

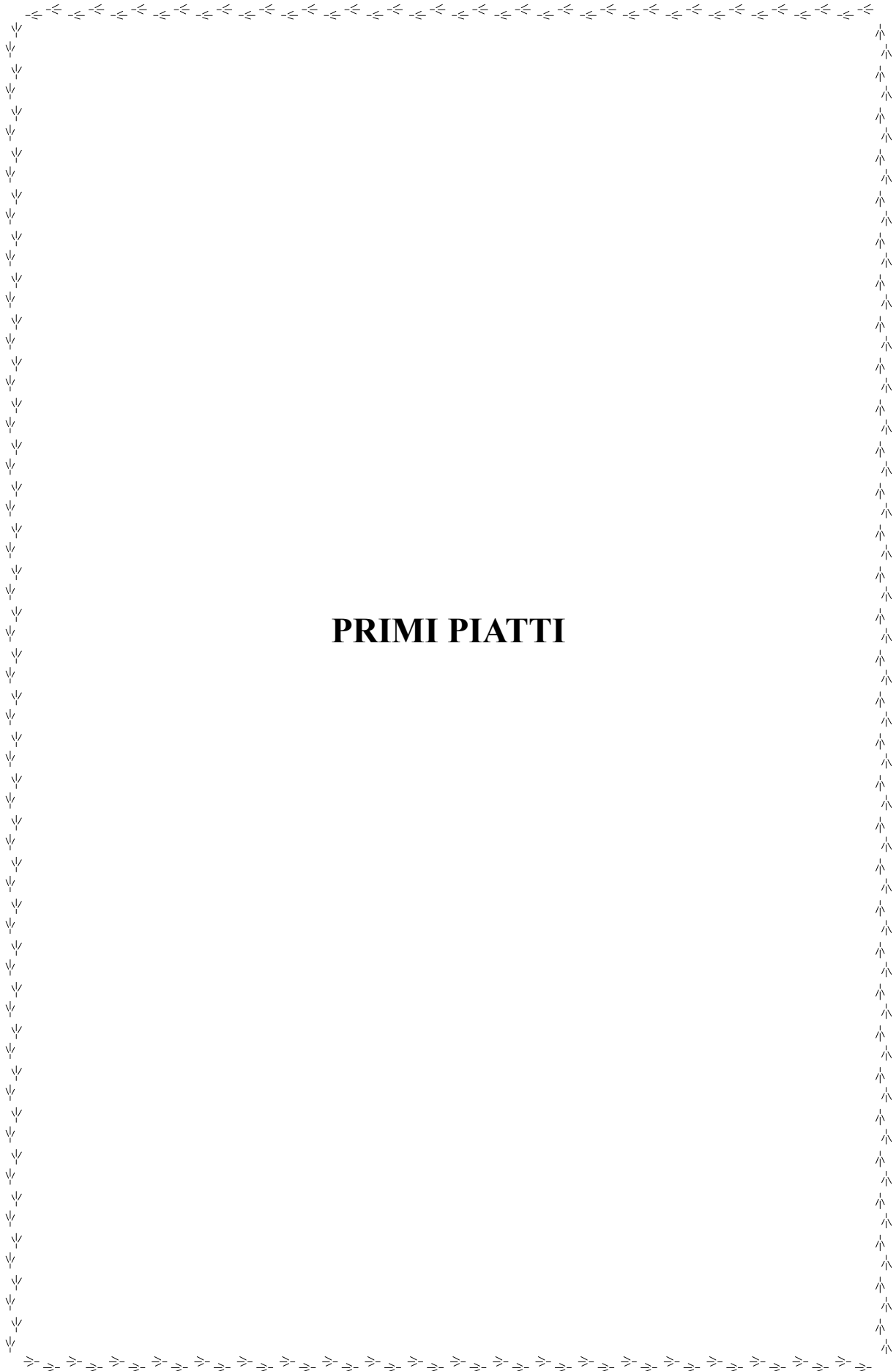
**C.R.A.L.  
CASSA DI RISPARMIO  
DI RAVENNA**



