



2022

mi trovi su

www.unbiscottotiralaltro.com



@unbiscottotiralaltro



@cookiespatri



unbiscottotiralaltro



unbiscottotiralaltro

1 S
2 D
3 L
4 M
5 M
6 G
7 V
8 S
9 D
10 L
11 M
12 M
13 G
14 V
15 S
16 D
17 L
18 M
19 M
20 G
21 V
22 S
23 D
24 L
25 M
26 M
27 G
28 V
29 S
30 D
31 L

Epifania

CRACKER ALLE ALGHE

Ingredienti

- ✓ 100 gr di noci;
- ✓ 2 gr di alghe Nori;
- ✓ 80 gr di semi di chia;
- ✓ 200 gr di semi vari come: lino, girasole o zucca;
- ✓ 6 gr di sale;
- ✓ 240 gr di acqua.

Preparazione

- ✓ frullare le noci con l'alga e ridurle in farina;
- ✓ aggiungere tutti gli altri ingredienti, mischiare bene e lasciar riposare l'impasto, coperto, per 15 minuti;
- ✓ stendere l'impasto su di una leccarda ricoperta di carta da forno;
- ✓ cuocere in forno ventilato a 170° per 20 minuti, poi toglierlo dal forno e tagliarlo in rettangoli;
- ✓ rimettere in forno ventilato a 170° per altri 25 minuti.



Gennaio

Seguimi su

www.unbiscottotiralaltro.com

1	M	
2	M	
3	G	
4	V	
5	S	
6	D	
7	L	
8	M	
9	M	
10	G	
11	V	
12	S	
13	D	
14	L	San Valentino
15	M	
16	M	
17	G	
18	V	
19	S	
20	D	
21	L	
22	M	
23	M	
24	G	
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	

PALLINE RICOTTA E OLIVE

Ingredienti

- ✓ 100 gr di olive verdi;
- ✓ 200 gr di ricotta;
- ✓ qualche pomodorino secco per decorare.

Preparazione

- ✓ tritate le olive;
- ✓ con una spatola montare la ricotta fino a quando sarà cremosa e morbida;
- ✓ amalgamare le olive con la ricotta;
- ✓ con uno stampino tagliare dei piccoli cuori dai pomodorini secchi;
- ✓ formare delle palline con l'impasto di ricotta e dorarle con i cuori di pomodoro;
- ✓ mettere le palline su di una leccarda ricoperta con carta da forno e cuocere in forno a 180° per 20 minuti;
- ✓ servirle tiepide o fredde, se preparate in anticipo si possono conservare al fresco in un contenitore chiuso ermeticamente.



Febbraio

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	M	Carnevale romano
2	M	Mercoledì delle ceneri
3	G	
4	V	
5	S	Carnevale ambrosiano
6	D	Prima Domenica di Quaresima
7	L	
8	M	Festa della donna
9	M	
10	G	
11	V	
12	S	
13	D	
14	L	
15	M	
16	M	
17	G	
18	V	
19	S	San Giuseppe - Festa del papà
20	D	Inizia la primavera!
21	L	
22	M	
23	M	
24	G	
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	
29	M	
30	M	
31	G	

CHIACCHIERE SALATE

Ingredienti

- ✓ 125 gr di farina tipo 2;
- ✓ 1 cucchiaino di lievito per torte salate;
- ✓ 1 cucchiaino di sale;
- ✓ 25 gr di parmigiano grattugiato + qualche cucchiaino per decorare;
- ✓ 1 uovo;
- ✓ 2 cucchiai di vino bianco;
- ✓ 2 cucchiai di olio evo;
- ✓ olio per friggere.

Preparazione

- ✓ mischiare la farina con il sale, il lievito ed il parmigiano grattugiato;
- ✓ aggiungere l'uovo, il vino e l'olio ed impastare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio e per niente appiccicoso;
- ✓ tirare la sfoglia sottile e tagliarla in rettangoli di circa 10 x 5 cm praticando dei tagli anche all'interno;
- ✓ friggere in abbondante olio di semi girandolo i rettangoli di pasta fino a quando l'impasto non avrà un colore dorato da entrambi i lati.
- ✓ mettere la chiacchiere su di un foglio di carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso e spolverizzare con formaggio grattugiato.



