

Il Ricettario degli avanzi.

**Guida al ri-uso del cibo per
risparmiare**

03/01/2014

[Digitare il nome dell'autore]

Il Ricettario degli avanzi.

Guida al ri-uso del cibo per risparmiare

Presentazione

L'accesso al cibo è uno dei temi che sta caratterizzando il decennio che stiamo vivendo. Il problema diviene più evidente nel periodo Natalizio, quando le famiglie si riuniscono per festeggiare il santo Natale. Complice la convivialità, la voglia di stare assieme, sedersi ad una tavola è la parte meno sacra e più profana di una festività che coinvolge tutto il mondo non solo l'Italia.

Ma è anche il momento in cui si eccede negli acquisti di generi alimentari. Anche se complice la crisi economica che sta colpendo le famiglie, i dati evidenziano come il carrello della spesa sia ormai più leggero. Ma questo non è stato sufficiente, infatti anche quest'anno sono finiti in pattumiera ben 440 mila tonnellate nella spazzatura. Secondo uno studio del "Food We Want" gli italiani buttano in media circa 50 euro, il valore complessivo di questo spreco di denaro ammonta a 1,32 miliardi di euro, ogni anno. Nello specifico vengono buttati quasi 18 milioni di tonnellate di frutta, verdura e cereali buttati via ogni anno, nel solo 2009 oltre il 3% della produzione agricola italiana. Ogni nucleo familiare butta in media circa 480 euro al mese di ciò che ha investito nella spesa, il valore aumenta e si arriva a 515 euro se si aggiunge la spesa alimentare fatta per le festività quali Natale,

Capodanno, Pasqua e ricorrenze varie. In base ai dati forniti dal last minute market si evidenzia come nell'immondizia finisce il 39% dei prodotti freschi acquistati (come latte, uova, carne), pari al 9% della spesa alimentare affrontata nell'arco di 12 mesi. Ai quali vanno aggiunti il 19% del pane, il 4% della pasta, il 17% di frutta e verdura. Secondo delle indagini incrociate con diverse associazioni di categoria, i motivi di tanto spreco sono dovuti per lo più all'eccesso di acquisti generici (nel 36% dei casi), a prodotti scaduti o ritenuti tali (25%), all'eccesso di acquisti per offerte speciali (24%), a novità non gradite (8%) e a prodotti acquistati poi rivelatisi inutili (7%).

Analizzando i dati da un punto di vista dei pasti gettati complessivamente si evidenzia che si buttano circa 1.590.142 pasti completi, sufficienti a sfamare 636.660 persone per tutti e tre i pasti principali. Ben 16.283 tir all'anno stracarichi di yogurt, verdura, fette biscottate, bistecche e formaggi. Rei solo di essere rimasti troppo a lungo tra gli scaffali di negozi e ipermercati.

Quanto allo spreco del cibo in Europa e Nord America vanno persi tra i 95 e i 115 kg di cibo l'anno procapite.

Nell'Africa sub-sahariana e nel Sud / Sud-Est asiatico tra i 6 e gli 11 kg.

Nei Paesi in via di sviluppo oltre il 40% dello spreco alimentare si verifica nella post-raccolta e lavorazione, mentre nei paesi industrializzati, oltre il 40% dello spreco si ha nella grande distribuzione e a livello domestico.

Per la Commissione Europea, lo spreco alimentare in Europa corrisponde a circa 90 milioni di tonnellate, pari a circa 179kg di cibo.

E' stimato che i consumatori e supermercati europei, gettino ogni anno il 50% di alimenti ancora commestibili e sani, che potrebbero essere destinati ai 79 milioni di europei che vivono sotto la soglia di povertà e agli oltre 16 milioni che si alimentano con l'aiuto delle istituzioni caritatevoli. Secondo la Commissione Europea le famiglie sono responsabili di ben il 42% dei rifiuti alimentari. Il 60% dei quali è evitabile.

Per sensibilizzare famiglie e consumatori alla corretta utilizzazione del cibo ed alla riduzione dello sprechi il Dipartimento Sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e la testata on line Frodialimentari.it hanno realizzato questo breve ricettario per aiutare a riutilizzare al meglio i tanti avanzi delle festività natalizie appena concluse.