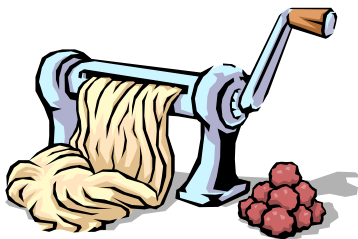
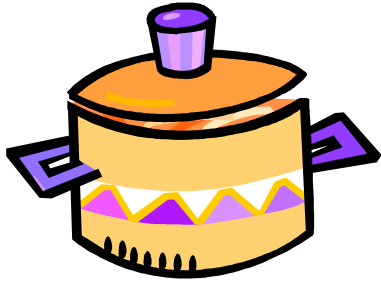
**A TAVOLA CON...**  
*ELIDE*

**RACCOLTA DI TUTTE LE RICETTE  
PUBBLICATE SUL FORMICARIO  
DAL 2004 AL 2008**





# **PRIMI PIATTI**



## BAVETTE AI FUNGHI

### *Ingredienti:*

300 gr di bavette – 400 gr di funghi champignon piccoli – 400 gr pomodorini perini maturi – 1 piccola cipolla – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 ciuffo di basilico – 2 cucchiaini d'olio extra vergine – 3/4 cucchiaini di vino bianco secco.

### *Preparazione:*

Pulire bene i funghi e fare dei tocchetti non piccoli, incidere i pomodorini e sbollentarli, sbucciare e tritare la cipolla, fare anche un trito con il prezzemolo e il basilico.

Versare l'olio in un tegame e fare imbiondire la cipolla poi aggiungere il vino e lasciare evaporare. A questo punto unire i pomodori, i funghi e il trito di prezzemolo e basilico e cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.

Dopo aver lessato al dente le bavette, scolarle e passarle nel tegame con il sugo mescolando su fiamma vivace lasciando insaporire per alcuni istanti.

## BUCATINI AI FUNGHI

### *Ingredienti:*

gr 400 di bucatini – gr 300 funghi freschi – 1 spicchio d'aglio – una manciata di prezzemolo tritato – gr 200 di polpa di pomodoro passata al setaccio – vino bianco – sale – pepe – 1 dl di olio.

### *Preparazione:*

Pulire bene i funghi e tagliarli a fettine. Fare imbiondire nell'olio l'aglio tritato e poi unirvi i funghi. Lasciate insaporire per qualche minuto, bagnare col vino, e fare evaporare a fuoco vivo. Unire il pomodoro, il prezzemolo, il sale e pepe, e cuocere per circa 3° minuti a fuoco basso.

Versare la salsa sui bucatini lessati al dente e servire.

## BUCATINI AL SUGO DI SOGLIOLA

### *Ingredienti:*

gr 400 bucatini – una sogliola – olio – una cipollina – 2 filetti di acciughe sott'olio – 1 spicchio d'aglio – una manciata di prezzemolo – gr 200 salsa di pomodoro passato – un goccio di vino bianco – sale e pepe.



### *Preparazione:*

Imbiondire nell'olio la cipollina tritata, unirvi le acciughe pestate, l'aglio schiacciato, il prezzemolo e la sogliola spellata e tagliata a pezzi.

Bagnare col vino, salare e pepare, abbassare la fiamma e finire di cuocere per 20 minuti. Versare il sugo sui bucatini scolati al dente.

## BUCATINI ALL'AMATRICIANA

### *Ingredienti*

Gr 400 di bucatini spezzati a metà – gr 100 di guanciale – 1 cucchiaio di olio – una puntina di cipolla tritata – gr. 200 di pomodori freschi – ½ peperoncino rosso – gr. 70 di pecorino grattugiato.

### *Preparazione*

Far rosolare il guanciale a dadini nell'olio con la cipolla e il peperoncino, poi aggiungerci i pomodori privati della pelle, dei semi e tagliati a filetti.

Salare e far cuocere per 10 minuti a fuoco medio, levare il peperoncino e versare la salsa sui bucatini scolati al dente, quindi cospargere con il pecorino grattugiato.

