



2° concorso
Il mestolo d'oro
2008



Tra le molteplici attività ludiche che l'Università del Tempo Libero "Città di Mestre" organizza nel corso dell'anno accademico ve n'è una che ritengo particolarmente interessante e "gustosa" perché riesce a mettere alla prova le capacità creative e culinarie dei nostri iscritti.

Il concorso, "Il mestolo d'oro", che dopo due anni è diventato una tradizione, anche quest'anno ha messo a confronto un cospicuo numero di concorrenti che si sono "sfidati" ai fornelli, per la categoria delle torte salate.

Ognuno dei partecipanti ha messo a disposizione dell'UTL le proprie ricette ed i propri segreti relativamente ai migliori piatti della tradizione e della più raffinata ricerca gastronomica. Proprio tale ricerca, in alcuni casi, ha dato vita a piatti davvero sorprendenti e deliziosi.

E' con immenso piacere e soddisfazione che l'Università del Tempo Libero ha voluto raccogliere e pubblicare le ricette dei partecipanti alla seconda edizione del concorso.

Non mi resta quindi che invitarvi tutti a provare le ricette qui presentate e ad augurarvi buon appetito.

Endri Orlandin
Presidente UTL "Città di Mestre"

1° premio

Torta salata alle melanzane

Rotolo di pasta sfoglia

1 kg di melanzane lunghe

125 gr formaggio provolone piccante

100 gr di prosciutto cotto

3 uova - sale - olio

Tagliare le melanzane alla veneziana (utilizzando soltanto la buccia nera) a listarelle. Cucinarle, finché non appassiscono, per circa 30 minuti con un po' d'olio, sale e un po' d'acqua, che poi farete evaporare.

Preparate il composto: sbattete le 3 uova con un po' di sale, unite il prosciutto cotto e il formaggio tagliati a dadini, unire le melanzane.

stendere in una tortiera la pasta sfoglia, inserire il composto e quindi richiudere il tutto con un disco di pasta sfoglia. bucherellate e spennellate con il rosso d'uovo.

Infornare a 200° per circa 40 minuti

ricetta di **Fenzo Paola**

Rotolo di spinaci

ingredienti :

600 gr di spinaci

300 gr di ricotta

una grossa fetta di prosciutto cotto

3 uova

pasta sfoglia surgelata

cipolla - pepe - sale

Scottare gli spinaci e strizzarli bene. In una padella soffriggere un po' di cipolla con poco burro, aggiungere gli spinaci. Pepe e sale

Stendere la sfoglia in una teglia rettangolare. Mescolare ricotta e spinaci e metterli nel centro della sfoglia con il prosciutto steso, le uova sode e arrotolare.

Mettere in forno, preriscaldato, a 180° per 45 minuti.

ricetta di Piscietta Mirella



Crostini con tartara al salmone fresco

- 4 etti di salmone fresco
- 3 limoni
- 1 cucchiaio di capperi
- 3 - 4 cetrioli sott'aceto
- 1 pezzo di porro (circa 5 cm)
- 2 - 3 cucchiari di maionese
- prezzemolo (pochissimo)
- 2 - 3 gocce di tabasco
- sale

Spinare il salmone e togliere la pelle, farlo a pezzetti, lasciarlo marinare per 3 o 4 ore nel succo dei limoni e con un po' di sale.

Togliere il salmone dal limone e asciugarlo bene con un tovagliolo di tela.

Aggiungerlo a tutti gli altri ingredienti e frullare.

Servire fresco su crostini di pane.

ricette di Cecchinato Franca



3° premio

Quiche agli spinaci - verdure - prosciutto

ingredienti

Pasta brisée
350 gr di spinaci
10 pomodorini
100 gr di formaggio a fette
50 gr di prosciutto cotto
2 uova
noce moscata

Lessare gli spinaci e passarli in padella con uno spicchio di aglio, poi spolverare con del formaggio grana, salare e lasciar raffreddare.

Sbattere le uova, aggiungere un po' di noce moscata e gli spinaci.

Tagliare i pomodorini e passarli in padella, con dell'olio, per far loro perdere l'acqua.

Foderare una teglia con la pasta, versare gli spinaci con le uova.

Infornare per 15 minuti.

Aggiungere i pomodorini, il prosciutto a pezzetti e il formaggio rimasto.

Rimettere in forno per altri 10 minuti

ricetta di **Zambianchi Annamaria**

Torta alla crema di porri

per la pasta brisée:

3 etti di farina

1 $\frac{1}{2}$ di burro - 1 uovo - 3 cucchiaini di acqua

per il ripieno:

1 kg di porri

50 gr di burro

2 cucchiaini di formaggio grana

4 uova

2 dl di panna - sale e pepe

Cuocere i porri con il burro.

Aggiungere le uova, il formaggio grattugiato, la panna, il sale e il pepe.

Imburrare uno stampo da forno, stendere la pasta, riempire con il composto. Guarnire con i ritagli di pasta a piacere.

Infornare a 180° per 45 minuti.

