

Cena davanti alla tv: ricette veloci e sfiziose da gustare in compagnia

Autore: Manuela Zanni

Data: 16 Giugno 2021



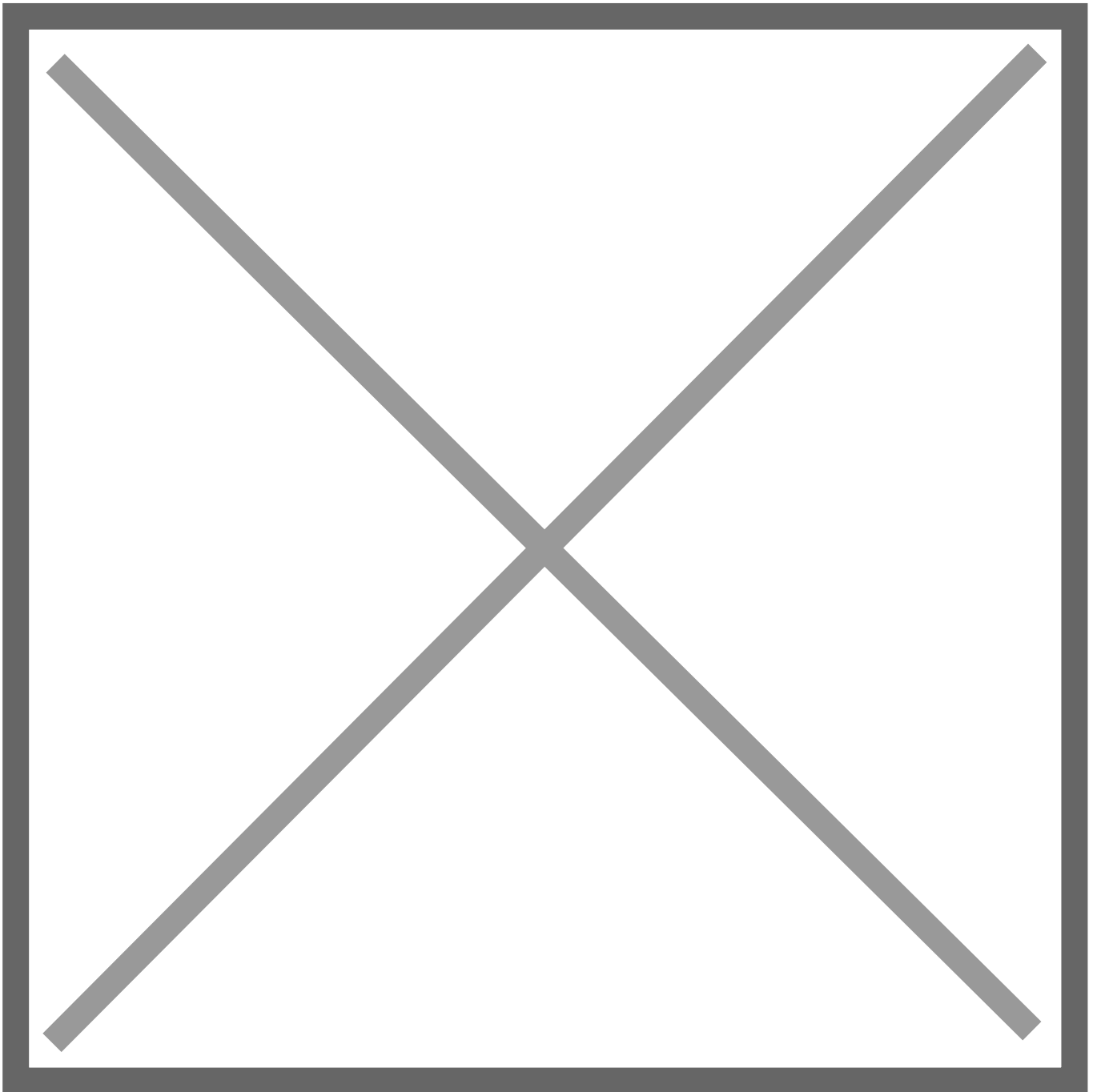
Gli esperti, si sa, consigliano di non guardare la tv mentre si pranza o si cena. Tuttavia **una serata davanti alla tv con le nostre ricette veloci e sfiziose** è quello che serve ogni tanto per godersi un po' di relax casalingo in pigiama. Ma che cosa preparare per "affrontare" una serata davanti alla tv con cena self service?





