BOBOS
http://www.pianetamamma.it/il-bambino/pappe/la-forchettina-miralda-colombo.html

4 novembre 2013

"La forchettina": il nuovo libro di Miralda Colombo

L'autrice del "Il cucchiaino" firma un nuovo libro di ricette, da preparare insieme ai bambini

Reduce dal successo del suo primo libro "Il cucchiaino", Miralda Colombo firma "La forchettina", una nuova guida ricca di consigli, ricette e strategie per **cucinare** insieme ai bambini.

Con **ricette** semplici e foto **animate** da disegni colorati e vivaci firmate da Civì, preparare un piatto diventa un'esperienza da condividere in famiglia.

Intervista a Miralda, de "Il cucchiaino di Alice"

Un **libro di ricette** per riscoprire l'allegria di cucinare insieme, non solo pranzi e cene, ma anche menu adatti a gite fuori porta, a palati internazionali e anche a quelli un po'… difficili.

E ancora, menu settimanali da staccare e appendere in cucina, consigli per organizzare bene e in modo funzionale la dispensa e per portare in tavola piatti sempre diversi e nutrienti.

Alimentazione del bebè, mese per mese

In questo nuovo libro l'obiettivo è quello di **coinvolgere i bambini** nella preparazione di succulente pietanze, ma anche i **papà** gourmet perché anche per loro c'è posto in cucina.

Ad esempio guardate come è semplice e divertente preparare dei gustosi calzoncini a forma di caramella.

Calzoncini a caramella

Se oggi sfornassimo dei bon bon cicciottelli ripieni di pomodoro e mozzarella?
Una volta pronti ti sarà impossibile non mangiarli uno dopo l'altro, proprio come se fossero le tue caramelle preferite.

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina manitoba
- ½ panetto di lievito di birra fresco o 7 g di lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaio di zucchero e 1 di sale
- 250 ml di acqua tiepida
- 50 g di burro
- latte
- sesamo

PER IL CONDIMENTO

- 300 g di passata di pomodoro
- 2 mozzarelle fiordilatte a cubetti
- 100 g di prosciutto cotto a dadini
- origano
- olio extravergine d'oliva

1 Nel frattempo versa le farine sulla spianatoia, aggiungi il burro a temperatura ambiente e il sale diluito in una tazzina con un paio di cucchiai di acqua tiepida.

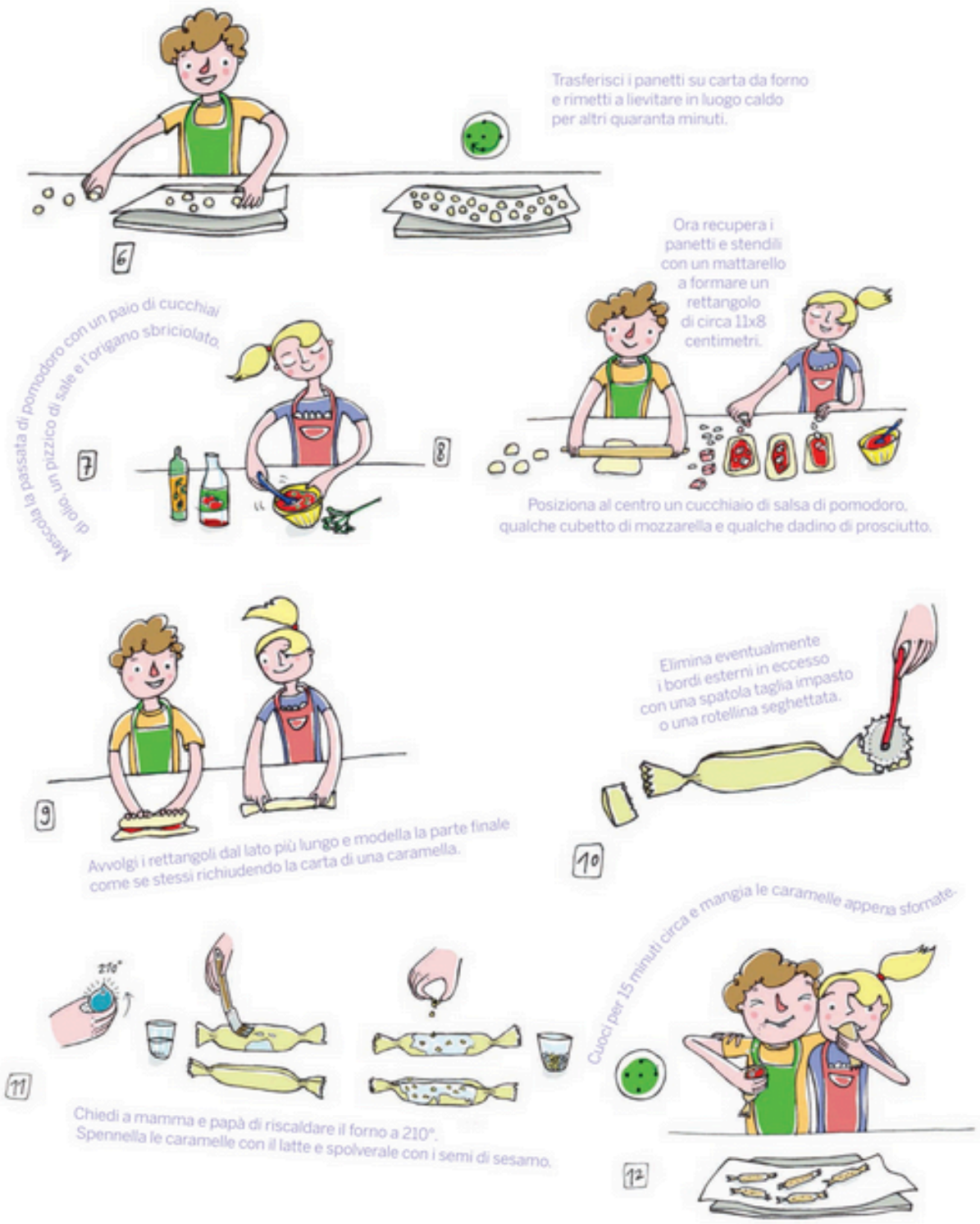
2 Comincia a impastare con le mani, versa il lievito e a poco a poco altra acqua.

