

Cucchiaio.it

15

**Ricette facili e veloci,
senza accendere
il forno**



**IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO**





**Per stare
lontani dal forno,
ma non dal gusto
con Philadelphia!**



Esecuzione
Facile

Porzioni
2-4

Preparazione
10 min

Cottura
10 min

Sandwich croccante di croissant 01

01 Per prima cosa appiattite i 4 croissant con un matterello e rosolateli da entrambi i lati in una padella antiaderente con poco burro. **02** Per comporre il sandwich spalmate Philadelphia su un croissant e farcite con la mortadella affettata, le melanzane sottolio, l'insalata croccante e un po' di granella di pistacchi. Chiudete con il secondo croissant passato in padella. Ripetete l'operazione con le altre due brioche. Se serve, fermate i croissant con uno spiedino di bambù.

IN PIÙ...

Con questo procedimento da quattro croissant otterrete due sostanziosi sandwich. Se preferite, potete tagliare a metà un croissant e rosolare così le due parti, otterrete quattro croissant farciti in modo più tradizionale e più leggeri rispetto alla versione originale.

INGREDIENTI

- 4 croissant
- 1 noce di burro
- 100 g di mortadella
- 150 g di Philadelphia
- 30 g di granella di pistacchi
- 80 g di melanzane grigliate sottolio
- indivia riccia



Esecuzione
Facile

Porzioni
8

Preparazione
30 min

Lievitazione
1 ora e 30 min

Cottura
20 min

6

Cheese naan

02

01 Per preparare i cheese naan, fate una fontana con la farina e al centro mettete una presa di sale, l'olio e lo yogurt. Sciogliete il lievito in acqua e aggiungetela poco alla volta all'impasto, lavorate fino a ottenere una massa liscia e omogenea. **02** Fate lievitare in una ciotola coperta con pellicola, l'impasto dovrà raddoppiare (ci vorrà circa 1 ora e mezza). Dividete l'impasto in 8 palline dello stesso peso (70-80 grammi l'una) e stendetele su una spianatoia formando dei dischi del diametro di 14-15 centimetri circa, aiutandovi con un mattarello. I dischi dovranno avere uno spessore di pochi millimetri. **03** Stendete al centro di ogni disco una cucchiata di Philadelphia, poi richiudete i lembi del disco verso l'interno sigillandoli bene. Appiattite leggermente con le dita ogni disco così farcito avendo cura di non far uscire il formaggio. **04** Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio e cuocete i naan per 2 minuti circa per lato, coprendo la padella con un coperchio per favorirne la lievitazione. I cheese naan dovranno risultare gonfi e dorati. Serviteli ben caldi.

INGREDIENTI

- 350 g di farina 00
- 125 g di yogurt greco
- 100 ml di acqua
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 10 g di lievito di birra fresco
- 250 g di Philadelphia
- sale



Esecuzione
Facile

Porzioni
6

Preparazione
15 min

Cottura
10 min

8

Crostini al salmone affumicato 03

01 Per preparare i crostini al salmone affumicato iniziate dalla base; quindi, ricavate 12 dischi dalle fette di pane nero con l'aiuto di un coppapasta di 6 cm di diametro. Spennellateli con poco burro fuso e fateli dorare in padella da entrambi i lati. **02** Lavorate a crema le quantità di Philadelphia fantasie al salmone e Philadelphia fantasie alle erbe separatamente e trasferiteli ciascuno in una sac à poche. **03** Disponete il formaggio spalmabile sui crostini di pane nero tiepidi. Arrotolate le fettine di salmone affumicato e adagiatele sul formaggio. **04** Completate con del finocchietto fresco e i vostri crostini sono pronti per essere serviti!

INGREDIENTI

Per 12 crostini

- 200 g di salmone affumicato a fette sottili
- 100 g di Philadelphia fantasie al salmone

- 100 g di Philadelphia fantasie alle erbe
- 6 fette di pane nero
- burro per spennellare
- finocchietto fresco



Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
20 min

Riposo
30 min

Cottura
15 min

10

Rotolini di zucchine grigliate

04

01 Per preparare i rotolini di zucchine grigliate iniziate ad affettare sottilmente le zucchine con una mandolina e grigliatele da entrambi i lati su una piastra ben calda. **02** Fatele raffreddare, salate e pepate leggermente. In una ciotola mescolate Philadelphia e pesto, un pizzico di sale e una macinata di pepe. **03** Stendete due strisce di zucchine, sovrapponendo appena un'estremità, e distribuitevi sopra il formaggio al pesto. Arrotolate le zucchine per ottenere un rotolino. Procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti e ponete in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo, tostate i pinoli in una padella antiaderente. Trasferite i rotolini di zucchine sul piatto da portata, distribuitevi i pinoli, un po' di prezzemolo e servite.

