Sommario

Novembre 2026

pag. 4
Biscotti speziati
a forma di zucca

AGENDA
05 _ Che cosa non perdere nel mese

COMPERO&CUCINO
06 _ Castagne, radicchio di Verona e di Chioggia, catalogna, cavolo cappuccio verde, cachi

LE NOSTRE SCUOLE
24 _ FARE: pane scuro con mele e noci
26 _ PRINCIPIANTI: due ragù
30 _ DOLCI: al profumo di caffè

RICETTARIO FACILE ED ECONOMICO
36 _ Piatti per tutto il mese

PRIMI PIATTI PER TUTTI I GIORNI
46 _ Ricche zuppe scaldacuore

OGGI CUCINO
50 _ Finocchi, arance e pesce
54 _ Gli ossibuchi
58 _ La polenta
66 _ Con la farina di castagne
76 _ Per Halloween

BUONE IDEE
64 _ Con salsiccia e carciofi

CONOSCERE LE NOSTRE SPECIALITÀ
72 _ L'olio extravergine di oliva

SANO E SALUTE
79 _ Dieta per prevenire l'influenza

CUCINARE INFORMATI
81 _ Novità in vetrina

È BENE SAPERE...
82 _ Come scegliere il sale

indice delle ricette



: ricette vegetariane

...all'interno trovi anche molte altre idee, **suggerimenti** e varianti

	pagina
ANTIPASTI	
Bruschette con olio	74
Crostata di polenta con ricotta, catalogna e radicchio	16
Frittatine di quinoa e broccoli	36
Frittelle salate di polenta	58
Insalata di cachi e radicchio	36
Insalata di radicchio, pere e noci	08
Polpette di quinoa con broccoli	36
Quiche al Gorgonzola e mele	37
Spirali di pasta fillo al formaggio	74
Carciofi ripieni di luganega e scamorza affumicata	65
Crocchette di carciofi ripiene di salsiccia toscana	65
Mummie di würstel	78
Polpette di farina di castagne con Speck	69
PRIMI PIATTI	
Crêpes di farina di castagne con Gorgonzola	68
Spaghetti aglio e olio	74
Tagliatelle di castagne con fonduta	07
Zucca di cavolfiore e broccoli	47
Zuppa di cipolle fiorentina	48
Zuppa di roveja con zucca e verza	49
Fettuccine al ragù bianco	26
Gnocchi di polenta con formaggio e Speck	61
Lasagne con catalogna, castagne e salsiccia	12
Penne con broccolo romano e acciughe	38
Ravioli di farina di castagne con pancetta e noci	67
Spaghetti con zucca, pancetta e pecorino	38
Tortiglioni al forno con ragù rosso e prosciutto	28
Zuppa di farro e fagioli	46
PIATTI UNICI	
Crêpes di farina di castagne con Gorgonzola	68
Crostata di polenta con ricotta, catalogna e radicchio	16
Lasagne con catalogna, castagne e salsiccia	12
Ossibuchi di manzo al forno con fregola	55
Torta con carciofi e salsiccia piccante	64
Zuppa di farro e fagioli	46
SECONDI PIATTI DI PESCE	
Filetti di sogliola con uva	40
Finocchi e triglie al forno con pinoli e arancia	51
Insalata di spada e radicchio con salsa di cachi	19
Merluzzo in umido con patate	40
Moscardini con finocchi, arance e olive	51
Pesce bianco con arancia, pompelmo e finocchio	52
Tortino di acciughe, finocchi e arance	53

