

Caterina Balivo



LA CUCINA
ricetta per ricetta



Detto
Fatto



best
BUR

Rai Com



Caterina Balivo

Detto 
Fatto

LA CUCINA
ricetta per ricetta

SOMMARIO

INTRODUZIONE	7	• Girandole	61
		• Salame di cioccolato	63
IN FAMIGLIA	8	• Diavoletti	64
• Insalata russa	10	• Torta all'ananas in lattina	66
• Torta rustica con tonno e giardiniera	12	• Biscotti da merenda	67
• Pizzoccheri alla valtellinese	13	CON GLI AMICI	70
• Pasta e fagioli	15	• Danubio	72
• Cannelloni di primavera	16	• Taralli	73
• Crespelle integrali con verdure al forno	18	• Lasagne di pane carasau	75
• Canederli	21	• Risotto agli asparagi con nocciole e cannella	77
• Focaccia con scarola	23	• Zuppetta di cipolle con rana pescatrice	78
• Sarde a beccafico	25	• 2 pizze estive	80
• Polpettone e topinambur	27	• Crema di barbabietole rosse	82
• Strudel salato di pasta fillo	29	• Insalata di lenticchie e peperoni	84
• Spezzatino	30	• Maiale alle prugne	85
• Torta di carote	32	• Controfiletto con cavolo nero	87
• Tiramisù al ginseng	34	• Merluzzo con ceci e broccoli	88
• Crumble di pesche	36	• Cheesecake light al lime e pistacchi	91
• Ciambellone allo yogurt	38	• Mele alla torta	92
• Sacher leggera	40	• Crostata	95
PER I PIÙ PICCOLI	42	• Semifreddo al cioccolato	97
• Montanara	44	• Cioccolata fuori tazza	98
• Plumcake svuotafrigo	46	• Pavlova ai lamponi	100
• Risotto alla milanese	48	BUONE FESTE!	102
• Lasagne "alla Balivo"	50	• Biscotti della fortuna... in amore	104
• Cappello del prete	52	• Chiacchiere senza glutine	107
• Crocchette di pollo	53		
• Bracioline e polpette al sugo	55		
• Involtoni di carne e verza	57		
• Krapfen alla crema	59		

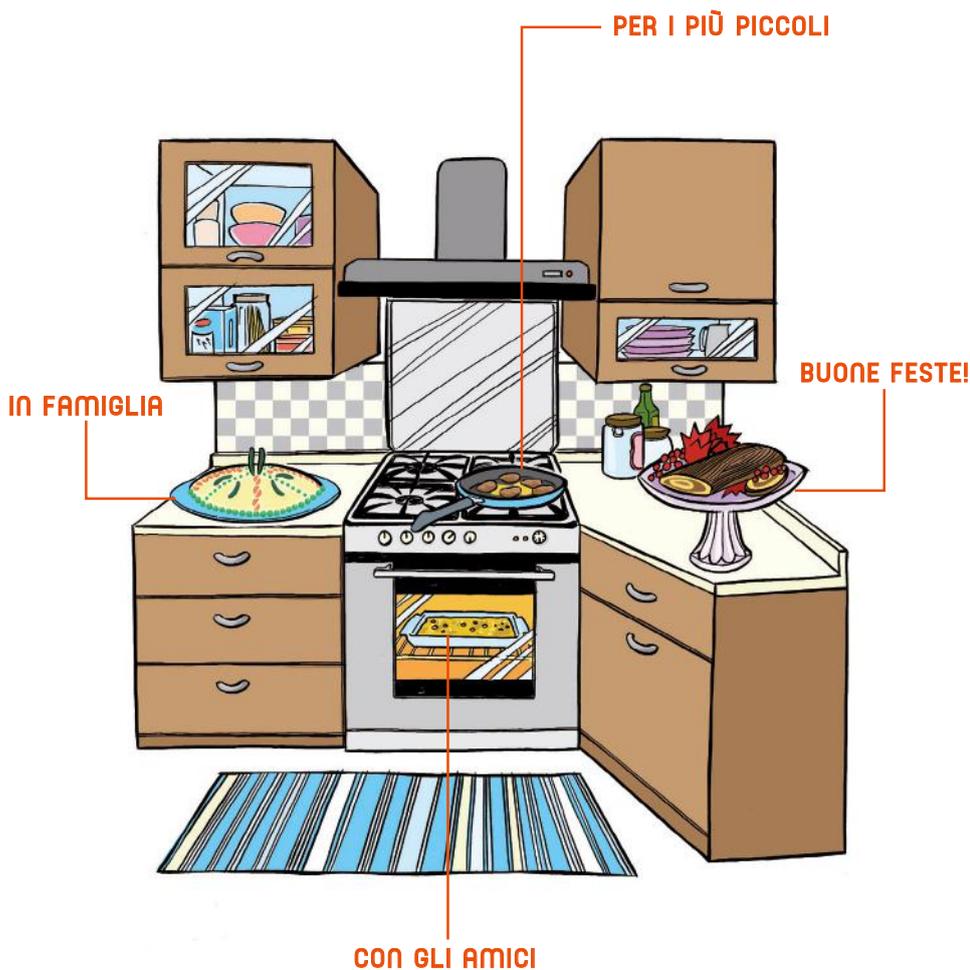
- Mimosa nera 109
- Agnello con melanzane 111
- Dolcetto e scherzetto 112
- Pucce pugliesi in 2 versioni 115
- Ghirlanda di pane 117
- Biscotti in barattolo 118
- Struffoli 120
- Panettone farcito 123