## CAVATELLI CON ASPARAGI

### *Ingredienti:*

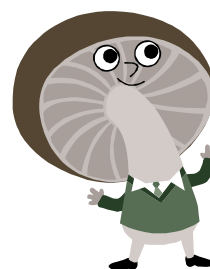
1 Kg. cozze – gr 500 asparagi - gr. 350 cavatelli – aglio – alloro – vino bianco secco – olio extravergine – sale

### *Preparazione:*

Dopo aver pulito le cozze, aprirle a caldo in un velo d'olio, con uno spicchio d'aglio, alloro e mezzo bicchiere di vino. Una volta aperte, eliminare la valva senza mollusco e filtrare il liquido.

Lessare i cavatelli in abbondante acqua salata e un paio di minuti prima di scolarli, unire gli asparagi ridotti a listarelle, quindi scolare il tutto.

In una larga padella, fate ridurre il liquido delle cozze, poi unire la pasta e asparagi e saltarli velocemente per farli insaporire. Completare con un filo di olio crudo, un trito d'aglio e servire con le cozze nelle loro valve.



## CREMA DI FUNGHI

### *Ingredienti:*

Gr. 350 di champignon – 3/4 di brodo – gr. 100 di burro – una cipollina – ¼ di panna – due cucchiari di farina bianca – sale e formaggio grattugiato.

### *Preparazione*

Pulire i funghi e tagliarli a fettine sottili, mettere poi in un tegame con gr. 50 di burro la cipolla tagliata finissima, e quando sarà rosolata aggiungere i funghi cucinando per una decina di minuti; irrorarli col brodo, salare e far cuocere per mezz'ora.

In un altro tegame mettere il burro rimanente, incorporare bene la farina sempre mescolando, appena sarà imbiancata unire la panna, il sale e mescolando sempre cucinare una decina di minuti.

Rovesciare il composto sui funghi e continuare la cottura per altri dieci minuti, diluirlo a piacere con altro brodo e spolverizzare con parmigiano grattugiato.

## FUSILLI CON TRIGLIE E SALSA DI CANELLINI

### *Ingredienti:*

gr. 350 fusilli – 12 filetti di triglie con la pelle – 1 scatola di fagioli cannellini – 1 cipollotto – prezzemolo – olio extravergine – sale – pepe nero in grani.

### *Preparazione:*

Tritare un mazzetto di prezzemolo e soffriggerlo in una padella con un velo d'olio e il cipollotto tagliato a rondelle, unire 8 filetti di triglia, farli rosolare rapidamente e aggiungere un mestolino di acqua di cottura della pasta.

Scolare i cannellini e frullarli in salsa con un filo d'olio, sale e pepe. Arrostiti per 2' nella padella antiaderente i filetti di triglia rimasti.

Fare saltare velocemente la pasta cotta al dente, nella padella dove si sono preventivamente fatti rosolare il prezzemolo con le triglie e il cipollotto..

Distribuire nei piatti individuali la salsa di cannellini, sopra accomodarvi la pasta condita, guarnire con i filetti di pesce arrostito e completare con una generosa macinata di pesce.

Quando la minestra sarà cotta condirla con il composto

## FARFALLE AL TONNO E POMODORINI



### *Ingredienti:*

5/6 pomodorini a testa - 1/2 etto di tonno a testa - 1 cipolla

### *Preparazione:*

Intanto che si lessa la minestra, togliere i semi dai pomodorini e fare delle rondelline sottili, sminuzzarci il tonno e la cipolla tritata finemente, salare leggermente e aggiungere dell'olio d'oliva.

## GNOCCHI ALLA ROMANA

### *Ingredienti:*

½ litro di latte e ¼ di litro di acqua - 50 gr. di burro - 250 gr. di semolino - 3 sottilette - 2 tuorli sbattuti con un cucchiaino di latte

**Per la cottura al forno:** 80 gr. di burro e 50 gr. di parmigiano (a gusto si può condire con un po' di salsa di pomodoro).