INGREDIENTI

- 4 zucchine scure
- 200 g di Philadelphia
- 3 cucchiaini di pesto alla genovese
- prezzemolo fresco
- 20 g di pinoli
- sale
- pepe



Esecuzione
Facile

Porzioni
15 pezzi

Preparazione
30 min

Riposo
30 min

Cottura
15 min

12

Sushi facile facile! 05

01 Portate a ebollizione l'acqua e aggiungete il riso, coprite e lasciate cuocere a fiamma media per 10 minuti. Spegnete e lasciate riposare per 15 minuti con il coperchio. **02** Nel frattempo, scaldate in un pentolino l'aceto di riso, il sale e lo zucchero e fate ridurre questo composto per circa un minuto. **03** Sgranate il riso in una ciotola e conditelo con la soluzione di aceto, sale e zucchero. **04** Foderate degli stampini in silicone a forma di emisfera di circa 3/4 centimetri di diametro con il salmone tagliato a piccole fettine. Potete usare anche un contenitore delle uova in cartone, ben coperto con della pellicola. **05** Aggiungete in ognuno una fettina di avocado, un cucchiaino di Philadelphia e coprite con il riso lavorato precedentemente, fino al bordo dello stampo. **06** Chiudete con un quadrato di alga nori. **07** Disponete gli stampi in frigorifero per 15 minuti affinché il sushi si assesti. Trascorso questo tempo capovolgete lo stampo ed estraete i bocconcini di sushi. **08** Servite con una guarnizione di maionese al wasabi.

IN PIÙ...

Potete preparare la maionese al wasabi con due tuorli freschissimi: versateli nel bicchiere del frullatore a immersione, aggiungete 2 cucchiaini di aceto di riso, un cucchiaino di wasabi in polvere e un cucchiaino raso di sale. Coprite il tutto con 100 g di olio di semi di girasole, posate il frullatore spento sul fondo del bicchiere a livello dei tuorli, accendete a massima velocità e salite, pian piano, quando il composto comincia ad addensarsi.

INGREDIENTI

Per il riso

- 125 g di riso originario
- 175 g di acqua
- 3 cucchiaini di aceto di riso
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Per la farcitura

- 100 g di salmone affumicato
- 50 g di Philadelphia
- 1/2 avocado
- 1 foglio di alga nori
- maionese al wasabi



Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
15 min

Lievitazione
30 min

Cottura
15 min

14

Bagels integrali con Philadelphia in friggitrice ad aria

06

01 Per preparare i bagels integrali con Philadelphia in friggitrice ad aria, per prima cosa sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente e tenete da parte. Impastate la farina integrale e il formaggio spalmabile, a mano oppure nella ciotola della planetaria. **02** Aggiungete il lievito sciolto in acqua e impastate fino a incordare, poi completate la lavorazione dell'impasto a mano su una spianatoia per ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lasciate lievitare per mezz'ora in un ambiente caldo e riparato. **03** Trascorso il tempo di lievitazione, dividete in 4 parti l'impasto e formate dei filoncini, arrotolateli e formate le caratteristiche ciambelle. **04** Disponete ogni bagel su un quadrato di carta forno che poi andrà direttamente in friggitrice (questo è utile affinché l'aria passi anche sotto ai bagels e agevoli una cottura ottimale). Spennellate i bagels con l'albume e decorateli con i semi. **05** Cuocete in friggitrice ad aria uno o due bagels per volta (dipende dalla grandezza del cestello) per 10-12 minuti a 180 °C, poi altri 3 minuti capovolgendoli sottosopra, così che anche la base cuocia uniformemente. **06** I bagels integrali con Philadelphia in friggitrice ad aria sono pronti, lasciateli intiepidire o consumateli ancora caldi con salmone affumicato o con l'accompagnamento che preferite.