3 L'impasto può risultare un po' appiccicoso: non preoccuparti, lavoralo e se è proprio necessario aggiungi una manciata di farina.

4 Trasferisci la palla ottenuta in una ciotola, coprila e chiedi a mamma e papà di metterla a lievitare in un luogo caldo almeno per un paio d'ore.

5 Riprendi l'impasto, sgonfialo delicatamente e dividilo in tanti panetti poco più grandi di una noce

Oppure ecco solo per voi la ricetta dei **mini pavlove ai profumi d'autunno**.



Mini Pavlove al profumo d'autunno

Ho sempre associato la Pavlova all'estate, fino a quando ho preparato queste monoporzioni profumate di cannella, chiodi di garofano e anice per la festa di primo compleanno di Lea. A dire il vero era l'8 marzo, ma la copertura con pere e uva sapeva assolutamente di autunno.

INGREDIENTI
150 g di albumi (circa 5) • 150 g di zucchero semolato
150 g di zucchero a velo • 1 cucchiaino di amido di mais
1 pizzico di cremor tartaro • 1 cucchiaino di succo di limone (o aceto bianco)
250 ml di panna fresca • 50 g di zucchero a velo • mezza stecca di vaniglia
3 pere (ideale la varietà Martin Sec, che tiene bene la cottura)
uva bianca • uva nera • uva rosata • cannella • chiodi di garofano
semi di anice • 3 cucchiai di zucchero • scorza e succo di limone

Monta gli albumi a temperatura ambiente con le fruste a velocità media, unisci il cremor tartaro e un cucchiaino di succo di limone. Continua a montare aggiungendo lo zucchero un cucchiaio alla volta, fino a ottenere un composto spumoso e fermo, unisci anche il cucchiaino di maizena.
Riscalda il forno a 120°. Prendi un foglio di carta da forno e sul retro disegna dei cerchi con uno stampo: ti serviranno come traccia per dare forma alle tue mini Pavlove.
Con una sac à poche o semplicemente col cucchiaino disegna dei dischi, leggermente più alti sui bordi e scavati al centro, da riempire con la crema. Metti in forno per un'oretta lasciando lo sportello leggermente aperto. Le Pavlove non devono cuocere troppo o diventare scure, ma semplicemente asciugarsi.
Lava la frutta, taglia le pere a spicchi sottili. In una casseruola versa la frutta, con lo zucchero, le spezie, la scorza e il succo di limone, aggiungi qualche cucchiaio di acqua, copri e cuoci a fuoco dolce per 15 minuti circa. Devi far ammorbidire la frutta, conservando lo sciroppo di cottura che poi va filtrato.
Monta la panna con lo zucchero e i semi di vaniglia.
Prendi i gusci di mini Pavlove: riempi il centro con la panna, decora con l'uva e gli spicchi di pera, spennella la frutta con lo sciroppo di cottura.

Con un pizzico di fortuna e di ingegno il risultato potrebbe essere favoloso, esattamente come questo.

Le autrici
Miralda Colombo (Carate Brianza, 1976) giornalista e blogger, dopo essere diventata mamma, ha reinventato il suo lavoro perché assomigliasse di più alla sua vita. Si divide tra computer e fornelli nella parte più luminosa della casa, la cucina e la terrazza, e crede che le cose migliori arrivino inaspettate, eppure che niente nasca per caso, proprio come il suo blog www.ilcucchiainodialice.it

Cevì (Cecilia Viganò) è nata nel 1982 a Carate Brianza. Artista, fotografa e illustratrice, si è diplomata all'Accademia di Brera e in cucina ci è capitata per caso, grazie al foodblog dell'amica Miralda. Mentre l'occhio fotografa, dal suo immaginario spuntano piccole creature disegnate, che si intrufolano nei piatti e li animano. Per merito de il Cucchiaino sta anche imparando a cucinare.