### *Preparazione:*

Portare ad ebollizione il latte l'acqua il burro e il sale, versare a pioggia il semolino mescolando sempre. Portare a cottura, poi mescolare al composto le sottilette tritate e i tuorli d'uovo amalgamando bene il composto. Versare il tutto sul tagliere unto e pareggiarlo alto un dito. Quando sarà freddo, con un bicchiere al quale si sarà unto il bordo, tagliare dei dischi, disporli leggermente sovrapposti in una pirofila leggermente imburata. Cospargervi sopra il burro fuso e il parmigiano grattugiato. In alternativa al burro si può condire con una salsa di pomodoro leggera. Mettere nel forno caldo e gratinare per circa 20 minuti.



## GNOCCHI DI PATATE CON SALSA AI CARCIOFI

### *Gnocchi:*

1 kg. di patate - 300 gr. di farina – noce moscata e sale. Procedere nella maniera tradizionale

### *Salsa:*

gr. 200 panna liquida - 4 carciofi - prezzemolo – scalogno- aglio

Mondare i carciofi, ridurli a lamelle sottili e soffriggerli in una larga padella con un filo d'olio e un trito di aglio e scalogno, coprire a filo d'acqua, salare e stufare finché i carciofi risulteranno morbidi e il sugo un poco ristretto; allora unire la panna gli gnocchi appena lessati in abbondante acqua e farli saltare a fuoco vivo per insaporirli, completare con un trito di prezzemolo una macinata di pepe

## GNOCCHI DI ZUCCA

### *Ingredienti:*

kg, 1 e 1/2 di zucca – gr. 200 di farina circa – 2 uova – 1 bicchierino di latte – sale.

### *Procedimento:*

Sbucciare la zucca, togliere i semi, tagliarla in grossi pezzi e cuocere in forno caldo per circa 40'. Quando è cotta passarla al setaccio, unirvi la farina, le uova, il latte e mescolate bene. Se l'impasto è troppo morbido (dipende dalla zucca), aggiungervi un po' di farina. Con le mani infarinate fare delle palline e gettarle nell'acqua bollente salata. Scolare gli gnocchi man mano che vengono a galla e condirli con ragù, o secondo i gusti.

## GNOCCHI FRESCHI AL SUGO DI PORCINI

### *Ingredienti:*

**Gnocchi:** 1 kg patate – g 250 farina – g 20 parmigiano – 1 uovo – noce moscata – sale

**Sugo:** g 600 porcini freschi – g 250 polpa di pomodoro – g 120 carota – g 100 cipolla – 2 coste di sedano – aglio – prezzemolo – menta – burro – sale – pepe in grani.

### *Procedimento:*

Pulire i porcini con una pezzuola, fare una dadolata con il sedano, la cipolla, la carota e soffriggere il tutto in una noce di burro, unire 1 spicchio d'aglio tritato, i tocchetti di funghi e lasciare insaporire per 5', quindi aggiungere la polpa di pomodoro, un mestolino d'acqua, sale e pepe macinato, coprire e fare cuocere per 45' circa, alla fine aromatizzare con un trito di prezzemolo e menta.

Per gli gnocchi seguire la procedura normale, lessarli in abbondante acqua calda e scolarli appena vengono a galla, condire con il sugo e a piacere con parmigiano grattugiato.

## GRAMIGNA CON SALSICCIA

### *Ingredienti:*

350 gr. di gramigna, 2 salsicce, 1 cucchiaio di cipolla tritata, 200 gr. di pomodori pelati, 20 gr. di formaggio grana grattugiato, sale.

### *Preparazione:*

rosolare la cipolla tritata in una casseruola con olio l'oliva e una spruzzata di peperoncino rosso, aggiungere la salsiccia tagliata a pezzetti e cuocere per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Versare poi i pelati, salare coprire e proseguire la cottura per 20 minuti a fuoco medio. Intanto lessare la gramigna, terminate le cotture unire il tutto nella legumiera e cospargere di grana.

## MACCHERONI GRATINATI

### *Ingredienti*

300 gr di maccheroni – 100 gr di champignon – 100 gr di pancetta affumicata – 25 gr di burro + 25 per la teglia – 2 cucchiai di olio d'oliva – 3 cucchiai abbondanti di panna da cucina – 1 pizzico di basilico tritato – 75 gr di parmigiano grattugiato.