Si mangia tiepida.

ricetta di Berton Livia



Caramelle di würstel e olive

ingrediente:

- 2 dischi di pasta sfoglia
- qualche würstel
- alcune olive verdi denocciolate

Stendere i dischi di pasta sfoglia e tagliarli a piccoli rettangoli. Porre al centro di ogni rettangolo una rondella di würstel o un' oliva denocciolata. Arrotolare il rettangolo e chiudere i lati dando la forma di caramella.

Portare il forno a 180° e cuocere la preparazione per 15/20 minuti.

ricetta di Francesca Corsa



Sfincione

250 gr di farina	
350 gr di cipolle	origano - sale
250 gr di pelati a cubetti	pasta d'acciughe
200 gr formaggio Asiago	olio extravergine
1 cucchiaio pangrattato	
2 cucchiaini di form. grana	
12 gr di lievito di birra ($\frac{1}{2}$ tavoletta)	

Impastare la farina con il lievito - precedentemente sciolto in acqua tiepida - 2 cucchiaini d'olio, $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di sale fino, sino ad ottenere un impasto omogeneo, per circa 10 minuti. Formare una palla e lasciarla riposare, coperta, per ca. 1 ora.

Nel frattempo cuocere le cipolle a cubetti, in olio, acqua e sale. Preparare in una zuppiera $\frac{1}{3}$ di pangrattato e $\frac{2}{3}$ di grana.

Ungere una teglia con l'olio, stendere la pasta e cospargerla di abbondante olio, distribuire la pasta di acciughe, versare la miscela di pangrattato e grana, uno strato di cipolle, uno di formaggio a fette, uno strato di pomodoro a cubetti con un po' di sale e zucchero.

Cospargere con abbondante origano. Versare sopra un po' d'olio. Infornare a temperatura media, 200 gradi, per ca. 50 minuti.

ricetta di Paola Fenzo

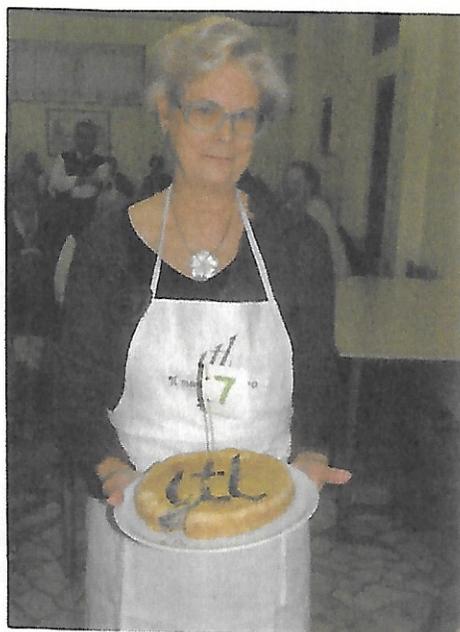


LA GIURIA



alcuni dei piatti
in concorso





1° premio
Fenzo Paola

2° premio
Cecchinato Franca



3° premio
Zambianchi Annamaria



Quiche al Prosciutto crudo

- 1 confez. di pasta sfoglia
- 150 gr di prosciutto crudo
- 250 gr di ricotta
- 4 sottilette
- 50 gr di formaggio parmigiano.
- 3 uova
- 2 porri
- burro e vino bianco

Mondare i porri e tagliare la parte bianca a rondelle sottilissime. Cuocerle per 10 minuti , previa innaffiatura con un po' di vino bianco.

Aggiungere poi il prosciutto tagliato a dadini.

Rompere le uova in una terrina, sbatterle leggermente e amalgamarle alla ricotta, al parmigiano grattugiato, salare e pepare.

Rivestire una teglia con della carta forno, foderare con la pasta sfoglia bucherellata. Versare i porri stufati e terminare con il composto di uova e ricotta. Spolverare con un po' di pepe e adagiare sopra il tutto le sottilette.

Informare , a 180° per circa 30/35 minuti.

ricetta di **Manfreda Marilena**

Strudel al radicchio-speck-montasio

ingredienti

Un rotolo di pasta sfoglia

3 - 4 cespi di radicchio di Treviso tardivo

50 gr di speck

70 gr di montasio

1 tuorlo d'uovo

Lavare il radicchio e tagliarlo a spicchi, cuocerlo in forno o sulla bistecchiera.

Aprire il rotolo di pasta sfoglia, stendere le fette di speck, aggiungere il radicchio cotto e coprirlo con il montasio fatto a pezzetti sottili.

Arrotolare il tutto come uno strudel, pennellare la superficie con il tuorlo d'uovo, infornare e cuocere alla temperatura e per il tempo scritto nella confezione di pasta sfoglia.

ricetta di Moro Gina

#####

Insalata Russa

ingredienti per 4 persone:

500 gr di patate

400 gr di piselli fini

500 gr di maionese

3 carote

1 limone - sale quanto basta

Tagliare a dadini le patate e le carote, cuocerle a vapore. Lasciarle raffreddare.