- Tronchetto di Natale ai lamponi 125
- Faraona con melagrana 128

INDICE DELLE PORTATE 130

INDICE DEGLI INGREDIENTI 131

RINGRAZIAMENTI 141



INTRODUZIONE

Entrate con me nella cucina di *Detto Fatto!*

Grazie a questo libro scoprirete come cucinare ogni giorno piatti diversi, tutti squisiti e genuini, per ogni tipo di ospite e di palato. Troverete infatti oltre 60 ricette divise in 4 sezioni: la prima, dedicata alla famiglia, raccoglie portate tipiche della tradizione italiana dal Nord al Sud; la seconda, pensata per i bambini, propone i loro cibi preferiti ma offre più di uno spunto per fare apprezzare anche ai più piccoli qualche ingrediente che di solito non amano; la terza è studiata per pranzi e cene con gli amici, occasioni ideali per sperimentare sapori innovativi e originali e presentazioni spettacolari; e infine la sezione dedicata alle festività di tutto l'anno perfetta per poter portare in tavola anche nelle occasioni speciali piatti classici ma con un pizzico di inventiva. Inoltre scoprirete tante soluzioni per ogni tipo di esigenza alimentare: ricette per vegetariani, per celiaci e anche per chi sta seguendo una dieta.

I tutor di *Detto Fatto* vi offriranno come sempre i loro consigli e mille idee per personalizzare i vostri manicaretti. Ma anche io vi stupirò, regalandovi le mie ricette e quelle della mia famiglia e della mia Napoli!

Indossate il grembiule e mettetevi subito ai fornelli... lascerete tutti a bocca aperta!

Caterina

C'è qualcosa di più bello che sedere a tavola con la famiglia riunita, chiacchierando e gustando tanti piatti fatti in casa, semplici e gustosi allo stesso tempo? Secondo me no! Certo, mettere d'accordo tutti, anziani e bambini, vegetariani e "carnivori", golosi e persone attente alla linea, non è semplice! Ma con le ricette che troverete nelle prossime pagine vi assicuro che riuscirete a preparare un menu che piacerà a grandi e piccini. E siccome famiglia è sinonimo di tradizione, le ricette classiche la faranno da padrone, ma sempre accompagnate da qualche consiglio e idea per personalizzarle e renderle originali.