### *Preparazione*

Lessare al dente la pasta in una casseruola con il sale e 1 cucchiaio di olio d'oliva. Mondare ed affettare gli champignon. In una padella con un cucchiaio di olio d'oliva rosolare la pancetta tagliata a dadini e toglierla non appena sarà dorata, quindi rosolare gli champignon per 5 minuti e peparli leggermente.

Dopo aver scolato la pasta metterla in una teglia per il gra5tin precedentemente imburata, aggiungere il burro, la panna e il basilico tritato, mescolare delicatamente, quindi completare aggiungendo la pancetta e gli campignon.

Mescolare ben bene tutti gli ingredienti e alla fine cospargere con parmigiano grattugiato.

Far cuocere per 20/25 minuti nel forno precedentemente riscaldata a 200° gradi.



## MINESTRA DI FRITTATINE AL PREZZEMOLO

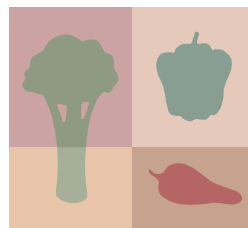
### *Ingredienti:*

2 uova – 1 ciuffo di prezzemolo – 5 cucchiaini di latte -1/2 cucchiaino di farina bianca – 2 cucchiaini di parmigiano – noce moscata – 10 gr di burro – 1 litro di brodo di carne.

### *Preparazione:*

Sbattere le uova con il latte, la farina setacciata, il parmigiano, una grattata di noce moscata, il prezzemolo tritato, e una presa di sale. Lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti.

Far sciogliere il burro in un largo tegame antiaderente di 38 cm di diametro unguendo bene tutto il fondo. Versarvi la pastella di uova al prezzemolo e cuocere la frittata a fuoco dolce e recipiente coperto per 1 o 2 minuti. Staccare i bordi della frittata dal tegame e voltarla. Cuocere ancora per un istante, trasferirla poi su un tagliere e lasciarla raffreddare. Portare a bollire il brodo e nel frattempo arrotolare la frittata e tagliarla a striscioline, che si faranno cuocere per un minuto nel brodo. A piacere profumare con foglioline di salvia fresca.



## ORECCHIETTE AI BROCCOLI

### *Ingredienti:*

300 gr. orecchiette caserecce, 600 gr. circa di broccoli, 2 spicchi d'aglio, peperoncino, olio extra vergine d'oliva.

### *Preparazione:*

Pulire i broccoli, metterli nella pentola con il sale e l'acqua, quando questa bolle lessare la minestra insieme alla verdura, quando le orecchiette sono cotte scolare, e fare saltare il tutto in un tegame antiaderente, con olio peperoncino e sale, precedentemente scaldato, condire poi con formaggio pecorino saporito.

## ORECCHIETTE AI PEPERONI

### *Ingredienti:*

Gr.500 di orecchiette - 1 peperone rosso - 1 mazzetto di rucola – basilico – origano -capperi salati – aglio

### *Preparazione:*

Bruciacchiare il peperone quindi spellarlo e tagliarlo a dadini.

In una padella grande con 6 cucchiaini di olio d'oliva rosolare uno spicchio d'aglio tagliato a rondelle sottili., unire 1 cucchiaino di capperi dissalati, la rucola sminuzzata, salare e bagnare il soffritto con un mestolino di acqua della pasta in cottura, coprire e lasciar stufare per circa 4", quindi aggiungere i dadini di peperone, basilico e origano tritati e le orecchiette scolate al dente, saltare la pasta a fuoco vivo e servirla

## PASTA ALLA PECORARA

Ricetta tipica abruzzese

*Ingredienti: (per cinque persone)*

1 kg pasta alla pecorara – 1 bicchiere di olio d’oliva – gr 40 di guanciale di maiale – gr 50 funghi porcini – gr 100 di polpa di manzo 1 bottiglia di salsa di pomodoro – basilico – pepe – sale – cipolla – carota.

Verdura: gr 30 di melanzane – gr 30 di peperoni – gr 30 di zucchine – gr 200 di ricotta cruda – gr 50 di pecorino grattugiato – gr 200 di olive nere – olio d’oliva – sale e pepe.