Di sicuro, a parte i classici **pop-corn**, i **piatti ideali per cenare davanti alla tv** sono piatti **finger food** o piatti che si possono tenere in mano senza sporcarsi. Sì dunque alla classica **pizza**, ma meglio se è ben asciutta! Ecco perchè la prima ricetta è quella della pizza asciutta.

Pizza “asciutta” da TV



Ingredienti

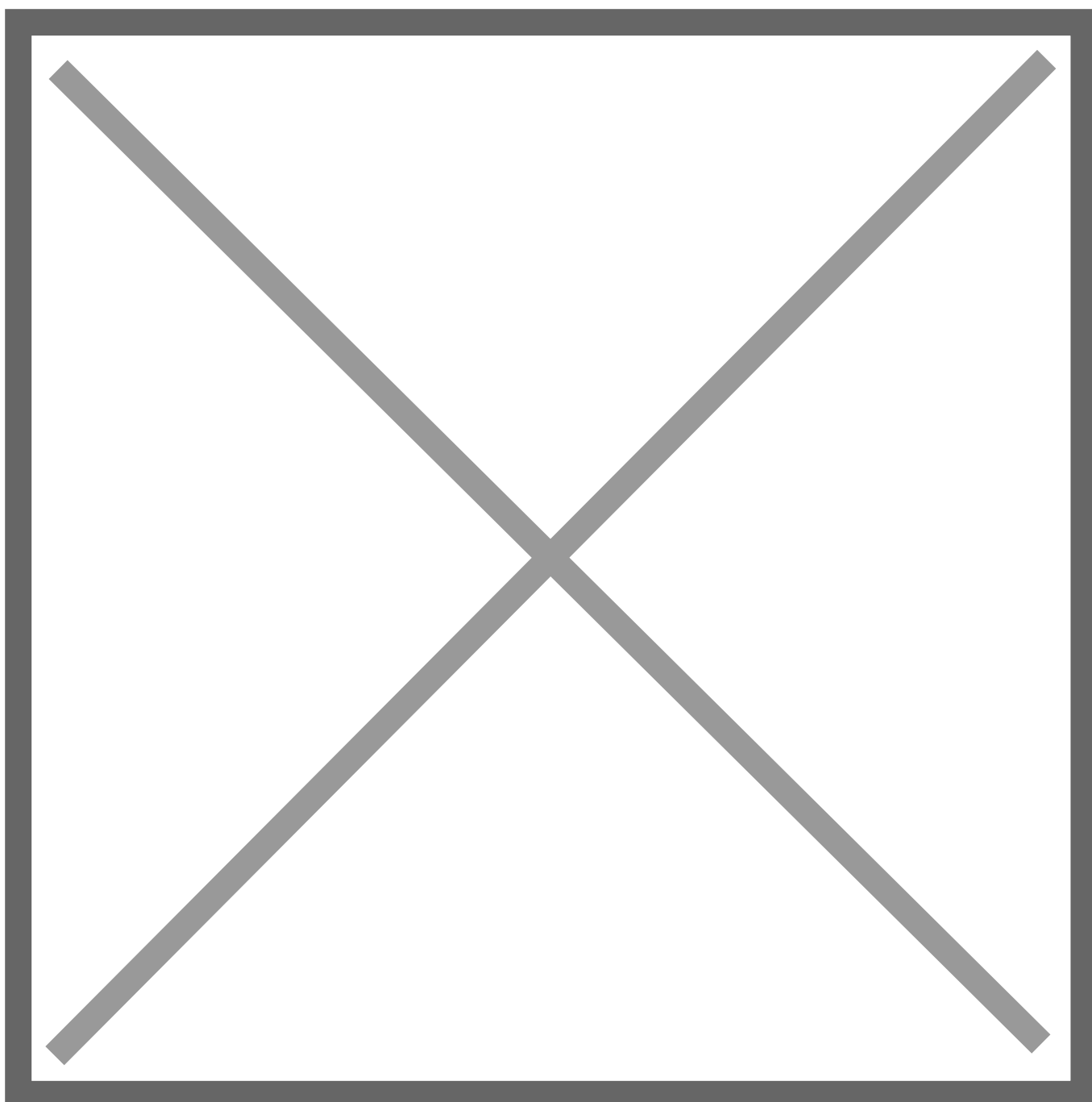
- 600 g di farina 00
- 1 panetto di lievito
- acqua calda qb
- Sale grosso qb
- Olio extravergine di oliva
- Passata di pomodoro
- Formaggio a pasta filata
- Olive nere denocciolate

