli e dare loro la forma rotonda. Poggiare i biscotti sulla placca rivestita da carta forno. Cuocere nel forno già caldo a 200° per circa 15 minuti, fino a quando inizieranno ad avere un colore dorato. Sfornarli e farli raffreddare. Metterli su un vassoio e servirli quando sono freddi.

VATTALAPAM

Ingredienti

1/2 l di latte, 100 g di cocco grattugiato
2 cardamomi, 3 chiodi di garofano
2 cm di cannella, 1 pezzo di macis (parte del frutto della noce moscata)
1/2 l di panna, 200 g di zucchero
2 buste di preparato per crème caramel

Preparazione

Far bollire il latte con il cocco e le spezie per pochi minuti poi lasciar riposare per 12 ore. Usare il preparato per il crème caramel aggiungendo il latte al cocco filtrato e 1/2 litro di panna liquida procedere come da istruzioni. Rivestire con lo zucchero



caramellato uno stampo adeguato spolverizzare di cocco grattugiato e versare dentro il composto, far raffreddare almeno 6-7 ore in frigorifero, poi sfornare e servire



Forno-Pasticceria
Biscotteria
Torte su
prenotazione



Viale Carducci, 107/A - Imola - Tel. e Fax 0542.24658
info@fornoletremani.it

MUFFIN SPEZIE ERBE E CIOCCOLATO

Ingredienti

150 di farina 00, 100 g di burro, 70 g di maizena
80 g di cioccolato fondente, 70 g di zucchero
2 uova, 1 bustina di lievito per dolci, latte q.b.
1 limone la scorza grattugiata, origano q.b.
maggiorana secca q.b. paprica q.b.
cannella in polvere q.b. zenzero q.b., pepe q.b.,
3-4 amidi stellati



Preparazione

Mescolare il burro tagliato in piccoli pezzi con lo zucchero fino a che diventa spumoso, poi unire 1 pizzico rispettivamente di origano, di maggiorana, di pepe, di cannella, di zenzero e di paprica. Incorporare i tuorli poi unire la farina e la maizena mescolando e versare se necessario un po' di latte

per ottenere una crema morbida. Infine aggiungere il lievito, il cioccolato in scaglie e gli albumi precedentemente montati a neve. Dopo aver mescolato bene versare il composto nei pirottini per muffin rivestiti di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora circa.

TIRAMISU' ALLE SPEZIE

Ingredienti

400 g di mascarpone freschissimo
100 g di yogurt greco total,
50 g di zucchero, 1 cucchiaino
di spezie mix cinese in polvere
(pepe, cannella, chiodi di garofano,
semi di finocchio,
anice stellato),
8 savoiardi
250 g di caffè,
50 g di cacao amaro



Preparazione

In una ciotola unire il mascarpone con lo yogurt e lo zucchero, amalgamare bene poi unire le spezie, continuare a lavorare con una frusta finché non monta. Riporre la crema in frigorifero.

Preparare il dolce: in un contenitore rettangolare fare uno strato di savoiardi bagnati nel caffè coprire con metà della crema, poi fare un altro strato di savoiardi e finire con la crema. Spolverare con del cacao amaro.

C **ONORANZE FUNEBRI**
Cassani
Ostanzani

FUNERALI E CREMAZIONI
RIORDINAMENTI PER RESTI MORTALI
TRASFERIMENTO SALME DA ABITAZIONE AD OBITORIO
SERVIZIO 24 ORE SU 24 anche FESTIVI

A volte fare 4 km in più, può far risparmiare! Siamo di fronte al Cimitero del Piratello

Info: 0542 40402 • 335 833 45 68 • 333 838 82 60

IMOLA - via Emilia Ponente, 19/M