

Picci | Dili Best | Kenny e Zanza | Newsletter | Contatti

cerca nel sito

**picci**<sup>®</sup>

f t e

Home | Magazine | Lista dei desideri | Eventi | Azienda | Press room | Newsletter | Punti vendita | Contatti |

picci dili best Kenny e Zanza SKIP HOP

Magazine

## A Natale stupisci i tuoi bambini con le ricette del Cucchiario di Alice

Back



Cosa succede quando due manine e un cucchiaino entrano nella cucina di mamma & papà? E' quello che si è chiesta **Miralda Colombo** creatrice del blog **il Cucchiario di Alice.it** e autrice del libro **"Il Cucchiario, Ricette dallo svezzamento ai primi anni, buone anche per mamma e papà"** - ed. Gallucci, fotografie e disegni di Cecilia Viganò.

Il libro racchiude tante ricette, suddivise per momenti di vita (dalle stagioni alle feste ai piatti del cuore), in progressione di mesi, corredate da foto e spesso illustrate. E ovviamente, come è abituale sul blog, molte ricette si sdoppiano per permettere a mamma e papà di ottimizzare i tempi e cucinare una volta sola.

**Miralda ci ha dato 3 ricette ideali per i più piccoli e perfette per il clima di festa di quei giorni**, ma prima sceltiamo qualche

suggerimento che potrà tornarci utile in cucina con i piccolini perchè come afferma Miralda *"anche in cucina non dobbiamo dimenticare come i bambini vedono il mondo"*. E continua: *"per loro ogni cosa, ogni particolare è una novità, una scoperta, cerchiamo di essere semplici ma di creare magie. In questo senso presentazione e colori sono importanti, una semplice vellutata può trasformarsi in una crema della fata, basta usare una zucca (che alla bisogna diventa una carrozza:-)) e colorarla di arancione intenso. E possiamo sfruttare i colori delle verdure, la consistenza della ricotta o della banalissima frittatina ritagliata per disegnare sul piatto. Facciamolo con il nostro bambino e raccontiamo, per lui già condividere è un regalo speciale.*

*Vi pare difficile? Affatto, basta recuperare i nostri stessi ricordi, allungare la mano, andare indietro nei colori e profumi per ritrovarli, e in cucina diviene ancora più semplice. Naturale poi che i gusti dei bambini sono in evoluzione e non bisogna arrendersi ai primi rifiuti".*

Le ricette:

### Notre "Blanche Mangeru"

(dai 9 mesi)



Il bianco. La magia dell'inverno, l'incanto di vedere ogni cosa nascondersi, sempre uguale eppure diversa. I suoni attutiti, quasi lontani, i passi lenti che affondano e la sorpresa di sentirsi avvolti dal silenzio.

Ingredienti

1 patata dolce  
1 spicchio di mela  
1 fetta di sedano rapa  
1 porro 40 gr di platessa 1 cucchiaino di olio

Cuocete al vapore le verdure pulite e la mela. Verso fine cottura, aggiungete la platessa avvolta nella carta argentata e una foglia di alloro. Passate tutto con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura e un cucchiaino di olio extravergine d'oliva.

## La stella di mezzanotte

(18 mesi)



Ho scoperto le lenticchie "beluga" (sì, proprio come il caviale) per caso. Ne sono rimasta conquistata e le ho volute utilizzare per una ricetta di Capodanno speciale.

### Ingredienti (per tre)

250 gr di lenticchie nere  
150 gr di miglio in grani (ma potete sostituire con cous cous)  
300 gr di coda di rospo o pescatrice  
1 cipollotto  
1 spicchio di aglio  
erbe aromatiche (rosmarino, salvia, menta, alloro)  
olio extravergine d'oliva  
sale brodo vegetale

Tagliate il cipollotto a fettine sottili e fate dorare in padella con lo spicchio di aglio, il mazzetto di erbe aromatiche e l'olio. Stufate dolcemente e aggiungete le lenticchie, bagnate con brodo vegetale (o acqua tiepida). Fate cuocere per 30 minuti circa, aggiungendo brodo se necessario. Insaporite con un pizzico di sale o gomasio. Cuocete il pesce a vapore in un cartoccio per 10-15 minuti, profumando con una foglia di alloro. Nel frattempo fate cuocere il miglio. Sciacquate i grani e appena l'acqua bolle unite il miglio. Dovrà cuocere per cinque minuti o poco più. Appena pronto scolate, e sgranate a forchetta con un cucchiaino di olio, profumate con la scorza di limone. Ora mescolate le lenticchie con il miglio, usate delle formine per creare delle stelle sul piatto. Schiacciate anche il pesce, condite con una goccia di olio e un pizzico di sale e formate anche con questo delle stelline nel piatto. Basta riempire le formine del composto, schiacciare leggermente con le mani e togliere la forma.

## Non chiamateli "mini panettoni"



Il dolcetto è molto semplice, per di più è morbido con mele fresche quindi perfetto per pupi dai 18 mesi. Evitate al limite la glassa per non abbondare con troppo zucchero coi bebè più piccoli.

#### **Ingredienti**

200 gr di farina  
 50 gr di farina integrale  
 70 gr di zucchero di canna  
 2 uova  
 50 ml di olio di semi (o oliva molto delicato)  
 1/2 barattolo abbondante di yogurt naturale  
 100 ml di latte  
 1/2 mele renette  
 1 cucchiaino di cannella e zenzero  
 1/2 bustina di lievito  
 scorza di limone e arancia  
 Per la glassa  
 acqua, zucchero a velo, limone

Mescolate insieme uova, olio, latte e yogurt, a questo punto aggiungete gli ingredienti solidi. Le due farine stemperate con le spezie, lo zucchero e il lievito. Unite al composto anche le mele a cubetti piccoli (come detto se volete fare come la sottoscritta lasciatele a bagno una decina di minuti nel glogg o vin brulé), tenete separati i due composti se optate per una versione più "alcolica". Riempite i pirottini fino a 3/4 e infornate a 175° per circa 20-25 minuti. Una volta pronti (lo saprete perché dovranno essere ben gonfi che con una crepa nel mezzo), lasciate riposare fino a quando si raffreddano, quindi decorateli con la glassa bianca fatta con zucchero a velo e qualche goccia di limone e acqua.

Tweet 2

Mi piace 6

Condividi 6

## TI POTREBBE PIACERE

he davvero?  
 impara ai Pampers  
 e ritorna



o chiacchiere Con Wonderland...

Intervista a Paola Cherubini



Come decorare la casa per un Natale a misura di bambinoM

Previous Next