RACCOLTA DELLE FESTE

Le Nostre Ricette di Natale

Idee dolci, salate e regali fatti in casa con amore



Ilaria • Polvere di Riso

Chiara • Life & Chiara

BENVENUTI NELLA NOSTRA CUCINA DELLE FESTE

Un Natale in cucina insieme.

Il Natale ha il profumo delle spezie appena macinate, del burro morbido lavorato con la vaniglia, dei lievitati che crescono lenti in cucina e delle risate condivise intorno al tavolo.

Abbiamo racchiuso in questo ebook tante ricette speciali pensate per accompagnarvi durante tutte le feste: dai grandi classici della tradizione alle idee sfiziose per l'aperitivo, dai dolci soffici per la colazione delle Feste fino ai regali golosi da confezionare con le vostre mani.

Troverete preparazioni semplici, spiegate passo dopo passo, suggerimenti pratici per rendere ogni piatto scenografico e pieno di calore.

Allacciate il grembiule e divertitevi a creare insieme a noi!

Con affetto, Ilaria & Chiara

SOMMARIO DELLE FESTE

Indice delle Ricette

N°	RICETTA	CATEGORIA	PAG.
01	Pasta Frolla Montata di Natale	Dolci & Biscotti	4
02	Pandorini Salati	Lievitati Salati	6
03	Patate al Forno Croccantissime	Contorni	8
04	Zucchero Rosa di Natale	Idee Regalo	10
05	Pan di Natale	Lievitati Dolci	12
06	Mandorle Croccanti al Cioccolato Millegusti	Idee Regalo	14
07	Ciambellotti di Natale	Dolci delle Feste	16
08	Cialde Magiche di Natale	Dolci & Regali	18
09	Pizza al Formaggio di Natale	Lievitati Salati	20
10	Biscotti Pandoro	Dolci & Biscotti	22
11	Sassi d’Abruzzo	Tradizione & Regali	24
12	Salatini al Bicchiere	Aperitivo	26
13	Ferratelle Abruzzesi	Tradizione Dolce	28

Pasta Frolla Montata di Natale

INGREDIENTI

- 90g di zucchero a velo
- 150g di burro morbido (senza lattosio per chi è intollerante)
- Un uovo
- 230g di farina 0 o 00
- Spezie di Natale: curcuma, zenzero, cannella
- Scorza di limone e arancia
- Tanta vaniglia

PROCEDIMENTO

Per prima cosa in una ciotola con le fruste elettriche lavoriamo il burro morbido con l'aggiunta dello zucchero. Uniamo anche l'uovo e continuiamo a montare.

A questo punto aggiungiamo anche le spezie, la scorzetta di limone e arancia e tanta vaniglia! Uniamo infine la farina e mescoliamo prima con le fruste e poi con una spatola.

La nostra frolla montata è pronta, trasferiamola in una sac a poche con il beccuccio che più ci piace e iniziamo a creare i nostri dolci!

TEMPI & TEMPERATURE DI COTTURA

Cottura Biscotti: a 170 gradi per 15-20 minuti • **Cottura Crostate e Torte:** a 170 gradi per circa 35 minuti



Pasta frolla montata profumata alle spezie di Natale, pronta da modellare con la sac à poche.

Pandorini Salati

INGREDIENTI PER 6 PANDORINI

- 2 uova
- 100ml di latte o 125g di yogurt bianco magro (senza lattosio per chi è intollerante)
- 80ml di olio
- 8g di lievito istantaneo per torte salate (o per dolci non vanigliato)
- 80g di formaggio grattugiato
- 50g di formaggio a julienne
- 170g di farina 0 o 00
- 90g di olive a rondelle
- Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Realizzare i pandorini salati è semplicissimo! In una ciotola versiamo le uova, il latte, l'olio e iniziamo a mescolare il tutto.

Aggiungiamo anche il formaggio grattugiato, il formaggio a julienne e le olive a rondelle. Uniamo infine la farina, il sale e il lievito istantaneo per torte salate.

Una volta che il nostro impasto sarà pronto lo trasferiamo in dei stampini da pandorini oliati e infarinati.

COTTURA

In forno: a 170 gradi per 20-25 minuti



Morbidi pandorini salati dorati, perfetti per l'antipasto delle feste.

Patate al Forno Croccantissime

INGREDIENTI

- Patate
- Spezie
- Erbette
- Olio e Sale
- Aglio

PROCEDIMENTO

Peliamo e tagliamo le patate a cubetti, sciacquiamole bene e tuffiamole in acqua bollente e lasciamole cuocere per circa 7-8 minuti.

Dopodiché le scoliamo e in una ciotola le condiamo con olio, sale, spezie, Erbette ed aglio. Trasferiamole in una teglia e cuociamole!