Le ricette

Antipasti

Mini arancini di riso

Ingredienti : 400 gr di riso (avanzato), 1 lt di passata di pomodoro, brodo vegetale, 1 uovo, , parmigiano grattugiato, 100 gr di piselli/lenticchie, 200 gr di formaggio tagliato a cubetti (mozzarella o provola avanzata dal preparare la lasagna o altro piatto), carne tritata (o carne arrostita avanzata dalla grigliata sminuzzata finemente) q.b., 1 lt olio per friggere, olio e sale q.b.

Preparazione

Prendete una pentola e lessate i piselli (o prendere le lenticchie avanzate) in abbondante acqua salata. Quando saranno cotti, scolateli. Preparate il ragù, tagliate a cubetti il formaggio o mozzarella, insieme alla bustina di zafferano, all' uovo e al parmigiano aggiungere il riso, facendo un bel composto non troppo morbido .Riprendete il riso e ricavate delle mezze piccole arance, lavoratele bene con le mani e nel cuore di ognuno di essi mettete un po' di ragù, un pezzetto di mozzarella e un po' di piselli. Chiudete per bene, pressando soprattutto ai bordi. Ora passate i vostri

arancini prima nella farina, poi nell'uovo, e infine nel pangrattato. Riempite una padella dai bordi alti di olio di semi, aspettate che si riscaldi per bene e poi passate a friggere tutti i vostri arancini.

Pane in carrozza

Ingredienti: uova, pane raffermo (sia per la panatura che per la preparazione del piatto stesso) formaggio semi stagionato (o mozzarella avanzata), olio sale,

Preparazione : prendere il pane raffermo farlo a fette, inserire fra due fette il formaggio semifresco, passarlo nelle uova e poi nel pane per la panatura. Far soffriggere l'olio e passare le fette finché non diventano dorate. Servire caldo

Polpettine di patate aromatizzate

Ingredienti: 500 g purè avanzato 2 uova, 3 cucchiari di grana grattugiato, farina, pangrattato, olio extravergine di oliva, sale, erbe o erbe aromatiche

Preparazione: prendere il purè avanzato dalla sera del cenone aggiungere un uovo, il grana grattugiato, un pizzico di sale. Aggiungere un po' di farina in modo da ottenere un impasto morbido ma sodo; con l'impasto ottenuto, formare delle polpette con un diametro di circa 5 cm; passare le polpette nell'altro uovo sbattuto e poi nel pangrattato; friggere.

Crostini di polenta aromatizzato con rosmarino

Ingredienti: 250 g di polenta (residuo del giorno prima), olio extravergine di oliva, formaggio grattugiato q.b.rosmarino

Preparazione

mettere a rosolare in una padella con olio, aglio , togliere l'aglio, aggiungere il peperoncino,e rosmarino dare la forma ai crostini con un coppapasta e condire con il formaggio, infine mettere in forno a 210° per 10 minuti;

Crocchette di patate con il purè

Ingredienti: 500 g purè avanzato 2 uova, 3 cucchiari di grana grattugiato, farina, pangrattato, olio extravergine di oliva, sale, noce moscata.

Preparazione: lessare le patate, sbuciarle e schiacciarle finemente; in una ciotola, impastare la purea di patate con 1 uovo, il grana grattugiato, un pizzico di sale e una spolverata di noce moscata; se necessario, aggiungere un po' di farina in modo da ottenere un impasto morbido ma sodo; con l'impasto ottenuto, formare delle crocchette con un diametro di circa 5 cm; passare le crocchette nell'altro uovo sbattuto e poi nel pangrattato; friggere le crocchette in abbondante olio caldo, in una padella o tegame, oppure farle dorare in forno; servire calde o tiepide.

