

**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 cucchiaino o con uno spalmino. 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 cucchiaino 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