1. Mettete la farina nel robot
2. Sciogliete un pugno di sale in acqua tiepida (1/2 bicchiere) e il lievito

3. Incorporatela alla farina e impastate a velocità media o massima aggiungendo altra acqua per ottenere un impasto a palla
4. Aggiungete a filo poco olio per avere un impasto elastico
5. Fate lievitare per 2 ore in luogo asciutto e caldo
6. Mettete in un piatto un po' di passata, le olive denocciolate, sale e olio
7. Stendete le pizze con il mattarello su un piano infarinato conditele con la passata, le olive e il formaggio a pasta filata tagliato a cubi
8. Infornate a 200° per 40 minuti circa
9. Sfornate e servite a spicchi quando è tiepida.

[Qui trovi la ricetta della focaccia alla barese](#)

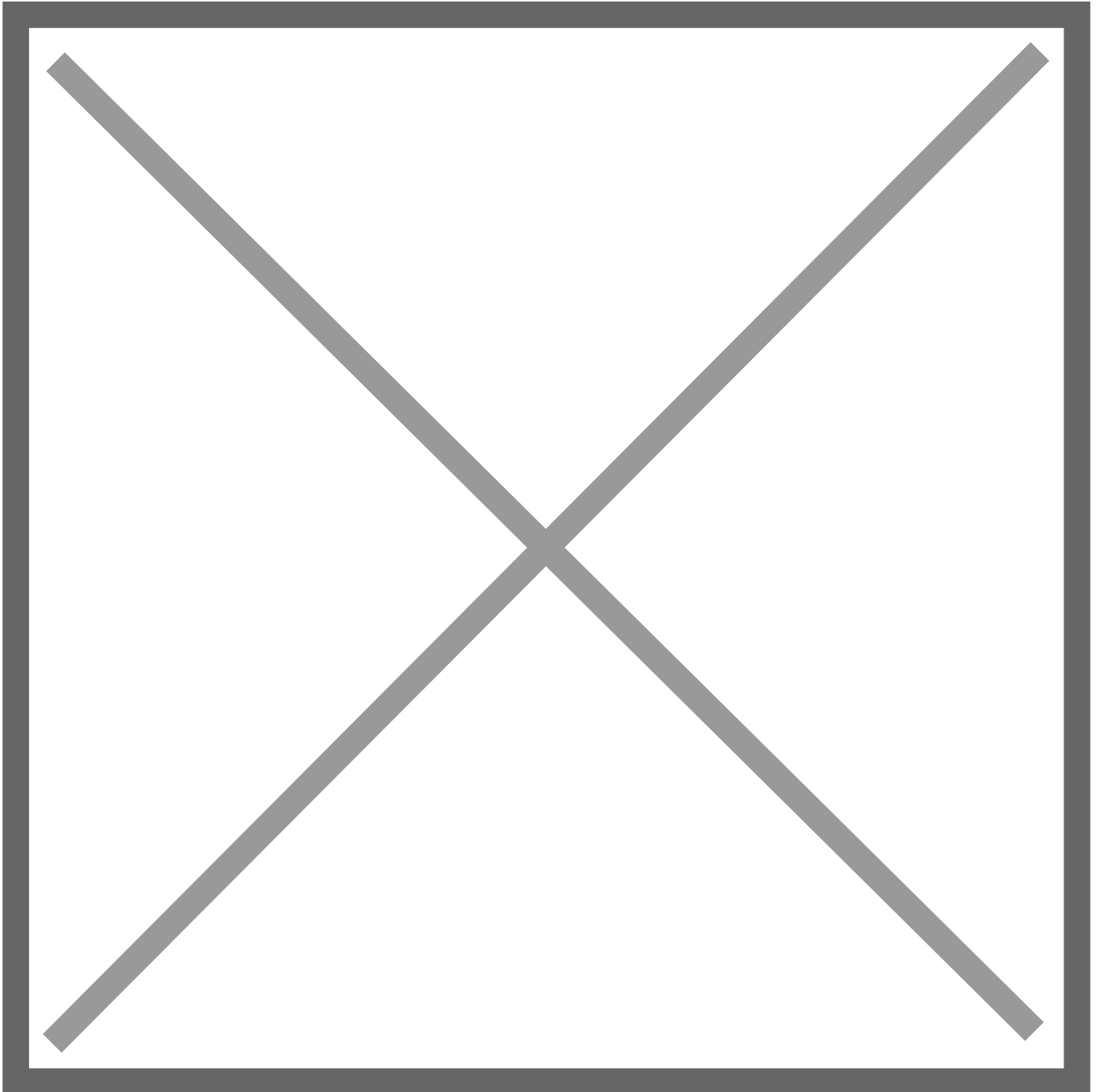
Patate alla birra e bacon



Ingredienti

- 5-6 patate medie lesse
- 2 rametti di rosmarino
- mezzo bicchiere di birra scura
- 2 cucchiari di bacon o pancetta a cubetti

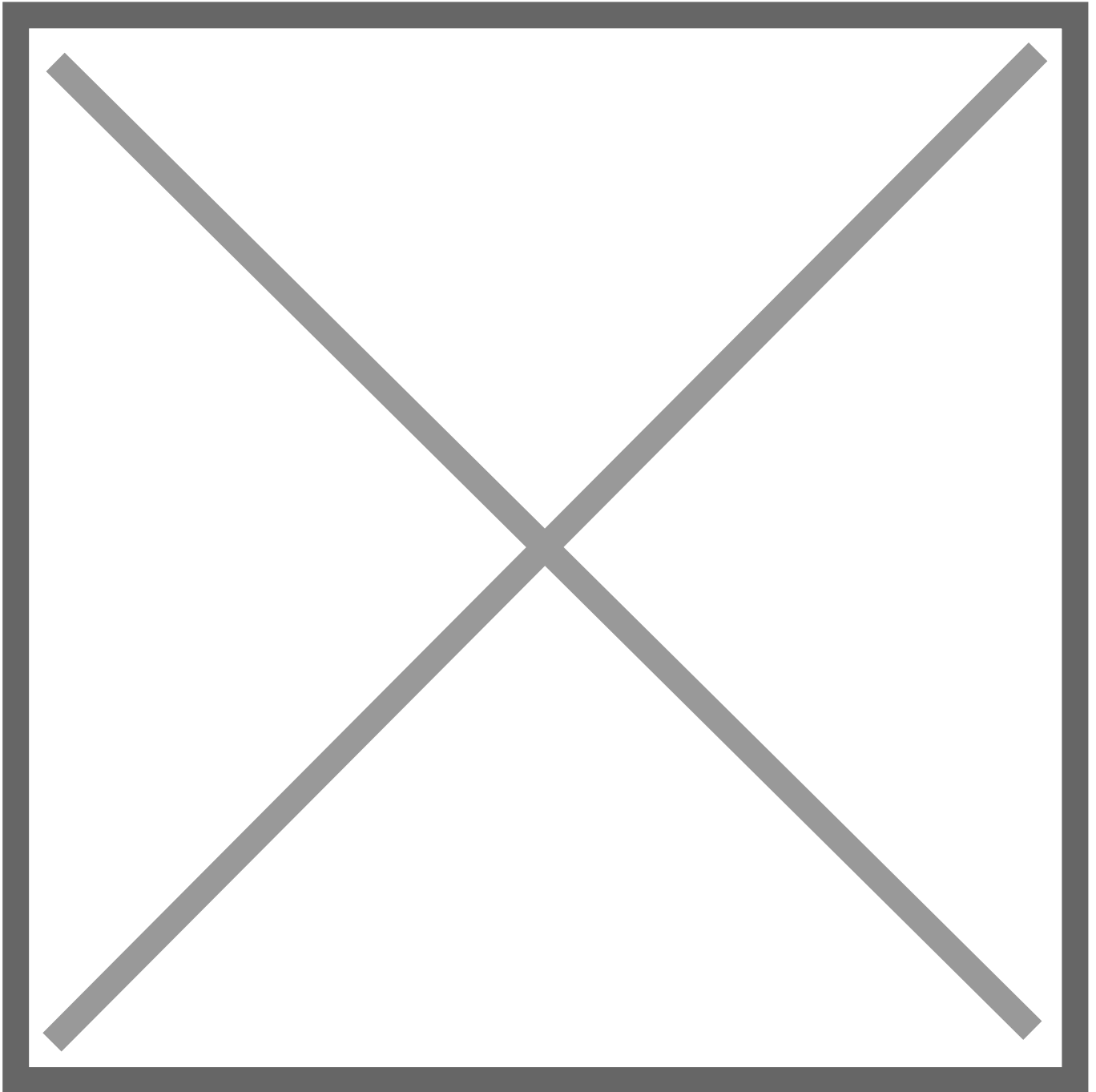
1. Tagliate le patate a pezzettoni
2. Preriscaldate il forno a 200°
3. Infornate una pirofila in cui avete disposto sul fondo il bacon per 10 minuti
4. Sistematevi le patate e la birra con il rosmarino sbriciolato
5. Infornate a 200° per 50 minuti circa