I Primi

Timballetti di spaghetti

Ingredienti. Avanzo di spaghetti al pomodoro e basilico, Olio extra vergine di oliva, piselli al burro Parmigiano grattugiato, Sale e pepe, burro, Basilico, 1 fiordilatte, 1 foglio di pasta sfoglia

Preparazione. Coprire con un foglio di pasta sfoglia le tegliette, ai bucatini avanzati aggiungere i piselli, il fiordilatte a pezzetti, una spolverata di parmigiano, un pezzetto di burro ed un po' di pepe . Versare in ogni teglietta una porzione di spaghetti, ricoprire con pasta sfoglia e metti in forno. Dopo 10 minuti tirare fuori.

Tortelli di pane delle Simili

Ingredienti.

Per l'impasto. 500g. di farina, 200g. di acqua, 50g.di olio extravergine di oliva, 8g. di lievito di birra, 2 cucchiaini rasi di sale, 1 cucchiaio di zucchero

Per i ripieni. salumi vari tritati mescolati con formaggio che sono avanzati dall'antipasto del pranzo di natale, cipolline/funghetti/carciofini sottolio, wurstel/salsiccia pomodori secchi olive

Preparazione. Fare la fontana, mettere l'acqua al centro e fonderci il lievito con lo zucchero, raccogliere un pochino di farina intorno e amalgamare, quindi unire olio e sale, prendere la restante farina e impastare bene il tutto .Nel Ken: mettere la farina nella ciotola, iniziare a mescolare a vel.2 e aggiungere metà dell'acqua dove si sarà fatto sciogliere il lievito con lo zucchero, quindi aggiungere l'olio, la restante acqua e il sale e impastare. Nel Bimby: acqua, lievito e zucchero nel boccale a vel.1 40° per 20 secondi, quindi aggiungere l'olio e mescolare pochi secondi, poi la farina e il sale e impastare 1 minuto a vel. 6, quindi 30 secondi Spiga .Deve risultare un impasto un po' duro, fare una palla e lasciarla riposare sulla spianatoia coperta da una ciotola per almeno mezzora. Quindi prenderne un pezzo alla volta e tirarlo con la macchinetta come per fare una sfoglia, una volta per numero fino arrivare al penultimo. Tagliare la sfoglia con una rotella dentata o con gli stampi appositi, farcire col ripieno prescelto e formare i tortellini, i ravioli quadrati, i ravioli a mezzaluna, scegliendo un formato diverso per ogni tipo di ripieno in modo da distinguerli poi. Pennellare velocemente con un po' di olio extravergine di oliva e mettere subito in forno a 180° per 10/12 minuti finchè belli dorati. Con gli avanzi di pasta si ottengono dei simpatici crackers mettendoli a dorare in forno pennellati con un pochino di olio.

Sformato di lenticchie

Ingredienti.

lenticchie (avanzate) pangrattato, cipolla, pecorino, uova sale e pepe

Preparazione : Versare le lenticchie scolate in una terrina ed incorporarvi la cipolla soffritta, il pecorino, le uova, poco sale e il pepe. Amalgamare a lungo. Versare il composto in uno stampo rettangolare imburrato e cosparso di pangrattato, pareggiare la superficie e cuocere a 180 gradi per 30 minuti.

Farlo raffreddare e sformarlo.

Timballo di lenticchie.

Ingredienti. lenticchie avanzate, pane raffermo sbriciolato, pecorino, uova sale e pepe, formaggio fresco

Preparazione : Versare le lenticchie in uno stampino dopo averle frullate (lasciandone alcune integre) in una terrina ed incorporarvi la cipolla soffritta, il pecorino, le uova, e il pane raffermo poco sale e il pepe. Amalgamare a lungo. Versare il composto in uno stampo rettangolare imburrato e cosparso di pangrattato, pareggiare la superficie e cuocere a 180 gradi per 30 minuti.

Le zuppe

Zuppotto di pesce

Ingredienti. 250 g di pesce avanzato lessato o arrostito, 2 uova, mezza cipolla, un gambo di sedano, una manciata di prezzemolo, un cucchiaio di sugo di pomodoro, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 litro di brodo di pollo, crostini di pane, 3 cucchiai di olio d'oliva, burro, sale, pepe

Preparazione

Tritate la cipolla, il sedano e il prezzemolo e fateli soffriggere con l'olio in una casseruola;

aggiungete il pesce e il sugo di pomodoro, bagnate con un po' di brodo, mescolate e fare cuocere versando, a mano a mano, il rimanente brodo, fino a quando il pesce si disfa. Passate il tutto attraverso un colino, schiacciando bene il pesce e le verdure, rimettete la crema sul fuoco e fatela addensare. Battete in una zuppiera le uova con il parmigiano reggiano e un pizzico di sale e di pepe.