*Preparazione:*

Tritare gli odori e farli rosolare (le foglie di basilico lasciarle intere e aggiungerle dopo la salsa di pomodoro), poi tagliare a dadini il guanciale di maiale e fare rosolare anche questo, aggiungere la polpa di manzo e i funghi spezzettati, e le verdure a pezzetti, fare soffriggere il tutto e poi aggiungere la salsa di pomodoro, sale e pepe, a cottura ultimata amalgamare la ricotta e spolverare la minestra già condita di pecorino.



## PASTA FRESCA ALLE VERDURE DELL'ORTO

*Ingredienti:*

400 gr di tagliolini freschi – 1 cipolla bianca – 1 zucchina – mezzo peperone giallo e mezzo rosso – 2 pomodori – gr 300 di ricotta – foglie di basilico – sale – olio extravergine d’oliva – un pizzico di zucchero.

*Preparazione:*

Affettare la cipolla, tagliare le verdure a fiammifero e i pomodori a spicchi. Rosolare le verdure e saltare il tutto a fiamma alta, aggiungere un pizzico di zucchero e il sale.

Sbollentare i tagliolini in acqua salata, scolarli e unirli alle verdure. Saltare il tutto aggiungendo un cucchiaio di olio, condire con la ricotta sbriciolata, disporre sui piatti guarnendo con la foglia di basilico.

## PASTICCIO DI TAGLIATELLE

*Ingredienti:* 300 gr. di tagliatelle – 230 gr. di farina bianca – 90 gr. di burro - 300 gr. di latte - 3 uova – parmigiano grattugiato - sale.

*Preparazione:*

preparare un pasta con gr. 200 di farina con un uovo intero e un po' d'acqua. Tirare la sfoglia formando due dischi di pasta, uno delle dimensioni della tortiera, l'altro grande a sufficienza per foderare la tortiera fino ai bordi. Imburrare lo stampo e foderarlo col disco più grande. Lessare le tagliatelle e preparare una besciamella scaldando in una pirofila il latte, poco prima dell'ebollizione aggiungere 30 gr. di burro, e poco alla volta 30 gr. di farina, sale e mescolare fino a quando la besciamella non avrà raggiunto la giusta consistenza. Scolare le tagliatelle e condirle mescolandole bene con il rimanente burro, la besciamella e un uovo sbattuto, e abbondante parmigiano, quindi versare le tagliatelle così condite nella tortiera e ricoprire col secondo disco di pasta, facendo in modo che i bordi combacino bene, spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo e infornare a 200° finché la pasta non risulterà dorata.

## **PENNE ALLA RUCOLA**

*Ingredienti:* 400 gr. di penne - 150 gr. di rucola - 160 gr. di scamorza affumicata - 120 gr. di prosciutto di Praga a dadini - 100 ml. di panna da cucina - gr. di burro – sale e pepe

*Preparazione:*

Intanto che si cuoce la pasta, lavare, asciugare e tritare finemente la rucola. Sciogliere il burro e farvi rosolare i dadini di prosciutto, poi unire la rucola e la panna. Fare sobbollire, salare pepare e unire la scamorza tagliata a fettine molto sottili.

Scolare la pasta al dente, versarla nel tegame con il condimento e farla insaporire mezzo minuto mescolando bene, poi servire.

## **PENNE ALLE SEPPIE**

*Ingredienti:*

400 gr di penne – 400 gr di seppie – 5 cucchiaini d’olio – 1 spicchio d’aglio – sale – pepe

*Preparazione:*

Togliere la pelle alle seppie, levare gli occhi, l’osso e tenere da parte i sacchi dell’inchiostro. Fare appena imbianchire nell’olio lo spicchio d’aglio tritato finemente e unirvi le seppie tagliate a fettine, salare e pepare. Abbassare la fiamma e far cuocere per circa 45 minuti.

Versare nella casseruola il nero delle seppie e completare la cottura per altri 5 minuti.

Versare la salsa sulle penne scolate al dente e servire subito.

## **PENNE SAPORITE**

*Ingredienti:*

Gr. 400 di penne – gr. 50 di burro – gr. 60 prosciutto cotto – 1 cipollina – 1/5 di panna – 2 uova sode – sale – pepe – grana.