IN FAMIGLIA



INSALATA RUSSA

È l'antipasto per eccellenza, un grande classico che non passa mai di moda. Qui vi spiego come prepararla in casa e anche come fare la maionese: così potrete usarla ogni volta che vorrete, per esempio per accompagnare le patatine fritte!

PER 4-6 PERSONE. PER LA MAIONESE: 130 ML DI OLIO DI SEMI • 1 UOVO • 2 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE • SALE
PER L'INSALATA RUSSA: 300 G DI PATATE • 200 G DI PISELLI SURGELATI • 200 G DI MAIONESE • 150 G DI CAROTE • 50 G DI CETRIOLINI SOTT'ACETO • 2 UOVA • 1 CUCCHIAIO DI ACETO • OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA • SALE • **PER DECORARE:** 1 CAROTA • 50 G DI PISELLI • CETRIOLINI SOTT'ACETO • CAPPERI • ACCIUGHE SOTT'OLIO

- Preparate la maionese: mettete nel mixer l'uovo con il succo di limone e una presa di sale e azionate per 2 minuti. Senza smettere di frullare, aggiungete l'olio di semi, tutto in una volta, e frullate ancora finché la maionese non si sarà addensata: occorreranno pochi secondi. Conservate in frigorifero.
- Lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a cubetti piccoli. Lessatele in abbondante acqua salata per 10 minuti.
- Pelate le carote e fatele bollire in un'altra pentola per 20 minuti, quindi tagliatele a pezzettini.
- Cuocete i piselli per 10-12 minuti in acqua bollente salata.
- Fate rassodare le uova, sbucciatele e lasciatele raffreddare, poi tagliatele a cubetti.
- Fate raffreddare tutte le verdure, poi mettetele in un recipiente, unite le uova, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, i cetriolini tagliati a



tocchetti, l'aceto e un po' di sale e pepe.

- Aggiungete la maionese, mescolate con cura e coprite con la pellicola trasparente. Conservate in frigorifero.

- Al momento di servire, trasferite l'insalata su

un piatto da portata e decorate a piacere con pezzetti di carota lessa, piselli cotti, cetriolini tagliati a strisce, filetti d'acciuga e capperi.

CATERINA

UNA PRESENTAZIONE BELLISSIMA



Mia mamma non ha mai preparato l'insalata russa, così per gustarla ho sempre dovuto aspettare il pranzo di Natale di mia zia Rosa ed è da lei che ho imparato a farla. Ogni volta mi diverto molto a decorarla, ma in questo non supererò mai la mia amica Stefania, autrice del capolavoro che vedete nella foto in alto!



TORTA RUSTICA CON TONNO E GIARDINIERA

Sto parlando di una torta salata golosissima, preparata con ingredienti comuni che tutti abbiamo in casa e caratterizzata da una doppia consistenza, morbida dentro e croccante fuori, davvero particolare. Una ricetta veloce e facile, che potete modificare e personalizzare con gli ingredienti che più vi piacciono o con quello che trovate in frigorifero (avanzi di ricotta, salumi, formaggi, verdure cotte o polpettone di carne). Piacerà a tutta la famiglia... anche ai bimbi dai gusti più difficili!

PER 6-8 PERSONE: 300 G DI TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO • 180 G DI FARINA 00 • 120 ML DI LATTE • 80 ML DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA • 6 POMODORINI • 1 VASETTO DI GIARDINIERA SOTT'ACETO • 1 MOZZARELLA • 1 UOVO • 1 BUSTINA DI LIEVITO ISTANTANEO PER TORTE SALATE • OLIVE VERDI E NERE DENOCCHIATE • SALE



- Mescolate l'uovo con il latte e l'olio, aggiungete 50 g di farina, il lievito setacciato e un pizzico di sale. Dividete il composto in 2 parti.
- A una metà aggiungete il resto della farina, impastate come se fosse una frolla e stendete su una tortiera rivestita di carta da forno: questa sarà la base della torta.