Versate adagio la crema nella zuppiera e mescolate delicatamente. Friggete i crostini con un poco di burro e serviteli con la crema.

Zuppa di piselli “insaporita”

Ingredienti per 6 persone

500 g di piselli secchi, 1 cipolla grande, 2 gambi di sedano, 2 carote, 1 spicchio d'aglio, aromi misti (alloro, timo, prezzemolo, spezie a piacere), 2 stinchi di maiale, sale e pepe. Opzionale: crostini di pane strofinati all'aglio o cubetti di pane speziati.

Preparazione Per fare i cubetti di pane speziati, prendi tre fette di pane raffermo (diciamo vecchio di un giorno) e tagliale a cubetti larghi un paio di centimetri. Mettili in forno a 100 gradi per dieci minuti. Sciogli una noce di burro in padella ed aggiungi il pane, un pizzico di sale ed un po' di aneto. Fai dorare per qualche minuto, girando col cucchiaio di legno. I piselli secchi vanno puliti per bene, non di rado da piccolo mi capitava di ritrovarmi qualche sassolino in bocca. Lavali accuratamente e mettili in pentola assieme alle verdure tritate grossolanamente, gli aromi misti, gli stinchi di maiale e circa un litro e mezzo d'acqua. Fai bollire a fuoco medio, avendo cura di rimuovere la schiuma che man mano si formerà in superficie nei primi minuti. Copri e continua la cottura a fuoco lento per circa un'ora , girando di tanto in tanto col cucchiaio di legno per evitare che i piselli s'attacchino al fondo della pentola. Rimuovi gli stinchi, lasciando raffreddare per qualche minuto. Col frullatore ad immersione direttamente nella pentola, frulla il tutto per ottenere una purea uniforme e senza grumi. Se hai un frullatore normale, il contenitore dovrà essere pieno solo fino a metà, quindi potresti dover passare le verdure in più mandate. Per una vellutata di verdure, passa la purea per il colino, in modo da rimuovere eventuali grumi rimasti. Disossa gli stinchi, incorporando la carne a bocconcini nella passata

di verdure. Aggiusta di sale e pepe e servi la zuppa ancora tiepida con i crostini di pane a lato.

I Secondi

Carne e cavoli

Ingredienti. Foglie di cavolo, avanzi di bolliti ed arrostiti vari, burro, formaggio grattugiato, olio, acciughe, noci di burro, aglio, rucola, cicoria, funghi e porcini, pinoli tostati, prezzemolo, maggiorana, aglio, cipolla bianca, pepe.

Preparazione

Prendi alcune foglie di cavolo, togline la venatura principale, puliscile e sbollentale in olio e sale. Prendi gli avanzi del giorno precedente di bolliti e arrostiti e riempi la foglia di cavolo arrotolandola su se stessa. Metti le foglie dentro una teglia e spalma una pennellata di burro e una spolverata di formaggio grattugiato, facendo gratinare le foglie di cavolo dentro al forno per circa 20 minuti.

Metti a cuocere a fuoco lento, non dentro al forno ma in una padella a parte, il condimento a base di olio extravergine, un etto di acciughe, un po' di aglio tagliato a spicchi, due noci di burro, gira l'amalgama. Cuoci a bassa temperatura. È importante che l'olio non frigga, altrimenti l'aglio sprigionerebbe uno strano sapore che unito agli avanzi diverrebbe sgradevole.

Il fondo di cottura utilizzalo per il condimento aggiungilo al contorno di una insalatina preparata a base di rucola, cicoria, funghi e porcini, sbollentati a parte, con l'aggiunta di pinoli tostati, prezzemolo, maggiorana e aglio e cipolla bianca. Macina il tutto nel mixer e avrai ottenuto una crema di contorno. Aggiungi la crema di verdure alle foglie di cavolo arrotolate sugli avanzi di carne; servi a tavola con un po' di pepe.