Marzo

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	V	
2	S	
3	D	
4	L	
5	M	
6	M	
7	G	
8	V	
9	S	
10	D	
11	L	
12	M	
13	M	
14	G	
15	V	
16	S	
17	D	Pasqua
18	L	
19	M	
20	M	
21	G	
22	V	
23	S	
24	D	
25	L	
26	M	
27	M	
28	G	
29	V	
30	S	

Ingredienti

- ✓ 250 gr di farina;
- ✓ 1/2 cucchiaino di lievito;
- ✓ 80 gr di zucchero;
- ✓ 90 gr di burro;
- ✓ 1 uovo;
- ✓ ghiaccia reale;
- ✓ coloranti per dolci.

Preparazione

- ✓ mischiare la farina con il lievito e lo zucchero;
- ✓ aggiungere il burro freddo a pezzetti e l'uovo ed impastare velocemente per ottenere una sfoglia liscia e morbida;
- ✓ metterla in frigorifero ricoperta con della pellicola, per almeno 1 ora;
- ✓ stenderla alta 4 o 5 mm e tagliarla con gli stampi preferiti;
- ✓ Inserire alla base di ogni biscotto uno spiedino di legno per 2 cm circa;
- ✓ cuocere a 180 gradi per circa 10 - 12 minuti;
- ✓ far raffreddare i biscotti e poi decorarli con la ghiaccia reale.



Aprile

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 D Festa dei lavoratori

2 L

3 M

4 M

5 G

6 V

7 S

8 D Festa della mamma

9 L

10 M

11 M

12 G

13 V

14 S

15 D

16 L

17 M

18 M

19 G

20 V

21 S

22 D

23 L

24 M

25 M

26 G

27 V

28 S

29 D

30 L

31 M

INSALATA DI PATATE FIORITA

Ingredienti

- ✓ 800 gr di patate;
- ✓ olio evo;
- ✓ sale;
- ✓ aceto facoltativo;
- ✓ erba cipollina foglie e fiori.

Preparazione

- ✓ pelare le patate e sciacquarle sotto l'acqua corrente;
- ✓ tagliarle a pezzetti e cuocerle al vapore per 15 minuti circa;
- ✓ condire con sale, olio evo ed eventualmente con aceto;
- ✓ tagliare le foglie di erba cipollina con una forbice;
- ✓ aggiungere i fiori e mescolare.



Maggio

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	M	
2	G	
3	V	
4	S	
5	D	
6	L	
7	M	
8	M	
9	G	
10	V	
11	S	
12	D	
13	L	
14	M	
15	M	
16	G	
17	V	
18	S	
19	D	
20	L	
21	M	Inizia l'estate!
22	M	
23	G	
24	V	
25	S	
26	D	
27	L	
28	M	
29	M	
30	G	

TORTA ZUCCHINE E MENTA

Ingredienti

- ✓ 500 gr di zucchine;
- ✓ qualche foglia di menta;
- ✓ sale;
- ✓ olio evo;
- ✓ pasta sfoglia

Preparazione

- ✓ tagliare le zucchine a rondelle sottili;
- ✓ metterle in una ciotola, aggiungere il sale l'olio evo e le foglie di menta tritate;
- ✓ mescolare bene;
- ✓ stendere la pasta sfoglia in una teglia e versarci le zucchine;
- ✓ cuocere a 200° per 30 minuti.



Giugno

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 V
2 S
3 D
4 L
5 M
6 M
7 G
8 V
9 S
10 D
11 L
12 M
13 M
14 G
15 V
16 S
17 D
18 L
19 M
20 M
21 G
22 V
23 S
24 D
25 L
26 M
27 M
28 G
29 V
30 S
31 D

INSALATA DI SPINACI E RICOTTA SALATA

Ingredienti

- ✓ spinaci freschi;
- ✓ noci;
- ✓ ricotta salata;
- ✓ sale e olio evo.

