



Le mie Ricette



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

EDIZIONE III
LE VELOCISSIME



Questo ricettario è di



Cara Amica,

ecco un nuovo dolce Ricettario:
14 preparazioni semplici ma prodigiose,
da realizzare con i miei dischetti di pan di spagna
diametro 7 cm.

Le mie ricette "Velocissime" sono pensate per te,
che non hai troppo tempo da dedicare alla cucina
ma che per nulla al mondo rinunceresti
ad un buon dolce e non solo....

Tanti suggerimenti per stupire i tuoi ospiti
con un aperitivo inusuale e goloso,
idee per una colazione innovativa e gustosa,
o per un dolcetto da preparare all'ultimo minuto
ma sempre all'altezza delle aspettative dei tuoi ospiti.

Lasciati stupire dal mio pan di spagna
e assaporalo in ogni ricetta:
provalo con gli originali accostamenti proposti
e gustalo con chi più ami.

Buon lavoro e... buon gusto!

E ricorda: tutti i prodotti evidenziati nelle ricette
con la lettera **M** fanno parte della nuova linea Mariarosa Rebecchi



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...





Tartine esotiche

con avocado, pancetta e uova



DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 15 MINUTI

DOSI PER 8 TARTINE



INGREDIENTI

M 8 dischetti
di Pan di Spagna

1 noce di burro

2 avocado

q.b. sale e pepe

2 cucchiaini d'olio

2 uova

100 g di bacon

Sciogli in una padellina antiaderente una noce di burro e fai dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati come nelle foto sotto.

Frulla gli avocado con il sale, il pepe e l'olio.

A parte prepara le uova strapazzate e passa il bacon in una padella fino a quando non sarà croccante.

Disponi la crema di avocado su un dischetto di Pan di Spagna e completa con le uova strapazzate e il bacon.



*Dischetti
pronti
in quattro
velocissime
mosse*

1



2



3



4





Think Pink con mousse di mortadella

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

10 MINUTI

DOSI PER 10 TARTINE



INGREDIENTI

M 10 dischetti di Pan di Spagna
1 noce di burro
300 g di mortadella
90 g di ricotta
1 cucchiaino di panna fresca
1 cucchiaino di Parmigiano
M q.b. pistacchi

Sciogli in una padellina antiaderente una noce di burro; far dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati (vedi foto di pag. 5).

PER LA MOUSSE

Frullare la mortadella con la ricotta, la panna fresca e il Parmigiano.

Con una sac à poche decorare il Pan di Spagna con la mousse.
Guarnire con i pistacchi affettati o tritati.



Tartine croccanti con noci e miele

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **10 MINUTI**

DOSI PER 8 TARTINE

INGREDIENTI

M 8 dischetti
di Pan di Spagna

1 noce di burro

250 g di ricotta

2 cucchiaini di yogurt greco

16 gherigli di noci

4 cucchiaini di miele

Sciogliere in una padellina antiaderente una noce di burro; far dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati (vedi foto di pag. 5).

Mescola la ricotta con lo yogurt greco.

Spalma la crema su ogni dischetto di Pan di Spagna.

Decora con gherigli di noci e un filo di miele.



Tartine sfiziose al salmone

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **10 MINUTI**

DOSI PER 16 TARTINE

INGREDIENTI

M	16 dischetti di Pan di Spagna
	2 noci di burro
	300 g di formaggio spalmabile
	1 cucchiaino di panna da cucina
	120 g di salmone affumicato
	Erbe aromatiche a piacere
	Pepe

Sciogliere in una padellina antiaderente una noce di burro; far dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati (vedi foto di pag. 5).

PER LA MOUSSE

Mescolare il formaggio spalmabile con la panna e il pepe; mettere la mousse così ottenuta in una sac à poche e decorare ogni dischetto di pan di Spagna con un ciuffo di crema, un pezzetto di salmone e erbe aromatiche (si consiglia di utilizzare l'aneto o il crescione).



Tartine piccanti con blu e marmellata

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **10 MINUTI**

DOSI PER 8 TARTINE

INGREDIENTI

M	8 dischetti di Pan di Spagna
	1 noce di burro
	200 g di gorgonzola piccante
	8 cucchiaini di marmellata alla pesca o albicocca
	Aneto (a piacere)

Sciogliere in una padellina antiaderente una noce di burro; far dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati (vedi foto di pag. 5).

Spalmare su ogni dischetto ancora tiepido il gorgonzola piccante e disporvi sopra un cucchiaino di marmellata (quella che preferite). Decorare con qualche fogliolina di aneto.