COTTURA

Sbollentatura: in acqua bollente per circa 7-8 minuti • **In forno:** a 180 gradi per 25-30 minuti



Cubetti di patate dorati e croccanti fuori, profumati alle erbette aromatiche.

Zucchero Rosa di Natale

INGREDIENTI PER 6 BARATTOLI PICCOLI

- 1kg di zucchero
- 2 cucchiai di polvere di barbabietola
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia in polvere
- 2 cucchiai di polvere arancia e limone
- Zenzero e cannella a piacere (abbondate)

PROCEDIMENTO

Realizzare lo zucchero di Natale da regalare è semplicissimo! In una ciotola grande versiamo lo zucchero e poi uniamo tutti gli ingredienti: la polvere di barbabietola per colorarlo di rosa, la vaniglia in polvere, la polvere di arancia e limone, zenzero e cannella a piacere!

Mescoliamo bene e confezioniamo in dei vasetti di vetro!

IDEA CONFEZIONE

Perfetto da conservare e regalare in vasetti di vetro decorati con nastri e tag natalizi.



Vasetti di zucchero rosa speziato confezionati con nastri e tag natalizi, pronti da regalare.

Pan di Natale

INGREDIENTI

- 500g di farina • Un uovo • 50g di zucchero
- 250ml di latte tiepido (senza lattosio per chi è intollerante) • 60ml di olio
- Un pizzico di sale • 7g di lievito di birra disidratato

PER IL RIPIENO

- 30g di burro fuso (senza lattosio per chi è intollerante) • 100g di zucchero • Un cucchiaio di cannella

PROCEDIMENTO

Per prima cosa realizziamo il nostro pan brioche, in una ciotola uniamo l'uovo, lo zucchero, l'olio e il latte tiepido. Mescoliamo il tutto, sciogliamo anche il lievito di birra e aggiungiamo la farina un po' alla volta, uniamo anche un pizzico di sale e lavoriamo il nostro panetto fino a quando non sarà sodo e non appiccicoso. Lasciamolo lievitare in un luogo caldo per 2 ore circa.

Trascorso il tempo di lievitazione realizziamo il ripieno, in una ciotola uniamo burro fuso, zucchero e cannella, mescoliamo bene. Stendiamo il nostro impasto formando un grande quadrato, spalmiamo sopra il nostro ripieno alla cannella e arrotoliamolo.

Lasciamolo lievitare in uno stampo da plumcake da 25-27cm per circa 30-40 minuti o fino a quando non sarà bello gonfio.

LIEVITAZIONE & COTTURA

Cottura: inforniamo a 170 gradi in forno ventilato per circa 45-50 minuti.



Soffice pan brioche intrecciato con un profumato ripieno alla cannella.

Mandorle Croccanti al Cioccolato Millegusti

INGREDIENTI PER LE 4 VERSIONI

- **Versione Bianca:** 125g di mandorle • 90g di cioccolato bianco
- **Versione Rossa:** 125g di mandorle • 90g di cioccolato bianco • Mezzo cucchiaio di colorante rosso
- **Versione al Latte:** 125g di mandorle • 90g di cioccolato al latte
- **Versione Fondente:** 125g di mandorle • 90g di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Realizzare le mandorle mille gusti è facilissimo, per prima cosa tostiamo le mandorle a 160 gradi per circa 7-8 minuti in friggitrice ad aria.

Sempre nella friggitrice sciogliamo il cioccolato in una piccola pirofila a 150 gradi per 2 minuti.

Il gioco è fatto, uniamo le mandorle al cioccolato scelto e poi disponiamole una ad una su un foglio di carta forno. Lasciamo asciugare e solidificare il cioccolato e saranno pronte! Confezioniamole e regaliamole.

COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA

Tostatura mandorle: 160°C per 7-8 minuti • **Scioglimento cioccolato:** 150°C per 2 minuti



Quattro varianti golose e colorate, ideali da confezionare nei barattolini regalo.

Ciambellotti di Natale

INGREDIENTI BASE & VARIANTI

- 3 uova • 125g yogurt (senza lattosio per chi è intollerante)
- 2 vasetti di zucchero • Un vasetto di olio • 3 vasetti di farina
- Scorza di limone non trattato • Una bustina di lievito per dolci

VARIANTI (SU 300G DI IMPASTO CIASCUNA)

- **Cacao:** 1 cucchiaio di cacao • **Gingerbread:** 1 cucchiaino di cannella + 1 di zenzero • **Rosso Natale:** 1 cucchiaino di colorante rosso

PROCEDIMENTO

Cosa c'è di meglio di un buonissimo ciambellotto di Natale? Con un impasto possiamo preparare tante versioni diverse.