INGREDIENTI

- 300 g di farina integrale
- 240 g di Philadelphia
- 60 g di acqua
- 15 g di lievito di birra secco
- 1 albume per spennellare
- semi per decorare



Sushi burrito

07

01 Per preparare i vostri sushi burrito partite dall'ingrediente base: il riso. Sciacquatelo per 2/3 volte, versate poi in una bacinella il riso e l'acqua e lasciate riposare per 30 minuti. Procedete versando in una pentola il riso e l'acqua, portate a bollore, abbassate il fuoco e lasciate cuocere il tutto con il coperchio per 30 minuti. A cottura ultimata, unite l'aceto di riso e mescolate. Lasciate raffreddare il riso e mettetelo da parte. Una volta freddo, potete iniziare a farcire il vostro sushi burrito. Per prima cosa stendete con cura il riso (circa 150 g) sull'alga nori, avendo cura di lasciare libero il bordo superiore dell'alga. **02** A questo punto potete condire il riso. Vi consigliamo di concentrare la farcitura al centro dell'alga, lasciando liberi i contorni interni. Iniziate spalmando la teriyaki e continuate con la guacamole, la tipica salsa messicana a base di avocado. **03** Aggiungete poi la maionese e un cucchiaino di Philadelphia. A questo punto potete completare con il resto degli ingredienti: le uova di pesce, 2 foglie di insalata gentile, 3 fettine di avocado, 100 g di salmone a cubetti e il daikon tagliato a julienne. **04** A farcitura ultimata, potete arrotolare l'alga su se stessa fino a chiudere le 2 estremità. Per compattare il sushi burrito potete premerlo dolcemente con una stuoia da sushi, preferibilmente in bambù. **05** Avvolgetelo con della carta forno o della carta argentata. Con un coltello ben affilato tagliatelo e gustate il vostro sushi burrito.

INGREDIENTI

- 500 g di riso
- 650 g di acqua
- 70 g di aceto di riso
- 450 g di salmone già abbattuto
- 1 avocado
- 10 foglie di insalata gentile
- daikon a julienne
- 4 cucchiaini di Philadelphia
- salsa guacamole
- salsa teriyaki
- maionese
- uova di pesce
- 4 alghe nori



Torta tramezzino 08

01 Per prima cosa preparate la salsa di tonno: nel mixer raccogliete il tonno sgocciolato, i capperi dissalati, il filetto d'acciuga e la maionese. Frullate il tutto fino a ottenere una crema densa. Trasferite in una ciotola e tenete da parte. **02** Su un tagliere (o sul piatto da portata) stendete una fetta di pancarrè e spalmatela con la salsa di tonno. Distribuitela in maniera omogenea con il dorso di un cucchiaio o con uno spalmينو. Coprite con un'altra fetta di pane e stendetevi sopra la robiola, sempre arrivando fino ai bordi. **03** Sopra la robiola disponete le fette di salmone e poi un'altra fetta di pane. Componete un nuovo strato con il formaggio spalmabile, la rucola e le olive tagliate a metà. **04** Coprite con una fetta di pane, spalmate con un velo di Philadelphia e decorate a piacere con rucola, pomodorini tagliati a metà o in quarti e pepe macinato fresco.

INGREDIENTI

Per la torta

- 4 fette di pancarrè lungo per tramezzini
- 80 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato)
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- 1 filetto d'acciuga sott'olio
- 50 g di maionese
- 80 g di robiola
- 100 g di salmone affumicato a fette
- 80 g di Philadelphia
- qualche foglia di rucola
- 10 olive verdi denocciolate

Per la decorazione

- 100 g di Philadelphia per la copertura
- 3-4 pomodorini rossi
- rucola
- pepe



Esecuzione
Facile

Porzioni
2-4

Preparazione
5 min

Riposo
20 min

Cottura
20 min

20

Cracker di semi in friggitrice ad aria

09

01 Unite i semi in una ciotola e copriteli a filo con acqua calda, mescolateli e lasciateli in ammollo per almeno 20 minuti. In questo modo i semi di lino rilasceranno una mucillagine gelatinosa che fungerà da collante per i cracker. **02** Stendete i semi in uno strato di 3 o 4 millimetri di spessore nel cestello della friggitrice ad aria, foderato con carta forno. **03** Cuocete in friggitrice ad aria a 180 °C per 20 minuti, monitorate la cottura in base alla potenza della vostra friggitrice. **04** Una volta sfornati, lasciate raffreddare i cracker di semi e serviteli con una spalmata abbondante di Philadelphia.

IN PIÙ...

Per una cottura ottimale e uniforme, utilizzate la griglia della vostra friggitrice, in questo modo l'aria calda passerà sotto la carta forno e garantirà la giusta croccantezza ai cracker.

INGREDIENTI

- 50 g di semi di girasole
- 50 g di semi di sesamo
- 80 g di semi di lino
- 80 g di semi di zucca
- Philadelphia
- acqua
- sale



Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
15 min

22

Rose di bresaola con Philadelphia

10

01 Per preparare la bresaola con Philadelphia, in una ciotola condite il formaggio spalmabile con il pepe nero macinato e la scorza di mezzo limone, mescolate per amalgamare bene la farcia e lasciatela da parte. **02** Su un tagliere stendete 3 fette di bresaola per il lungo, sovrappo-
nendole un po' tra loro. Ripiegate la metà inferiore verso l'interno, dunque farcite con un cucchiaino di formaggio spalmabile e arrotolate le roselline. **03** Disponetele sul piatto da servizio su un letto di misticanza. Completate con una grattata di limone e una macinata di pepe e servite.