MARIAROSA



Cannolo scomposto

con gocce di cioccolato

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 15 MINUTI

DOSI PER 10 TARTINE

INGREDIENTI

M 10 dischetti
di Pan di Spagna

1 noce di burro

500 g di ricotta di pecora

50 g di zucchero

M 40 g di Gocce di
cioccolato fondente

M 70 g di frutta candita

Sciogli in una padellina antiaderente una noce di burro e fai dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati come nelle foto sotto.

PER LA CREMA

Setaccia la ricotta e mescola con lo zucchero, le gocce di cioccolato e i canditi.

Quindi adagia il composto sui dischetti decorando con pezzetti di Pan di Spagna tostato.



VERSATILE

per preparazioni sia salate che dolci

COMODO

subito pronto, basta inzupparlo con la bagna preferita o tostarlo con un pizzico di burro

BUONISSIMO

per preparazioni veloci
ma sempre *impeccabili*





Tartine fantasia con brie e carciofi

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **10 MINUTI**

DOSI PER 8 TARTINE

INGREDIENTI

M 8 dischetti
di Pan di Spagna

1 noce di burro

4 tomini di formaggio brie

8 cuori di carciofi sott'olio

Sciogliere in una padellina antiaderente una noce di burro;
far dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati
(vedi foto di pag. 5).

Adagiare su ogni dischetto una fettina di brie
e passare in forno per renderlo morbido.
Decorare con i carciofini sott'olio.



La storia di
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



Mariarosa è una bambina
ed ha sogni di bontà:
dalla sera alla mattina
pensa ai dolci che farà.

Una vita deliziosa
sta aspettando Mariarosa!





Quando arriva giù al mercato
lei s'immagina di già,
col carretto ben stipato
di primizie a volontà.

È una torta prodigiosa,
quel che ha in mente Mariarosa!





Uova fresche e nostranelle
di gallina ben ruspante
sceglierebbe le più belle
per un dolce assai invitante.

Farò cose buone a iosa,
dice a tutti Mariarosa!





Vorrei latte appena munto
delle mucche là in cascina
tutti i giorni bello pronto
e poi via, dritta in cucina.

A seguire il ricettario
per un dolce straordinario!





Due o tre uova, burro un etto,
latte, zucchero, farina...
E poi infine il grande tocco:
il mio lievito in bustina!
Invenzione ben grandiosa,
quel che usa Mariarosa.





Ecco qui la torta è cotta:
che fragranza, che splendore...
non è un sogno, tu l'hai fatta
l'hai creata con amore.

Quella bimba ora è sposa,
ma è per sempre Mariarosa!







Tartine dolci

bianche e nere



DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI

DOSI PER 8/10 PERSONE

INGREDIENTI

M 2 confezioni
di Pan di Spagna
150 ml di caffè

PER LA CREMA CACAO:

M 125 g di cioccolato fondente
in Bottoni
125 ml di panna fresca

PER LA CREMA VANIGLIA:

120 g di mascarpone
130 g di ricotta
200 ml di panna fresca

M 1/2 fialetta di aroma vaniglia
3 cucchiaini di zucchero al velo

PER DECORARE:

M q.b. Crispies Croccantini
soffiati al Pistacchio
M q.b. Crispies Croccantini
soffiati alla Mandorla

TARTINE DOLCI AL CACAO:

Versa la panna in una casseruola e portala a bollore. Spegni il fuoco, aggiungi i bottoni di cioccolato fondente e mescola bene fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto. Trasferisci in una ciotola e lascia raffreddare per almeno 1 ora (fino a quando la crema si sarà addensata). Spennellate 18 dischetti di pan di Spagna con il caffè. Distribusci su ogni dischetto la ganache con l'aiuto di una sac à poche (suggeriamo l'utilizzo di una bocchetta rigata).

Decora con granella soffiata alla mandorla.

TARTINE DOLCI ALLA VANIGLIA:

Monta la panna. In una ciotola mescola la ricotta con il mascarpone e l'aroma vaniglia, fino a quando otterrai una crema liscia ed omogenea. Incorpora poco alla volta e molto delicatamente la panna e lo zucchero al velo. Distribusci su ogni dischetto la crema con l'aiuto di una sac à poche (suggeriamo l'utilizzo di una bocchetta rigata).

Decora con granella soffiata al pistacchio.