Preparazione

- ✓ Pulire gli spinaci e lavarli sotto l'acqua corrente ;
- ✓ Metterli in una zuppiera
- ✓ Aggiungere qualche gheriglio di noce, salare e condire con l'olio
- ✓ Aggiungere le scaglie di ricotta salata, mischiare e servire.



Luglio

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1 L
2 M
3 M
4 G
5 V
6 S
7 D
8 L
9 M
10 M
11 G
12 V
13 S
14 D
15 L
16 M
17 M
18 G
19 V
20 S
21 D
22 L
23 M
24 M
25 G
26 V
27 S
28 D
29 L
30 M
31 M

CREMA DI AVOCADO E COTTO

Ingredienti

- ✓ 200 gr di polpa di avocado (più o meno un avocado di medie dimensioni);
- ✓ 100 gr di latte di cocco;
- ✓ 90 gr di sciroppo d'acero;
- ✓ 20 gr di succo di limone (più o meno il succo di mezzo limone);
- ✓ frutta di stagione per decorare.

Preparazione

- ✓ tagliare a cubetti la polpa dell'avocado e metterla in un vaso;
- ✓ aggiungere il succo di limone, lo sciroppo d'acero ed il latte di cocco;
- ✓ frullare tutto fino a quando sarà diventato una crema morbida e vellutata;
- ✓ mettere nelle ciotoline (a me ne sono venute quattro di dimensioni medie) e decorare con la frutta di stagione.



Agosto

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	G	
2	V	
3	S	
4	D	
5	L	
6	M	
7	M	
8	G	
9	V	
10	S	
11	D	
12	L	
13	M	
14	M	
15	G	
16	V	
17	S	
18	D	
19	L	
20	M	
21	M	
22	G	
23	V	Inizia l'autunno!
24	S	
25	D	
26	L	
27	M	
28	M	
29	G	
30	V	

MARMELLATA DI MELANZANA

Ingredienti

- ✓ 500 gr di melanzane;
- ✓ 300 gr di zucchero di canna;
- ✓ 25 gr di zenzero fresco;
- ✓ 1 limone;
- ✓ 150 gr di acqua.

Preparazione

- ✓ Pelare le melanzane e tagliarle a cubetti;
- ✓ In una casseruola preparare lo sciroppo mettendo lo zucchero e l'acqua, mettere sul fuoco e far bollire qualche minuto fino a quando lo zucchero sarà sciolto;
- ✓ Nel frattempo grattugiare lo zenzero;
- ✓ Quando lo sciroppo inizierà a bollire, aggiungergli le melanzane e lo zenzero e far cuocere coperto, a fuoco lento per circa un'ora mescolando ogni tanto;
- ✓ Prima della fine della cottura aggiungere il succo di limone, poco alla volta controllando che la composta non diventi troppo acida;
- ✓ Frullare tutto ed invasare.



Settembre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	S	
2	D	
3	L	
4	M	
5	M	
6	G	
7	V	
8	S	
9	D	
10	L	
11	M	
12	M	
13	G	
14	V	
15	S	
16	D	
17	L	
18	M	
19	M	
20	G	
21	V	
22	S	
23	D	
24	L	
25	M	
26	M	
27	G	
28	V	
29	S	
30	D	
31	L	Halloween

GIPFEL DI MELE E NOCCIOLE

Ingredienti

- ✓ 1 rotolo di pasta sfoglia rotondo;
- ✓ 1 cucchiaino di acqua;
- ✓ 2 cucchiai di nocciole tritate;
- ✓ 2 cucchiai di zucchero;
- ✓ 1 cucchiaino di cannella;
- ✓ 1 mela.