	pagina
SECONDI PIATTI DI CARNE	
Arrosto di manzo	43
Cachi ripieni con carne	05
Carciofi ripieni di luganega e scamorza affumicata	65
Cropa valtellinese	60
Medaglioni di filetto di maiale su porcini	43
Ossibuchi di tacchino con tuberi e radici	54
Ossibuchi di vitello in umido al limone	56
Ossibuchi di vitellone al vino rosso con patate	57
Rotolo di cavolo cappuccio ripieno di castagne	15
Spezzatino speziato con polenta	58
SECONDI PIATTI DI VERDURE, UOVA E FORMAGGI	
Frittata con farina di castagne, zucca e cavolo nero	70
Insalata di radicchio, pere e noci	08
Porridge di fave e catalogna	09
Spirali di pasta fillo al formaggio	74
CONTORNI	
Cardi gratinati	40
Porridge di fave e catalogna	09
Radicchio, cipolline, zucca e purè di castagne	42
BASI, SALSE E PANE	
Besciamella	29
Pane scuro con mele e noci	24
Pastella per crêpes alla farina di castagne	68
Piccole zucche di pane al latte	76
DOLCI	
Amor polenta al limone	62
Biscotti speziati a forma di zucca	04
Charlotte tiramisù con crema al mascarpone e caffè	31
Ciambella marmorizzata con castagne e cachi	20
Mele caramellate	77
Mousse di cachi e nocciole	11
Pancake mostruosi alla zucca	77
Panna cotta al caffè e latte di cocco	34
Polentine dolci al cocco	62
Ragnatele con mirtilli	78
Semifreddo alle pere con crumble di farina di castagne	71
Torta di patate al caffè	32
Tortine al formaggio fresco con pera e cannella	44
Treccia soffice con crema di nocciole e mirtilli	44
Treccia soffice con marmellata di arance	44

l'esperto risponde

Avete dubbi nel realizzare una delle ricette presentate nel giornale? Avete seguito passo per passo le istruzioni illustrate e il piatto non è riuscito? Non avete trovato uno degli ingredienti e volete sapere come sostituirlo? Per avere una risposta, potete chiamare il numero:

02/63675302

oppure scrivere una e-mail all'indirizzo:

segreteria2@casaeditriceuniverso.com

Biscotti speziati a forma di zucca

Facile **Prep. 40 min.** **Rip. 90 min.** **Cott. 12 min.**

Ingredienti per 4
•farina "00" 250 g + per la lavorazione •burro morbido 125 g •zucchero a velo 110 g •uovo 1 •albume pastorizzato 1 cucchiaio •lievito per dolci 1 cucchiaino •cannella in polvere 1 cucchiaino •noce moscata ½ cucchiaino •zenzero in polvere ½ cucchiaino •chiodi di garofano in polvere •estratto di vaniglia 1 cucchiaino •colorante alimentare gel arancione ½ cucchiaino •colorante alimentare gel verde •colorante alimentare gel marrone •sale

•**Lavorate** il burro morbido con 90 g di zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; sgusciatevi l'uovo, unite la vaniglia e mescolate. •**Setacciate** in una ciotola la farina con il lievito, la cannella, la noce moscata, lo zenzero, una presa di chiodi di garofano e il sale. •**Incorporate** le polveri al composto di burro, poco alla volta, fino a ottenere un impasto omogeneo e sodo. •**Dividete** l'impasto a metà, lasciandone una al naturale e colorando l'altra con il colorante arancione, impastate fino a ottenere una colorazione uniforme. •**Avvolgete** entrambi gli impasti nella pellicola e fateli riposare in frigorifero almeno 30 minuti. •**Stendete** ciascun impasto su un piano infarinato a uno spessore di circa ½ cm e ritagliate la pasta con uno stampo per biscotti a forma di zucca. •**Stendete** i ritagli e, con un altro stampino, ricavate le foglie. •**Disponete** i biscotti in una teglia foderata con carta forno, disponete le foglioline sui biscotti in prossimità dei piccioli e premetele leggermente. •**Cuocete** in forno, in modalità statica, a 170° circa 12 minuti; sfornate e lasciate raffreddare completamente nella teglia. •**Preparate** una glassa montando l'albume con il restante zucchero a velo fino a ottenere una consistenza densa e liscia. •**Dividete** la glassa in 2 ciotoline: coloratele una di verde e una di marrone, utilizzando per ciascuna una punta di stecchino di colorante. •**Colorate**, usando un pennellino, i piccioli di marrone e le foglioline di verde. •**Lasciate** asciugare la glassa a temperatura ambiente un'ora prima di servire.