Per prima cosa in una ciotola rompiamo le uova e uniamo anche lo yogurt, mescoliamo con una forchetta o fruste elettriche e usiamo il vasetto dello yogurt per pesare gli altri ingredienti, quindi uniamo: lo zucchero, l'olio e la farina un po' alla volta. Aggiungiamo anche la scorza di limone o vanillina e la bustina di lievito per dolci. Mescoliamo il tutto e il nostro impasto sarà pronto.

Per farlo in varie versioni lo dividiamo in parti da 300g e uniamo: ad uno il cacao, ad un altro cannella e zenzero e infine ad uno il colorante rosso. Versiamo negli stampi imburrati e infarinati da 16-18cm.

COTTURA (STAMPI DA 16-18CM)

Forno ventilato: a 170 gradi per circa 35-40 minuti • **Friggitrice ad aria:** a 160 gradi per circa 25 minuti



Da un solo impasto nascono quattro ciambellotti soffici e scenografici.

Cialde Magiche di Natale

INGREDIENTI

- 180 g di albume • 150 g di zucchero • 60 g di burro fuso senza lattosio
- 100 ml di latte senza lattosio • 40 ml di olio di riso • 1 pizzico di sale
- 150 g di farina 00 • 30 g di fecola di patate • 1 bustina di vanillina
- Crema a piacere per farcire (per Chiara crema di nocciole, per Ilaria crema di castagne)

PROCEDIMENTO

Queste sono le cialde magiche di Natale... croccantissime fuori e super golose all'interno. In una ciotola versiamo l'albume, un pizzico di sale, la vanillina, l'olio, il burro sciolto, il latte e mescoliamo. Aggiungiamo la farina, la fecola e mescoliamo con la frusta fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi.

Nella crepiera elettrica o nella padella per crepes, versiamo un pochino di impasto e stendiamolo sottile, creando una sorta di rettangolo. Facciamo cuocere bene da entrambi i lati. Una volta cotta arrotoliamola subito, ancora calda, aiutandoci con una cannuccia per ottenere la nostra cialda.

Facciamo tantissime cialde e poi divertiamoci a farcirle mille gusti... crema di nocciole, crema di castagne, marmellata, crema pasticcera... largo spazio alla fantasia! Queste cialde sono magiche e una tira l'altra.

CONSIGLIO DI PRESENTAZIONE

Mettiamole in una tazza natalizia e incartiamole: sono un'idea regalo unica e speciale!



Cialde croccantissime servite in una tazza natalizia, pronte da farcire a piacere.

Pizza al Formaggio di Natale

INGREDIENTI

- 300 g circa di farina 00 (+20 g per la spianatoia) • 1 uovo medio • 1 tuorlo
- 4 g di lievito di birra secco • 1 cucchiaino raso di zucchero • 6 g di sale
- 150 ml di latte senza lattosio • 45 ml di olio extravergine d’oliva
- 140 g di formaggio grattugiato senza lattosio • 1 albume per spennellare
- 100 g di formaggio a pasta dura a pezzettini (mozzarella per pizza e scamorza senza lattosio)

PROCEDIMENTO

Dimentica il solito panettone: a Natale il vero protagonista salato è solo lei, la Pizza al Formaggio di Natale. Iniziamo unendo alla farina il lievito, lo zucchero e mescoliamo. Aggiungiamo il sale, pioggia di formaggio grattugiato, olio poi l’uovo e il tuorlo. Il segreto per farla perfetta? Cubetti abbondanti di formaggio nell’impasto!

Portiamo tutto sulla spianatoia e lavoriamo finché non otteniamo un panetto morbido e profumato. Prima lievitazione in ciotola fino al raddoppio. Lavoriamo l’impasto, creiamo un panetto e lo trasferiamo nello stampo a cerniera con bordi alti. Seconda lievitazione direttamente nella tortiera per 30 minuti. Spennellata delicata in superficie con l’albume e via in forno finché non è dorata e irresistibile.

IDEA REGALO

Incartata con carta trasparente e un bel fiocco diventa un’idea regalo fatta in casa super apprezzata.



Alveolatura soffice e ricca di formaggio: la protagonista salata della tavola natalizia.

Biscotti Pandoro

INGREDIENTI

PER L'AROMA PANDORO FATTO IN CASA

- 10 g burro senza lattosio sciolto • Semi di 1 bacca di vaniglia • 1 cucchiaino zucchero a velo vanigliato • 1 bustina vanillina

PER I BISCOTTI E PER DECORARE

- 1 uovo • 80 g zucchero • 70 g burro senza lattosio sciolto • 220 g farina 00 • 16 g lievito per dolci • Aroma pandoro
- **Per decorare:** zucchero a velo vanigliato

PROCEDIMENTO

Iniziamo preparando il nostro aroma pandoro fatto in casa. Versiamo in una ciotolina, il burro sciolto, la vaniglia, la vanillina, il cucchiaino di zucchero vanigliato e mescoliamo bene. Lasciamolo da parte e prepariamo i biscotti.