Carne e ortaggi

Ingredienti. 2 porzioni avanzate di carne mista alla griglia, 3 melanzane, 2 peperoni, mezzo limone, qualche fogliolina di menta, qualche foglia di basilico, olio, sale e pepe

Preparazione. Lavate le melanzane e fatele abbrustolire sulla fiamma del fornello, girandole spesso. Dovranno diventare belle abbrustolite fuori e cotte, ma ancora consistenti all'interno. Appoggiatele sul piano di lavoro ed eliminate con cura ogni traccia di bruciato, strofinandole leggermente con carta da cucina. Eliminate anche la parte nera della buccia e riducete la polpa a dadini, che avranno un gusto gradevolmente affumicato. Pulite i peperoni ed eliminate a crudo la sottile buccia che li riveste con un pelapatate a lame rotanti (così saranno più digeribili). Tagliateli prima a listarelle e poi a quadretti e riuniteli in una ciotola con i dadini delle melanzane: condite con 4-5 cucchiaini di olio, il succo di limone filtrato, un pizzico di sale e una manciata di pepe. Mescolate e profumate con foglioline di basilico e menta spezzettate. Mettete la carne tagliata a cubetti o a listarelle al centro del piatto da portata. Disponete intorno i peperoni e le melanzane e servite.

Insalata di carne con rughetta

Ingredienti: 1-2 porzioni di bistecche già cotte, 1 mazzetto di ravanelli, 1 mazzetto di rucola (avanzata dalla tagliata), 400 g di insalatine miste (spinaci novelli, radicchio, lattughino ecc), 1 cetriolo, 1 limone, 1 spicchio d'aglio, 4 uova, olio, sale e pepe.

Preparazione Rassodate le uova: mettetele in una piccola casseruola, copritele con acqua fredda salata, portate a ebollizione e fatele cuocere per 8 minuti da momento

dell'ebollizione. Poi raffreddatele in acqua fredda. Lavate le insalatine e la rucola, asciugatele e mettetele in una insalatiera. Pulite i ravanelli e il cetriolo, affettateli a rondelle e uniteli alle insalatine insieme alla carne tagliata a cubetti. Lavate il limone, asciugatelo e grattugiatene la scorza (solo la parte gialla). Spremetene il succo, filtratelo e mettetelo in una piccola ciotola. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo nello spremiaglio, facendo cadere il succo nella ciotola. Aggiungete un pizzico di sale, una manciata di pepe, la scorza del limone grattugiata e mezzo bicchiere di olio e sbattete con un cucchiaino fino ad ottenere una salsina ben emulsionata. Versatela sull'insalata, mescolate delicatamente e completate con le uova sode sgusciate e tagliate a spicchi.

I Dolci

Coppettine di Panettone e crema di mandorle

Ingredienti per 6 tortini: 150 gr di panettone 3 uova, 150 gr farina 00 1 bustina lievito vanigliato, 1 cucchiaio acqua di fiori di arancio, 100 gr zucchero, 50 gr burro fuso 1 dl latte, 20 gr maizena 1 bicchierino di rum, 3 dl latte di mandorle 2 cucchiai di zucchero a velo, mandorle tritate, 1 cucchiaio di Acqua Di Fiori D'arancio, 50 g Burro, qb Canditi, 150 g Farina. qb Gocce Di Cioccolato, 4 dl Latte, 3 dl Latte Di Mandorle, 1 pezzo Lievito Vanigliato, 20 g Maizena, 150 g Panettone, .5 dl Rhum, 3 Uova, 100 g Zucchero, 2 cucch. Zucchero a velo.

Preparazione

Tritare il panettone togliendo la crosta Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara

Unire la farina setacciata con il lievito, l'acqua di fiori di arancio e gli avanzi di panettone tritato Aggiungere il burro fuso e il latte ben freddo Imburrare 6 stampini individuali (anche quelli usa e getta) e spolverizzarli con la farina, quindi mettere il composto con un cucchiaino a 2/3 dello stampino Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti Sciogliere la maizena nel latte di mandorle freddo e aggiungere il

rum, quindi cuocere la crema per circa 5 minuti mescolando sempre fino a farla addensare.