[Qui trovi le ricette dei rotoli di frittata](#), un altro piatto ideale da preparare in occasione di una cena davanti alla tv. Per le serate dei Mondiali di calcio, ad esempio, preparate i rotoli di frittata tricolore

e tutti vi ringrazieranno!

Piadine farcite alla messicana



Ingredienti

- 4-5 piade a piacere
- 250 grammi di formaggio spalmabile o tofu
- 1 peperone verde tritato
- 4 cucchiaini di olio
- 2 cucchiaini di ketchup
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla, 1 cucchiaio di farina integrale
- 1 cucchiaio e 1/2 di miso rosso o 1 cucchiaio di salsa di soia

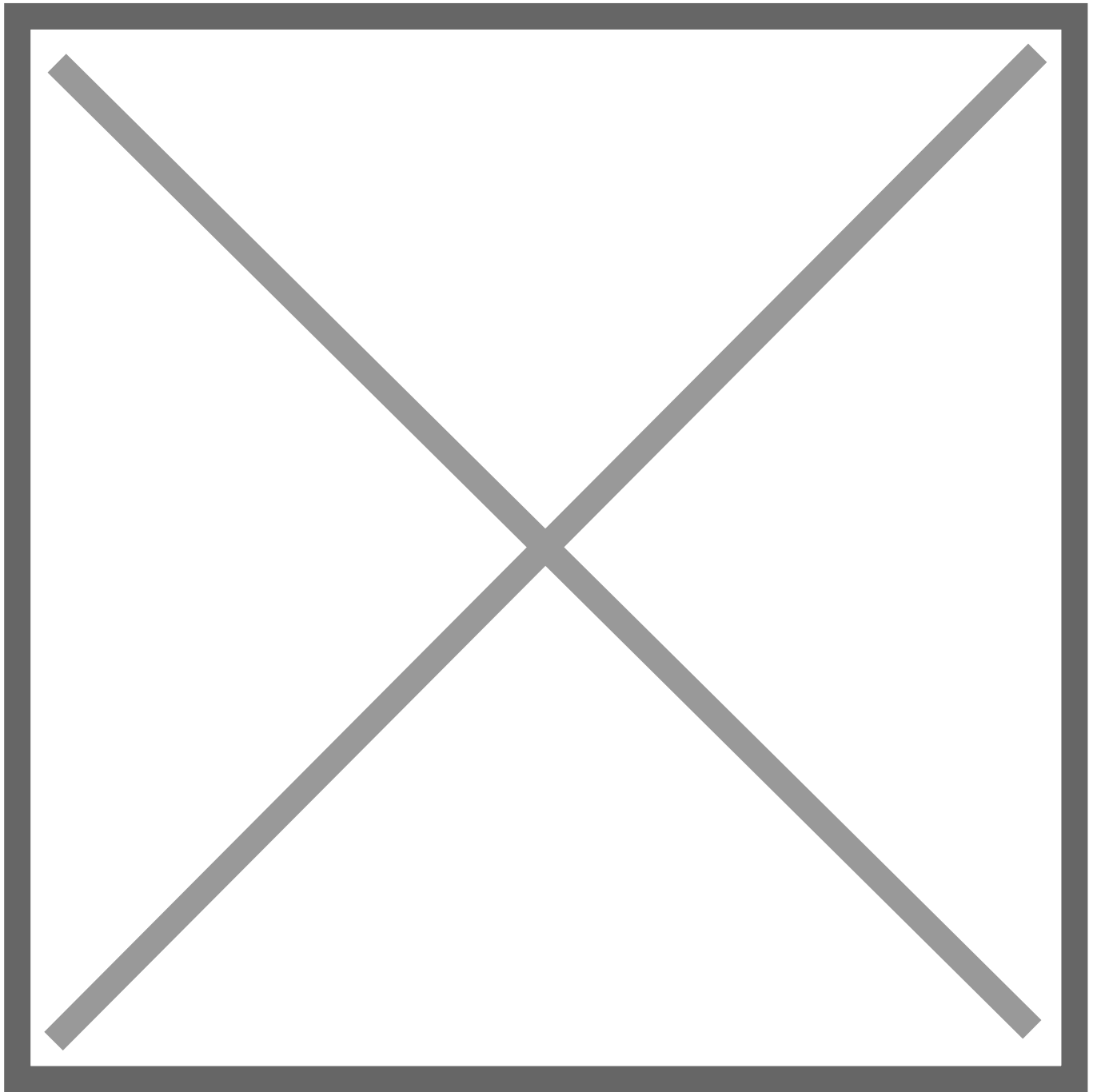
- 1 tazza di acqua
- 1 pizzico di peperoncino o di salsa Tabasco
- 1 pizzico di pepe bianco o nero, 1/4 cucchiaino di origano

Per la salsa

1. In una padella scaldate un cucchiaino di olio e fatevi rosolare l'aglio tritato per 30 secondi. Aggiungete la cipolla tritata quanto basta al soffritto e fate cuocere per 3 o 4 minuti, poi unite la farina e rosolate per circa mezzo minuto, seguita da un cucchiaino di miso; lasciate scaldare ancora il tutto per 15 secondi.