Aggiungere i piselli, il succo del limone, il sale e la maionese. Mescolare il tutto e servire.

ricetta di Piali Liliana



Girelle ai gusti vari

Stendere ogni fetta di pane per tramezzini tra due fogli di carta da forno e appiattirla con l'aiuto di un mattarello. Eliminare quindi la carta e spalmare ciascuna fetta con :

- 1° - un velo di ricotta Vallelata, bresaola, rucola tagliuzzata ;
- 2°- ricotta e prosciutto affumicato di Praga ;
- 3°- ricotta, speck e cetriolini a fettine sottili;
- 4°- mascarpone al gorgonzola e speck;
- 5°- ricotta e olive nere tostate e sminuzzate.

Arrotolate il pane per il verso lungo (non usare le mani direttamente a contatto ma aiutarsi nel giro con la carta da forno), avvolgere il rotolo ottenuto nella carta pellicola chiudendo i bordi.

Mettere quindi in frigo per qualche ora. Togliere la pellicola. Per tagliare bene le fettina usare questo sistema: prima a metà, poi la metà della metà e così per la terza volta.

ricetta di Paitowski Alessandra

★★*★*★*★*★*★*★*★*★*★*★*★*★*★*

Torta salata ai formaggi

ingredienti :

Pasta sfoglia

Formaggi misti

150 gr di ricotta

2 uova intere

un pacco di panna da cucina

Mettere in una terrina la ricotta e i formaggi(se sono stagionati grattugiarli, se teneri tagliarli a piccoli pezzi), unire le uova, la panna, mescolare il tutto, risulterà una crema densa.

Stendere la pasta sfoglia e metterla nella tortiera rotonda apribile, aggiungere il composto.

Con la pasta rimasta formare lunghe strisce larghe un dito e disponetele a griglia sulla torta.

Cuocere in forno già caldo per circa 20 - 30 minuti a 180°.

ricetta di Pasquariello Rosaria



Rotolo di spinaci

ingredienti :

600 gr di spinaci

300 gr di ricotta

una grossa fetta di prosciutto cotto

3 uova

pasta sfoglia surgelata

cipolla - pepe - sale

Scottare gli spinaci e strizzarli bene. In una padella soffriggere un po' di cipolla con poco burro, aggiungere gli spinaci. Pepe e sale

Stendere la sfoglia in una teglia rettangolare. Mescolare ricotta e spinaci e metterli nel centro della sfoglia con il prosciutto steso, le uova sode e arrotolare.

Mettere in forno, preriscaldato, a 180° per 45 minuti.

ricetta di Piscietta Mirella



Torta salata verde e rosa

ingredienti:

- Una confezione di pasta sfoglia già stesa
- 130 gr di Brie tagliato a dadini
- 120 gr di salmone affumicato a striscioline
- 16 asparagi verdi sbollentati
- 150 gr di panna
- 2 uova
- mezzo bicchierino di vodka
- sale - pepe

In una terrina sbattere le uova con sale e pepe, la vodka, la panna, il Brie, il salmone e gli asparagi a pezzettini, tenendo da parte 8 punte finali. Mescolare finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati.

Versare tutto sulla pasta sfoglia stesa dentro una tortiera a cerniera, guarnire con le punte di asparagi, a raggi.

Cuocere in forno a 200° per circa 25 minuti o finché la superficie non sarà dorata. Togliere dal forno tiepida.

ricetta di Stefani Milena

Crocchette di gorgonzola

ingredienti:

- 1 kg circa di patate olandesi
- farina 00 setacciata
- noce moscata
- parmigiano
- 2 tuorli
- 150 gr circa di gorgonzola
- olio di mais per friggere
- salvia

Preparare l'impasto come quello degli gnocchi (con le patate lessate e schiacciate, farina, un pizzico di noce moscata, 3 cucchiaini di parmigiano)

Formare con l'impasto un salame e tagliarlo a pezzi lunghi circa 7 cm - schiacciarli e appoggiare al centro una fettina di gorgonzola, corrispondente a un cucchiaino. Richiudere bene la pasta formando un salsicciotto.

Ripetere l'operazione con tutto l'impasto e friggere nell'olio ben caldo al quale è stato aggiunto un ciuffo di salvia per aromatizzare le crocchette.

A frittura ultimata salare in superficie e servire caldi.

ricetta di Vedovato Anna

Torta salata alla ricotta

ingredienti:

pasta sfoglia

250 gr di ricotta

200 gr di spinaci

1 uovo - 2 o 3 wurstel - sale e pepe

In una terrina mescolare tutti gli ingredienti.
Stendere la pasta sfoglia in una tortiera,
mettere dentro il tutto. Coprire con il resto della sfoglia.
Infornare per 20 minuti a 180°.

ricetta di Luisa Zonato



Università del Tempo Libero

Via Poerio, 19
30171 Mestre - VE
tel. 041 984529
e.mail: utl.mestre@virgilio.it
url: www.utlmestre.it