Preparazione

- ✓ Pelare le mele e tagliarle in 12 spicchi;
- ✓ tritare le nocciole e mischiarle con lo zucchero e la cannella;
- ✓ stendere l'impasto e spennellarla con l'acqua;
- ✓ spargere sulla pasta sfoglia il mix di zucchero nocciole e cannella;
- ✓ tagliare la pasta sfoglia in 12 spicchi;
- ✓ mettere uno spicchio di mela sul lato esterno dei triangoli di pasta ed arrotolarli verso la punta.
- ✓ spennellare i gipfel con l'uovo e cuocerli in forno a 200° per 15 – 20 minuti o fino a quando saranno dorati.



Ottobre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	M	Tutti i santi
2	M	
3	G	
4	V	
5	S	
6	D	
7	L	
8	M	
9	M	
10	G	
11	V	
12	S	
13	D	Inizio Avvento Ambrosiano
14	L	
15	M	
16	M	
17	G	
18	V	
19	S	
20	D	
21	L	
22	M	
23	M	
24	G	
25	V	
26	S	
27	D	Inizio Avvento Romano
28	L	
29	M	
30	M	

FOCACCINE ALLA ZUCCA

Ingredienti

- ✓ 250 gr di purea di zucca;
- ✓ 350 gr di farina;
- ✓ 1 bustina di lievito per torte salate;
- ✓ 30 gr di Emmentaler grattugiato;
- ✓ 40 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato;
- ✓ 1 cucchiaio di latte;
- ✓ 1 pizzico di sale.

Preparazione

- ✓ Mischiare il lievito alla farina;
- ✓ In una ciotola mettere la purea di zucca, i formaggi, il sale il latte e aggiungere la farina un poco alla volta la farina setacciata;
- ✓ Mischiare gli ingredienti con un cucchiaio fino a quando è possibile e poi continuare impastando a mano fin a quando si ottiene un impasto morbido;
- ✓ Stendere l'impasto in una sfoglia alta curva 2 cm;
- ✓ Mettere le focaccine su di una leccarda ricoperta con carta da forno e cuocere a 200 gradi per 20 minuti circa;

Suggerisco di servirle farcite con del formaggio spalmabili ammorbidito con un po' di olio, un pizzico di sale e dell'erba cipollina tritata.



Novembre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com

1	G	
2	V	
3	S	
4	D	
5	L	
6	M	
7	M	
8	G	Immacolata
9	V	
10	S	
11	D	
12	L	
13	M	
14	M	
15	G	
16	V	
17	S	
18	D	
19	L	
20	M	
21	M	Inizia l'inverno!
22	G	
23	V	
24	S	
25	D	Natale
26	L	Santo Stefano
27	M	
28	M	
29	G	
30	V	
31	S	Notte di San Silvestro

Ingredienti

- ✓ 300 gr di farina;
- ✓ 130 gr di burro;
- ✓ 2 gr di bicarbonato di sodio;
- ✓ 1 tuorlo;
- ✓ 80 gr di zucchero a velo;
- ✓ 80 gr di miele scuro;
- ✓ 2 gr di zenzero;
- ✓ 2 gr di cannella;
- ✓ 1 gr di noce moscata;
- ✓ 1 pizzico di chiodi di garofano

Per la ghiaccia reale:

- ✓ 1 albume;
- ✓ 200 gr di zucchero a velo;
- ✓ 2 o 3 gocce di succo di limone.

Preparazione

- ✓ con un mixer impastare il burro e la farina fino a quando si ottengono delle "briciole";
- ✓ aggiungere il bicarbonato, il tuorlo, lo zucchero a velo le spezie ed il miele ed impastare ancora tutto;
- ✓ terminare impastando velocemente con le mani e formare un panetto;
- ✓ mettere l'impasto a riposare in frigorifero per almeno un'ora, avvolto in pellicola per alimenti;
- ✓ stendere l'impasto alto circa 4 mm e tagliarlo con lo stampino dell'omino di pan di zenzero;
- ✓ cuocere per a 180° per 10 – 12 minuti;
- ✓ preparare la ghiaccia reale montando l'albume con lo zucchero ed il limone, preferibilmente con la frusta elettrica;
- ✓ una volta che i biscotti saranno completamente raffreddati, decorarli con la ghiaccia reale.



Dicembre

Seguici su

www.unbiscottotalaltro.com