*Preparazione:*

Dorare la cipolla tritata nel burro, unire il prosciutto a dadini, la panna, il sale, il pepe e cuocere per 10 minuti circa. Se necessario aggiungere qualche cucchiaio di brodo. Tritare le uova e unirle alla salsa tolta dal fuoco.

Versare sulle penne scolate al dente e cospargere di parmigiano.

## **RIGATONI AL TONNO**

*Ingredienti:*

400 gr. di rigatoni - 3 cucchiaini olio extravergine d’oliva - 4 alici sott’olio – 200 gr. tonno sott’olio  
300 gr. di zucchine - 100 ml di vino bianco – 100 ml di brodo - 1 spicchio d’aglio – 1 mazzetto di erba cipollina –sale - pepe

*Preparazione:*

Tagliare le zucchine a rondelle. Mettere in una casseruola con 3 cucchiaini d’olio e l’aglio schiacciato, le alici spezzettate e farle sciogliere a fuoco medio mescolando, unire le zucchine e farle rosolare a fuoco vivace, bagnarle con il vino e fare evaporare completamente, versare il brodo e cuocere per 5/6 minuti. Aggiungere il tonno tritato e fare insaporire per ¾ minuti.

Cuocere la pasta al dente e condirla con la salsa al tonno, completare con l’erba cipollina

## RISO BASMATI CON ERBE E VERDURE

### *Ingredienti:*

gr 400 di zucchine – gr 300 di carote – gr 300 riso Basmati – gr 150 fave pelate – gr 50 cipolla – gr 20 di latte – 2 uova – maggiorana, aneto, menta, alloro, olio extravergine, sale e pepe.

### *Preparazione:*

Lessare il riso in acqua salata per 3' con una foglia di alloro e un po' delle altre erbe tritate, unire poi le carote a bastoncini sottili e cuocere per altri 8'; infine scolare e lasciare raffreddare.

Saltare per 8' le fave e le zucchine a bastoncini in una padella con un velo d'olio caldo e la cipolla tritata, salare pepare e unire il riso con le carote. Saltare tutto velocemente a fiamma vivacissima, quindi condire con un filo di salsa di soia, aggiungere ancora un po' di erbe aromatiche tritate e lasciare riposare. Mescolare le uova con il latte, salare strapazzarle in un velo d'olio e aggiungere al tutto.



## RISO DI MARE

### *Ingredienti:*

gr 300 di riso – gr 300 di gamberetti – gr 300 di vongole – gr 200 di coda di rospo – 1 porro – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – ½ bicchiere di vino bianco secco – gr 150 di polpa di pomodoro – olio – sale – un pezzetto di peperoncino rosso piccante.

### *Preparazione:*

In una pentola mettere un poco d'olio, lo spicchio d'aglio, le vongole e il vino e lasciarle schiudere. In una casseruola far dorare il porro tritato e la coda di rospo tagliata a pezzetti; lasciare insaporire per alcuni minuti, quindi unire i gamberetti, la polpa di pomodoro, il peperoncino piccante e il sugo delle vongole. Lasciare cuocere per una decina di minuti, aggiungere le vongole, un trito di prezzemolo, e continuare la cottura per altri sei o sette minuti. Condire così il riso lessato a parte.

## RISOTTO AI FUNGHI CON ZAFFERANO

### *Ingredienti:*

400 gr. funghi pioppini - 350 gr. riso arboreo - 2 scalogni – 1 mazzetto di prezzemolo - ½ bicchiere vino bianco – brodo di carne - 40 gr. di burro e 40 gr. di parmigiano grattugiato - 1 bustina di zafferano

### *Preparazione:*

Pelare gli scalogni e tritarli finemente, farli appassire con metà del burro, dopo di che aggiungere i funghi mondati e tagliati, e farli rosolare a fuoco vivace. Dopo alcuni minuti aggiungere il riso e farlo tostare uniformemente, unire il vino che si farà evaporare, e a poco a poco aggiungere il brodo caldo.

Stemperare lo zafferano con un po' di brodo caldo e aggiungerlo al risotto a metà cottura.