Suddividere la crema di mandorle in piattini individuali, intanto sfornare i tortini e quando sono tiepidi adagiarli sulla crema e spolverizzarli con lo zucchero a velo.

Se si vuole aggiungere a piacere le mandorle tritate

Sformato di panettone

Ingredienti : 2 fogli di colla di pesce; 1 dl di panna montata; 2 cucchiaini di panna fresca liquida; 3 albumi; 100 g di panettone senza crosta. Per la crema alla vaniglia. 1,2 dl di latte; 1,2 dl di panna; 60 g di zucchero; 2 tuorli d'uovo; 1/2 stecca di vaniglia. Per la crema al mascarpone: 200 g di mascarpone; 2 dl di panna; 80 g di zucchero; 50 g di cioccolato fondente mandorle a lamelle q.b.

Preparazione

Fate bollire il latte con la panna e la stecca di vaniglia aperta con l'aiuto di un coltello. Nel frattempo sbattete le uova e lo zucchero in un recipiente quindi unitevi la miscela di panna e latte. Versate il composto nel pentolino e fate cuocere a fuoco dolce fino a far addensare la crema. Fate ammolare i fogli di colla di pesce in un recipiente con acqua fredda per almeno 5 minuti. Scaldate la panna quindi unite i fogli di colla di pesce ben strizzati e fateli sciogliere. Unite la miscela alla crema alla vaniglia in un recipiente e amalgamate il tutto con movimenti dall'alto verso il basso.

Aggiungete la panna montata alla crema vaniglia e di seguito gli albumi montati. Tagliate il panettone a pezzi piccoli e incorporatelo alla crema alla vaniglia. Versate il composto negli stampini e fatelo rassodare in frigorifero per qualche ora. Tostate le mandorle a lamelle in una padella antiaderente. Per la crema al mascarpone grattugiate il cioccolato fondente e montate leggermente la panna in un recipiente con l'aiuto di una frusta. Unite lo zucchero, il mascarpone e il cioccolato grattugiato alla panna montata e amalgamate per bene. Servite gli sformati con la crema al mascarpone e decorate con mandorle a lamelle tostate e dello zucchero a velo.

Mousse alle mandorle e salsa di agrumi con panettone

Ingredienti per 4 persone: 4/5 fette di Pandoro, 250 ml. di latte di mandorla, 30 gr. di zucchero di canna, 1 uovo, 1 foglio di gelatina, 20 gr. di amido di mais, 125 ml. di panna da montare, mandorle a filetti q.b. Salsa di mandarini: 200 ml. di succo di agrumi (circa 10), 40 gr. di zucchero di canna, 10 gr. di amido di mais

Preparazione: Tagliate da un Pandoro 4/5 fette dello spessore di circa mezzo centimetro e con un coppa pasta (del diametro di 6/7 centimetri) ricavate dodici dischi; fateli dorare in forno a 160° per 3/4 minuti. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Scaldate in un pentolino il latte di mandorla; nel frattempo, in una terrina a parte, sbattete l'uovo con lo zucchero e l'amido di mais fino a ottenere una crema spumosa. Dopodichè unite il latte di mandorla caldo mescolando con una frusta, rimettete tutto nel pentolino e poi sul fuoco; cuocete fino a quando la crema si sarà addensata. Unite infine la gelatina strizzata e riponete in frigorifero. Spremete i

mandarini, filtrate il succo e ponetelo in un pentolino con lo zucchero. In una piccola terrina sciogliete l'amido di mais con 3/4 cucchiaini di succo di agrumi e unitelo al resto nel pentolino. A questo punto portate tutto sul fuoco e cuocete fino a quando la salsa velerà il cucchiaino. Fate raffreddare. Montate la panna e unitela delicatamente alla crema; riempite con la mousse una sac a poche con bocchetta a stella. Componete al centro di ogni piatto la millefoglie, alternando i dischi di Pandoro con la mousse alle mandorle, completando con la salsa di mandarini e qualche filetto di mandorla tostato.