2. Aggiungete l'acqua poco alla volta, mescolando costantemente finchè la salsa diventa liscia. Aggiungete infine il pizzico di peperoncino alle 7 spezie, un pizzico di pepe, l'origano e il ketchup, coprite e lasciate sobbollire per 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare, poi aggiungete altri 2 cucchiaini di cipolle tritate crude.

Per il ripieno

1. Mentre la salsa cuoce scaldate un'altra padella con un cucchiaino di olio e fatevi rosolare per 3 minuti il peperone e la cipolla rimasta.
 2. Aggiungete mezzo cucchiaino di miso, condite con il pepe bianco e togliete dal fuoco. Aggiungete il tutto al formaggio spalmabile, schiacciando bene.
 3. Iniziate poi a riscaldare il forno a 200 gradi.
-
1. Versate metà della salsa in una teglia. Passate un lato delle tortilla nella salsa rimasta, poi tenendo questo lato rivolto in alto farcitelo con il composto di formaggio.
 2. Arrotolate le piade disponetele nella teglia, una accanto all'altra.
 3. Versate il resto della salsa sopra le piadine nella teglia, passate in forno per 15-20 minuti, o finchè sono ben calde.



Ebbene, la vostra **cena davanti alla tv** è servita! Naturalmente preparatevi da bere qualcosa di stuzzicante e non dimenticate di **preparare degli spiedini di frutta!**

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/5-ricette-veloci-e-sfiziose-per-una-cena-davanti-alla-tv-foto/>

Generato il 20/04/2025