

## Preparati in barattolo per salati

Come realizzare queste ricette fai da te in barattolo? Semplicissimo: scegliete una ricetta, chiudete gli ingredienti in un barattolo ermetico, decoratelo con stoffa, rafia e nastri e accompagnatelo con la ricetta scritta in bella copia o stampata su carta particolare.

Un regalo gustoso e scenografico, che potrete realizzare con poca spesa e in un tempo brevissimo:

### Risotto ai funghi porcini in barattolo:

Mettete in un barattolo 400 g di riso Carnaroli, 200 g di funghi porcini secchi e 40 g di cipolla essiccata. Al momento della preparazione andranno aggiunti solo burro, Parmigiano Reggiano grattugiato e brodo vegetale. La ricetta è quella classica del risotto, potrete preparare un biglietto da accompagnare alla ricetta in barattolo con le indicazioni.

### Zuppa di legumi:

La zuppa di legumi è una tra le ricette in barattolo più semplici da realizzare. Inserite in un barattolo ermetico tutti i legumi secchi di alta qualità. Cercate di disporre i legumi in modo da creare un gradevole effetto cromatico, quindi piselli secchi, fagioli cannellini, lenticchie rosse, e fagioli borlotti. Aggiungete qualche ago di rosmarino secco. Al momento della preparazione andrà aggiunto solo brodo, sale e pepe e a scelta un paio di cucchiaini di passata di pomodoro.

### Orzo e piselli al profumo di menta:

Un'altra ricetta in barattolo da regalare è la minestra di orzo con i piselli al profumo di menta. Sistemate nel barattolo l'orzo perlato, poi i piselli secchi ed infine la menta e lo scalogno essiccati. Per completare la ricetta andrà aggiunta della semplice acqua e regolare di sale e di pepe.

### Mix di spezie:

Per gli amanti delle ricette etniche ecco un regalo tutto speziato che li renderà felici. Procuratevi 3 piccoli barattolini in vetro e all'interno sistemate le seguenti spezie:

- Per piatti indiani a base di pollo: zenzero in polvere essiccato, aglio in polvere essiccato, peperoncino, pepe nero, chiodi di garofano, cannella, cumino, noce moscata
- Per il cous cous marocchino: pepe di cubebe, curcuma, zenzero essiccato, noce moscata, macis e cardamomo.
- Per la paella spagnola: cipolla e aglio essiccati in polvere, prezzemolo essiccato, curcuma, paprika, scorze di limone essiccate e tritate, zafferano.

### Mix per spaghetтата:

Ogni sacchettino sarà di circa 50 g, le dosi sonoper 4 persone.

Ingredienti: aglio, prezzemolo e peperoncino.

Per condire la pasta: versa un filo di olio extravergine di oliva in una padella con un po di acqua per far reidratare il condimento, alla fine salta la pasta con il condimento direttamente in padella... Et voilà, La pasta è pronta!

Provali anche per condire pizza e bruschette.

olio aromatico

Un ottimo olio aromatico sarà sicuramente un dono gradito. Comprate delle belle bottiglie di vetro e riempitele di un buon olio extravergine di oliva, leggero se vorrete realizzare un olio aromatico per condire insalate e pesce oppure più strutturato per condire la carne. Mettete all'interno della bottiglia le erbe aromatiche. Per il pesce andranno benissimo timo, aglio e peperoncino, mentre per la carne saranno perfetti rosmarino, salvia e alloro. Decorate le bottiglie con nastri colorati e con piccoli bigliettini personalizzati attaccati al collo della bottiglia con i suggerimenti di una ricetta.

### Pizza con lievito secco

Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina 260 w

7 g di lievito di birra secco in polvere o granuli

Un cucchiaino di zucchero

Ingredienti nel barattolo:

Versare nel barattolo, a strati, tutti gli ingredienti secchi, avendo cura di lasciare il lievito nella sua bustina, perché andrà sciolto nell'acqua. Stesso discorso per il sale, che andrà aggiunto successivamente.

Ingredienti da aggiungere all'impasto

13 g circa di sale

1 cucchiaio di olio evo

meno di 300 ml di acqua tiepida

Procedimento:

in una ciotolina versare un bicchiere di acqua tiepida (presa dai 300 ml a disposizione), unire il lievito secco, lo zucchero e mescolare il tutto. Far riposare per qualche minuto sino a quando si formerà una schiumetta in superficie

Setacciare la farina, disporla a fontana sulla spianatoia, versare al centro il lievito sciolto e con le dita iniziare ad impastare

Un po' per volta incorporare altra acqua, aggiungere l'olio e il sale e continuare ad impastare energicamente sino ad ottenere un composto morbido, liscio ed elastico (la quantità d'acqua è indicativa, dipende dalle caratteristiche della farina utilizzata)

L'impasto va lavorato sino a quando non sarà più appiccicoso. Formare una palla, con un coltello incidere una croce.

Far lievitare in una ciotola coperta da pellicola trasparente per circa 2 ore in un luogo tiepido.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, dividerlo in panetti da 200 g circa, farli lievitare nuovamente per circa 30 minuti

Formare i dischi con i panetti, allargandoli con le mani

Condire a piacere la pizza e cuocere in forno già caldo a 200°C sino a cottura. La pizza deve risultare ben cotta, dorata e croccante

Focaccia nuvola

Ingredienti per 6/8 persone:

Farina Manitoba 500 g

Fiocchi Di Patate (preparato per purè) 75 g

7 g di lievito di birra secco

Zucchero un cucchiaino raso

Ingredienti nel barattolo:

Versare nel barattolo, a strati, tutti gli ingredienti secchi, avendo cura di lasciare il lievito nella sua bustina, perché andrà sciolto nell'acqua. Stesso discorso per il sale, che andrà aggiunto successivamente.

Ingredienti da aggiungere all'impasto:

Sale 10 g

Olio Extravergine D'oliva 25 g

Latte 200 g

Acqua 200 g

Per l'emulsione:

Olio Extravergine D'oliva 4 cucchiari

Acqua 2 cucchiari

Sale q.b.

Versare a strati gli ingredienti secchi nel barattolo, lasciando il lievito nella sua bustina, perché dovrà essere poi sciolto nell'acqua, prima di essere unito alle polveri.

Preparazione:

Scaldare l'acqua ed il latte in un pentolino o al microonde e versarli all'interno di una ciotola capiente. Fate sciogliere il lievito di birra e aggiungete lo zucchero.

Unite poi la farina manitoba, l'olio extravergine di oliva, i fiocchi di patate, il sale ed impastate fino ad ottenere un panetto morbido, compatto e non appiccicoso.

Realizzate una palla e mettetela a lievitare in un posto tiepido e asciutto, io la lascio nella ciotola coperta da uno strofinaccio e la infilo nel forno spento, fate lievitare il panetto per 2 ore.

Trascorso il tempo, stendete l'impasto su di una teglia rivestita da carta forno. Realizzate un'emulsione mescolando l'olio extra vergine di oliva con l'acqua tiepida e spennellate con essa tutta la superficie della focaccia nuvola, mettete anche un pochino di sale.

Fate lievitare la focaccia per un'altra ora. Infornatela poi in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciatela cuocere per circa 30 minuti, dovrà risultare ben dorata in superficie.

La focaccia nuvola è pronta, potete gustarla anche subito, è perfetta da mangiare da sola o da farcire.

Note

La focaccia nuvola si conserva a temperatura ambiente per un massimo di 4-5 giorni e rimane sempre morbidissima, se la scaldate è come appena fatta!