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero, il burro sciolto e il nostro aroma pandoro. Aggiungiamo il lievito per dolci, la farina e mescoliamo fino ad ottenere un panetto morbido ma lavorabile.

Con le mani diamo forma ai biscotti creando una forma triangolare. Mettiamo i biscotti sulla teglia da forno e cuociamoli. Una volta pronti decoriamoli con zucchero a velo.

COTTURA

In forno statico: a 170°C per circa 15 minuti



Triangolini fragranti al profumo di vaniglia e pandoro, spolverizzati di zucchero a velo.

Sassi d’Abruzzo

INGREDIENTI

- 500 g mandorle
- 500 g zucchero
- 100 ml acqua
- 10 g cacao amaro setacciato
- 1 cucchiaino raso cannella
- 1 bustina vanillina

PROCEDIMENTO

Per prima cosa tostiamo le mandorle in padella e mettiamole da parte.

In una padella capiente versiamo lo zucchero, l’acqua, la cannella, la vanillina e il cacao setacciato. Mescoliamo e facciamo sciogliere lo zucchero a fiamma bassa. Aggiungiamo le mandorle e a fiamma bassa mescoliamo fino a quando l’acqua non evapora e lo zucchero inizierà a diventare sabbioso. Continuiamo a mescolare fino a che lo zucchero non si scioglierà di nuovo, questo gli permetterà di attaccarsi bene alle mandorle.

A questo punto i sassi d’Abruzzo sono pronti. Lasciamoli raffreddare, separati tra di loro, sulla carta forno... dopo di che possiamo preparare i nostri sacchetti regalo!

NOTA BENE

La fiamma deve essere sempre molto bassa durante tutta la preparazione.



Mandorle croccanti avvolte da una glassa sabbiata al cacao, cannella e vaniglia.

Salatini al Bicchiere

INGREDIENTI

- 2 uova • 3 bicchieri farina 00 (450g)
- ½ bicchiere latte senza lattosio (125ml) • ½ bicchiere raso olio extra vergine di oliva (70ml)
- ½ bicchiere pecorino + parmigiano (60g) • ½ bicchiere emmental a cubetti (70g)
- 8 g lievito istantaneo per salati • Sale e pepe q.b. • Rosmarino e origano q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo il sale, il pepe e le spezie (io ho utilizzato origano e rosmarino). Versiamo il latte, l'olio e mescoliamo. Aggiungiamo il formaggio, il lievito, i bicchieri di farina e l'emmental. Mescoliamo fino ad ottenere un panetto morbido ma lavorabile.

Stendiamo con il matterello, fino ad ottenere una sfoglia di circa mezzo cm e diamo poi forma ai nostri salatini con la punta della sac a poche. Sistemiamoli sulla teglia da forno e facciamo cuocere in forno a 180 gradi per 10 minuti. Provali come antipasto o per l'aperitivo: si preparano in un attimo e spariscono ancora più in fretta.

COTTURA & CONSERVAZIONE

In forno: 180°C per 10 minuti • Si possono congelare dopo la cottura e scongelare in forno per circa 4 minuti.



Dorati bocconcini salati alle erbe aromatiche e formaggi, pronti per l'aperitivo.

Ferratelle Abruzzesi

INGREDIENTI

- 2 uova
- 120 g zucchero
- 100 g olio extra vergine di oliva
- 250 g farina 00
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico bicarbonato
- Scorza di un limone

PROCEDIMENTO

Mescoliamo tutti gli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere un composto morbido. Copriamo l'impasto e facciamolo riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Diamo forma a tante palline con l'impasto (con questa dose otterremo 20 palline).

Scaldiamo bene (per almeno 10 minuti) e oliamo la piastra abruzzese per ferratelle. Mettiamo una pallina di impasto al centro, chiudiamo la piastra e facciamo cuocere circa 30 secondi per lato. Se non abbiamo la piastra abruzzese utilizziamo la piastra per waffles nello stesso modo ma facciamo cuocere per 3 minuti circa.

VARIANTE SENZA GLUTINE

Possiamo preparare questa ricetta anche in versione senza glutine, ci basterà sostituire la farina 00 con 200g di farina di riso e 70g di fecola di patate.



Cialde tradizionali dorate al profumo di limone, pronte da gustare o farcire.

Restiamo in Contatto!

Seguiteci ogni giorno tra ricette, idee creative e momenti di festa

Life&Chiara

CHIARA • LIFE & CHIARA

CANALE	DOVE TROVARCI
Sito Web	www.lifeechiara.it
Social Media	Instagram • TikTok • Facebook • YouTube

Polvere di Riso

ILARIA • POLVERE DI RISO

CANALE	DOVE TROVARCI
Sito Web	www.polverediriso.it
Social Media	Instagram • TikTok • Facebook • YouTube