INGREDIENTI

- 200 g di bresaola
- 100 g di Philadelphia
- 1 limone con buccia edibile
- pepe
- misticanza



Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
25 min

Riposo
1 ora

Cottura
15 min

24

Rotolo di zucchini 11

01 Per preparare il rotolo di zucchini lavate le zucchini, asciugatele, spuntatele e affettatele per il lungo con il coltello o con la mandolina, portandole a uno spessore di circa 5 mm. Grigliatele su entrambi i lati, su una piastra rovente, quindi conditele con sale e pepe. **02** In una ciotola mescolate Philadelphia, erbe aromatiche e poco pepe appena macinato. Disponete le fette di zucchini su un foglio di carta forno, l'una accanto all'altra appena sovrapposte, componendo un rettangolo. **03** Ricoprite con le fette di prosciutto cotto disposte restando dentro ai bordi. Spalmatevi sopra il formaggio fresco condito e cospargete con la granella di pistacchi. **04** Aggiungete la rucola e, aiutandovi con la carta forno, arrotolate stretto il tutto iniziando da un lato corto verso l'altro. **05** Avvolgete il rotolo nella carta forno ben stretto e fatelo riposare per circa 1 ora in frigorifero. Trascorso questo tempo rimuovete la carta forno, disponetelo su un piatto da portata e servite il rotolo di zucchini tagliato a fette.

INGREDIENTI

- 3 zucchini grandi
- 200 g di Philadelphia
- 150 g di prosciutto cotto a fette
- maggiorana fresca
- basilico fresco
- 40 g di granella di pistacchi
- 1 manciata di rucola
- sale
- pepe



Esecuzione
Facile

Porzioni
4-6

Preparazione
20 min

Riposo
1 ora

26

Finto sushi di pancarré 12

01 Per preparare il finto sushi di pancarré disponete sul piano di lavoro una fetta di pane e utilizzando il matterello schiacciatela per appiattirla. Spalmatela poi con un velo di Philadelphia. **02** Aggiungete poco paté di pomodori secchi e distribuitelo in maniera omogenea. Coprite poi con 1-2 fette di mortadella disponendola in modo che non fuoriesca dai bordi della fetta di pane. **03** Arrotolate il tutto in modo da formare un cilindretto e avvolgetelo con della pellicola per alimenti, richiudendo le estremità. Procedete nello stesso modo con il resto degli ingredienti: non dovrete impiegare tutto il formaggio fresco ma solo la metà, poiché il resto vi servirà dopo. Fate quindi riposare i rotolini in frigorifero per circa 1 ora. **04** Ritirate i rotolini dal frigorifero, cospargeteli con il formaggio fresco restante e passateli in un piatto in cui avrete raccolto la granello di pistacchi, con una leggera pressione in modo da farla aderire. Con un coltellino affilato tagliate quindi a fette spesse 2-3 cm circa. **05** Disponete i rotolini di finto sushi di pancarré su un piatto da portata e servitelo.

INGREDIENTI

- 4 fette di pancarré per tartine (rettangolari e prive di crosta)
- 150 g di mortadella a fettine
- paté di pomodori secchi
- 250 g di Philadelphia
- 150 g di granello di pistacchio



Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
30 min

Riposo
20 min

Cottura
5 min

28

Cheesecake all'albicocca al bicchiere

13

01 Frullate i biscotti, mescolateli al burro fuso e distribuite il composto sul fondo di 4 bicchieri. Lasciate in frigo a raffreddare per almeno 20 minuti prima di montare la vostra cheesecake. **02** Per preparare la crema, unite Philadelphia, zucchero a velo e semi di vaniglia. **03** Versate a filo la panna ben fredda e montate con le fruste fino a ottenere una consistenza cremosa e stabile, ora mettete anche la crema in frigorifero. **04** Preparate la decorazione: tagliate 200 g di albicocche a cubetti grossi e spadellateli per pochi minuti con 20 g di zucchero. Frullate i restanti 100 g di albicocche per ottenere una purea. **05** Componete i bicchieri con la crema di Philadelphia sopra alla base di biscotti, la purea e le albicocche spadellate. Fate tutti gli strati che volete!