Budino di panettone

Ingredienti. panettone leggermente secco, 200gr di zucchero, 4 uova, 1lt di latte intero, 4 cucchiaini di rum, 1 pezzetto di cannella, la scorza di 1/2 limone, 20gr di burro.

Preparazione .Ungete con il burro uno stampo per budini senza foro centrale, quindi tagliate il panettone a fette, spruzzatele con il rum e foderatevi lo stampo. Versate in una piccola casseruola il latte con la scorza di limone e la cannella e portatelo a ebollizione; nel frattempo sbattete in una terrina le uova con lo zucchero. Lasciate intiepidire il latte, filtratelo, versatelo nella terrina con le uova sbattute, mescolando con un cucchiaino di legno perché non si formino grumi, e travasate il composto nello stampo. Fate scaldare dell'acqua in un recipiente più largo ma più basso dello stampo di circa 4 centimetri, poi immergetevi lo stampo stesso, passate in forno preriscaldato a 190 °C e fate cuocere il dolce a bagnomaria per un'ora circa,

badando che l'acqua del recipiente sia sempre caldissima, senza però arrivare a bollitura. Servite il budino di panettone sia tiepido, sia freddo, a vostro gusto.

Tiramisù di panettone

Ingredienti. 300 g di panettone avanzato, 130 grammi di mascarpone, 130 g di zucchero, 60 g di cioccolato amaro grattugiato, 6 tazzine di caffè, 4 tuorli, 4 maron glace, 1 cucchiaio di farina, 1,5 decilitro di latte.

Preparazione In una terrina battete 2 tuorli con 30 g di zucchero sino a ottenere una crema paglierina, poi unite il mascarpone. Addolcite il caffè con 30 g di zucchero e utilizzatelo per bagnare il panettone precedentemente affettato a fogli. Portate il latte in ebollizione. In una casseruola sbattete i restanti tuorli con lo zucchero; aggiungete a poco a poco la farina, quindi versatevi a filo il latte mescolando continuamente. Fate cuocere la preparazione a bagnomaria a fiamma bassa, continuando a mescolare sino ad addensarla. Spegnete la fiamma e versate la crema ottenuta in una terrina; lasciatela raffreddare mescolandola di tanto in tanto per evitare che si formi una pellicola in superficie, quindi unitevi i marroni spezzettati. Disponete sul fondo di uno stampo rettangolare uno strato di fette di panettone; spalmatevi sopra la crema al mascarpone, quindi cospargetela con un cucchiaio di cioccolato grattugiato. Formate con le fette di panettone rimaste un secondo strato, copritelo con la crema pasticcera e completate con il cioccolato. Riponete la preparazione in frigorifero per circa 12 ore.

Praline di Panettone, cioccolato bianco e scorza d'arancia

Ingredienti (per 4 persone) : 500 g di [panettone](#), 100 g di succo di [arancia](#), 100 g di cioccolato bianco, 10 g di fecola di patate 50 g di zucchero a velo, 100 g di cioccolato bianco grattugiato, scorze di 4 [arance](#).

Preparazione

Tagliare il panettone a piccoli dadi. Fare sciogliere il cioccolato bianco a 32°C e unire la fecola. Impastare il panettone, il cioccolato sciolto, lo zucchero a velo e il succo di arancia, e lasciare riposare per un'ora. Tagliare la scorza delle arance a piccoli cubetti e mescolarle con il cioccolato bianco grattugiato. Formare delle piccole praline con l'impasto di panettone e passarle nel cioccolato con le arance.

Si può servire con filetti di arance e ciuffi di menta.

Frittelle di Pandoro

Ingredienti: avanzi di [pandoro](#), 25 g di burro fuso 150 g di farina, 50 g di zucchero, 1,5 dl di birra chiara un po' di liquore al mandarino pizzico di sale, olio per friggere , zucchero a velo

Preparazione

Preparare la pastella, con il burro fuso, farina, zucchero, la birra chiara, un po' di liquore al mandarino e un pizzico di sale. Far riposare la pastella per un'ora. Tagliare le fette di pandoro a rombi ed immergerle nella pastella. Scaldare l'olio in una padella ampia. Friggere le frittelle e spolverarle con zucchero a velo, servire calde.