Pudding di pan di Spagna e lamponi

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 15 MINUTI

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

M 1 confezione di Pan di Spagna

2 tuorli

30 g di zucchero di canna

100 ml di latte

100 ml di panna

1 cucchiaino di amido di mais

1/2 cucchiaino di vaniglia

200 ml di latte di cocco

150 g di lamponi

Buccia di limone

50 g di burro

In un pentolino scalda latte, panna, vaniglia e buccia di limone grattugiata. A parte monta i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi. Unisci i due composti e incorpora l'amido di mais. Rimetti sul fuoco (medio) fino a quando la crema inizierà ad addensarsi; toglì dal fuoco e lascia riposare. Fodera con la carta forno uno stampo a cerniera di ø 22 cm. Spalma il burro ammorbidito sui dischetti di pan di Spagna e disponili a cerchio nella tortiera sovrapponendoli leggermente; tra un disco e l'altro inserisci un paio di lamponi. Mescola alla crema il latte di cocco e versala sui dischetti; lascia assorbire per circa 20 minuti. Cuoci per 30 minuti circa a 160°. Lascia riposare almeno 10 minuti e prima di servire decora con lamponi freschi.



French toast con frutta fresca

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **15 MINUTI**

DOSI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI

M 1 confezione
di Pan di Spagna

2 uova

100 ml di latte

1 cucchiaino di cannella

q.b. burro

q.b. yogurt

q.b. di frutta fresca

In una ciotola sbatti le uova con il latte e la cannella.

Sciogli in una padellina antiaderente una noce di burro; immergi i dischetti di pan di Spagna nelle uova sbattute e passali in padella per due minuti circa per lato fino a doratura.

Decora con yogurt e frutta fresca.



Mini Cheesecake alla pesca

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

M	4 dischetti di Pan di Spagna
	300 g di formaggio cremoso
	100 g di zucchero
	120 ml di panna fresca
	succo di 1/2 limone
M	6 g di gelatina in fogli
	q.b. marmellata di pesche
M	q.b. granella di pistacchi
M	q.b. Petali di fiori

Metti i fogli di gelatina in acqua fredda ad ammorbidire. Mescola il formaggio con lo zucchero e il succo di limone. In un pentolino, scalda leggermente 50 ml di panna con i fogli di gelatina ben strizzati e mescola fino a quando si saranno sciolti. Aggiungi a filo alla crema di formaggio e amalgama. Monta la panna rimasta e uniscila al composto mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla. Ricopri con la pellicola 4 tegliette e disponi sul fondo i dischetti di pan di Spagna; versa la crema fino al bordo. Metti in frigo per almeno 5 ore, sforma e decora con uno strato di marmellata di pesche, granella al pistacchio e fiori.



Dolcetti preziosi con crema novolina

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI

DOSI PER 9 DOLCETTI

INGREDIENTI

M 18 dischetti
di Pan di Spagna

1 noce di burro

M 1 bustina di Novolina

120 g di zucchero

20 g di farina

500 ml di latte

M q.b. zucchero al velo

Frutta fresca a piacere

M q.b. granella di pistacchi

Realizza la crema seguendo le indicazioni sulla confezione della Novolina e lasciala raffreddare per almeno due ore.

Sciogli in una padellina antiaderente una noce di burro; fai dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati (vedi foto di pag. 5). Distribuisci la crema abbonantemente su 9 dischetti e ricoprili con altrettanti dischetti su cui avrai realizzato un foro centrale di $\varnothing$ 2 cm circa, come in foto.

Fai una leggera pressione sul dischetto superiore in modo che crema emerga dal foro.

Decora con zucchero al velo, granella di pistacchi e frutta fresca.



Victoria sandwich per la colazione

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 5 MINUTI

DOSI PER 5 SANDWICH



INGREDIENTI

- M** 10 dischetti di Pan di Spagna
- 1 noce di burro
- 130 g di mascarpone
- 130 g di formaggio spalmabile
- 5 cucchiaini marmellata di fragole o ciliegie
- M** 10 g di zucchero al velo
- M** ½ fialetta di aroma vaniglia

Sciogliere in una padellina antiaderente una noce di burro; far dorare i dischetti di Pan di Spagna sui due lati (vedi foto di pag. 5).

PER LA CREMA

Mescolare il mascarpone con il formaggio spalmabile e l'aroma.

Spalmare su un dischetto di Pan di Spagna la crema, aggiungere la marmellata e chiudere a sandwich con un secondo dischetto. Decorare con lo zucchero al velo.



Il Mulino di Mariarosa



Bianco, alto, laborioso
è un Mulino di esperienza,
qui il grano più prezioso
viene scelto con pazienza.
Dal mugnaio alla cucina
vien da qui la sua Farina.



DAL 1970



MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



REBECCHI F.LLI VALTREBBIA - VIA UNGARETTI, 7 - 29029 RIVERGARO (PC)

è tornata Mariarosa!

Entra nel suo mondo: metti MI PIACE alla sua pagina 
e seguila su www.bravabravamariarosa.it