INGREDIENTI

Per la base

- 150 g di biscotti
- 75 g di burro

Per la crema

- 250 g di Philadelphia
- 190 g di panna fresca

- 65 g di zucchero a velo
 - semi di una bacca di vaniglia
- ### Per la decorazione
- 300 g di albicocche già pulite
 - 20 g di zucchero semolato



Esecuzione
Facile

Porzioni
8

Preparazione
20 min

Riposo
3 ore

30

Cheesecake fredda 14

01 Iniziate la preparazione della cheesecake fredda dalla base: tritate i biscotti finemente con il mixer, metteteli in una ciotola e amalgamateli con il burro fuso. In alternativa potete polverizzarli con un batticarne dopo averli chiusi in un sacchetto per alimenti. Disponete il composto ottenuto a ricoprire il fondo di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro, livellando bene con il dorso di un cucchiaio. Ponete in frigorifero fino al momento di comporre il dolce. **02** Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. In una ciotola montate il formaggio spalmabile e lo zucchero, 150 ml di panna e i semi di vaniglia estratti dalla bacca, fino a ottenere un composto omogeneo. Ponete la panna restante in una casseruola e fatela scaldare. Unitevi la gelatina ben strizzata e mescolate fino a quando si sarà sciolta. **03** Fate raffreddare e aggiungete la panna con la gelatina sciolta al composto di Philadelphia, amalgamando bene. Versate il tutto sulla base di biscotti, livellate e ponete in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo scaldate la confettura di lamponi in un pentolino con l'acqua e il succo di limone. Lasciatela intiepidire e distribuitela sulla superficie del dolce. Ponete nuovamente in frigorifero per 1 ora. **04** Sformate la cheesecake fredda e servite.

INGREDIENTI

Per la base

- 250 g di biscotti
- 125 g di burro

Per la crema

- 750 g di Philadelphia
- 170 ml di panna fresca
- 80 g di zucchero semolato
- 1/2 bacca di vaniglia

- 8 g di gelatina alimentare in fogli

Per la copertura

- 250 g di confettura di lamponi
- qualche goccia di succo di limone
- mezzo bicchiere di acqua



Esecuzione
Media

Porzioni
8

Preparazione
30 min

Riposo
3 ore

32

Cheesecake tiramisù vegana

15

01 Frullate i biscotti e uniteli alla margarina fusa. Compattate sul fondo di un anello da 20 centimetri di diametro in modo omogeneo. Lasciate la base in frigo a raffreddare. **02** Dedicatevi ora alla preparazione della crema. In un pentolino mescolate lo zucchero e l'amido, aggiungete a filo il latte di soia e il caffè espresso raffreddato, mescolando continuamente. **03** Portate il pentolino sul fuoco e, continuando a mescolare con una frusta, fate addensare la crema al caffè. Toglietela dal fuoco, lasciatela raffreddare e mettetela in frigorifero. **04** Quando ben fredda, unite crema al caffè e Philadelphia vegetale e amalgamate il tutto con le fruste elettriche. **05** Versate anche la panna a filo ben fredda, continuando a montare con le fruste, fino a quando otterrete una crema ferma e omogenea. **06** Versate 2/3 della crema sulla base di biscotto e fate raffreddare in frigo per almeno 3 ore. Tenete il resto della crema da parte in una sac à poche con bocchetta liscia, in frigorifero. **07** Trascorso il tempo di riposo, decorate la cheesecake con la crema tenuta da parte e completate cospargendo del cacao amaro in superficie come fosse un tiramisù!

INGREDIENTI

Per la base

- 200 g di biscotti al cacao vegani
- 100 g di margarina

Per la crema

- 300 g di latte di soia
- 100 g di caffè espresso

- 150 g di zucchero semolato
- 70 g di amido di mais
- 450 g di Philadelphia vegetale
- 380 g di panna vegetale

Inoltre

- cacao amaro per decorare





cucchiaio.it

Direttore Editoriale cucchiaio.it
Annalisa Musso

Redazione
Marta De Simone

Fotografi
Guido Rizzuti
Sara Querzola

In cucina
Riccardo Carnevali
Sara Querzola
Simone Meli
Anna Iolanda Brambilla

Illustrazione
Davide Abbati

Progetto grafico e di copertina
Zetalab

Coordinamento grafico
Carolina Ferrara

© 2024 Editoriale Domus S.p.A.

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte dell'opera può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo, sia elettronico, meccanico, fotografico o altro, senza il preventivo consenso scritto da parte del proprietario del copyright.

Editoriale Domus S.p.A.
Via Gianni Mazzocchi 1/3 – 20089 Rozzano (MI)
Codice fiscale, Partita IVA e iscrizione
al Registro delle Imprese di Milano
n. 07835550158 – R.E.A. di Milano n. 118612