Tartufetti di pandoro

Ingredienti per 6-8 persone: 500g di pandoro, 200g di crema spalmabile al cioccolato (o nutella), 2 cucchiaini di rum, cacao amaro in polvere, zucchero a velo.

Preparazione: private il pandoro della crosta, sbriciolatelo, mettetelo in una teglia foderata con carta da forno, passatelo in forno caldo a 170°C per 3-4 minuti.

Trasferite le briciole in una ciotola, unite la crema al cioccolato (o la nutella) e il rum e mescolate bene, unendo il cacao necessario a ottenere un impasto sodo e consistente, fatelo riposare in frigo per 2 ore.

Ricavate dall'impasto tante palline grandi come noci e fatele rotolare nel cacao, appoggiatele man mano su un piatto foderato con carta da forno, poi, mettetele in frigo e lasciatele riposare per almeno 2 ore.

Bocconcini di Pandoro tostato

Ingredienti. Pandoro – cioccolato fondente, a latte, bianco (a piacere) – marmellata

Preparazione. tagliate il Pandoro a fette spesse 1 cm; procedete quindi con il dividere le fette in tanti quadrati di dimensioni uguali eliminando la superficie più scura.

Riponete ora i vostri bocconcini all'interno di una pentola antiaderente abbastanza calda e fateli tostare da entrambi i lati, finché non diventano croccanti.

A parte fondete a bagnomaria i tre tipi di cioccolato o quello a voi più gradito e poneteli in delle ciotoline. In un'altra, invece, mettete la marmellata gradita.

Servite subito i vostri bocconcini di pandoro tostato sopra un piatto da portata che andranno intinti nella ciotolina prescelta.

Stelline di Pandoro con crema a limone

Ingredienti. Pandoro – 3 uova – 3 limoni – scorza grattugiata di 1 limone – 250 gr zucchero – 100 gr burro – zucchero a velo per spolverare

Preparazione. preparate la crema, prendete il burro e scioglietelo in un pentolino, aggiungetelo poi allo zucchero e lavorateli insieme fino a far diventare il tutto una crema.

Aggiungete poi le uova, la buccia grattugiata del limone e il succo di limoni e cucinate tutti gli ingredienti insieme a bagnomaria. Continuate a mescolare finché la crema non diventerà densa (state attenti a non portarla ad ebollizione).

Provvedete infine a frullare il composto, finché non ottenete un risultato omogeneo.

Dal Pandoro ricavate delle stelline con appositi stampi e spalmate la crema precedentemente preparata tra una stellina e l'altra anche se ancora tiepida e spolverate abbondantemente di zucchero a velo.

Charlotte di Pandoro con semifreddo al torroncino

Ingredienti. 1 pandoro - 6 tuorli - 200 gr torrone duro alle nocciole - 100 gr zucchero - 500 gr panna montata - 1/2 bacca di vaniglia

Preparazione. rivestite lo stampo di pellicola e ricoprite il fondo con un foglio di carta forno tagliato a misura.

Tagliate gli spigoli del Pandoro, dividete a metà per il lungo ogni spigolo far slittare leggermente una sull'altra le due mezze fette, e cercate di rivestire uno stampo per charlotte dai bordi alti e lisci (è il classico stampo da soufflé).

Per il semifreddo, montate molto bene, con le fruste elettriche, su un bagnomaria caldo (ma non troppo) i tuorli con lo zucchero e i semini di vaniglia. Quando è ben montato togliete dal fuoco e fate raffreddare su un bagnomaria freddo (mettendo la ciotola in acqua e ghiaccio) continuando a montare con le fruste elettriche.

Tritate il torrone e incorporatelo alla crema di tuorli e zucchero. Unite la panna montata. Amalgamate il tutto delicatamente.

Versate il semifreddo nello stampo rivestito di fette di pandoro, chiudete bene il tutto e mettete in freezer.

Tirate fuori il dolce circa 20' prima di servirlo. Decorate la superficie con ghirigori di cioccolato fuso. Servite il dolce con una salsa di cioccolato fondente al 70% di cacao e panna.