A cottura ultimata togliere dal fuoco, incorporare il burro rimasto e il parmigiano grattugiato, lasciare mantecare per 2 minuti.

Prima di servire insaporire con il prezzemolo tritato.

## RISOTTO AI PORRI

### *Preparazione:*

gr. 300 di riso - gr. 250 di porri - gr. 50 di burro – 1 cucchiaio d'olio – ½ bicchiere vino bianco secco - brodo – sale e pepe – ½ bicchiere scarso di panna liquida – formaggio grattugiato

### *Preparazione:*

Mettere in un tegame il burro, l'olio e i porri tagliati sottili e farli ammorbidire a fiamma bassa, unire il riso e mescolare per un paio di minuti; bagnare con il vino e quando sarà evaporato, continuare la cottura unendo di volta in volta il brodo caldo.

Poco prima di togliere dal fuoco, unire la panna e un pizzico di sale e

pepe, ser-

vire con abbondante formaggio grattugiato.



## SPAGHETTI ALLA GRICIA

### *Ingredienti:*

400 gr di spaghetti – gr 150 di guanciale – 2 cucchiari d'olio – 1 cipollina – 1 spicchio d'aglio piccolo – 1 presa di peperoncino in polvere – sale – gr 50 pecorino grattugiato.

### *Preparazione:*

Fare imbiondire il guanciale tagliato a piccoli dadini nell'olio e poi levarlo dalla casseruola in cui si metterà la cipolla e l'aglio tritati, il sale, il peperoncino facendoli imbiondire. Togliere la casseruola dal fuoco e rimetterci il guanciale, mescolare e versare tutto sugli spaghetti scolati al dente, cospargere di pecorino e servire subito.

## SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

### *Ingredienti:*

500 gr di pomodorini - un pezzetto di peperoncino - 2 acciughe - 1 spicchio d'aglio - 5/6 cucchiari di olio extravergine - gr 50 di olive nere - 1 cucchiaio di capperi - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

### *Preparazione:*

Soffriggere uno spicchio d'aglio schiacciato nell'olio, unire il peperoncino e le acciughe schiacciate, aggiungere i pomodorini a spicchi sottili, le olive nere, i capperi e un cucchiaio di concentrato di pomodoro. Cuocere a fuoco medio per circa 20' e salare. Una volta cotti gli spaghetti, insaporirli un attimo mescolando a fuoco medio.

## SPAGHETTI “SAPORE DI MARE”

### *Ingredienti:*

Gr 400 di spaghetti - gr 300 di seppioline - gr 100 vongole sgusciate (anche quelle già pronte) - 12 scampi - 2 pomodori maturi - 1 acciuga salata - brodo granulare di pesce - vino bianco secco - prezzemolo

### *Preparazione:*

Tagliare le seppioline a strisce sottili e saltarle in padella con 2 cucchiariate d'olio. Sfumarle con 1/3 di bicchiere di vino e unire gli scampi e le vongole con il loro liquido completando il tutto con l'acciuga dissalata e spezzettata. Aggiungere un cucchiaino di brodo granulare di pesce e un mestolino di acqua della pasta in cottura. Quindi scolare gli spaghetti al dente e saltarli in padella, nel sugo di pesce. Guarnirli con i pomodori a dadini e prezzemolo tritato.

## TAGLIOLINI ALLA SALSA DI VONGOLE



### *Ingredienti*

1 Kg. di vongole - 1 spicchio d'aglio – 1 cipolla – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 500 gr. pomodori pelati

### *Preparazione:*

Lavare molto bene le vongole (lasciarle anche 2ore a mollo in acqua salata) cucinare con un bicchiere d'acqua per 5', sgusciarle e conservare l'acqua filtrata con con l'attrezzo apposito. Rosolare l'aglio, la cipolla, il prezzemolo ben tritati, versare l'acqua delle vongole e lasciare asciugare il tutto, unire i pelati, salare, aggiungere il peperoncino a piacere. Cuocere a fuoco vivo per 3', poi lavorare la salsa con la frusta, unire infine le vongole e riprendere la cottura per qualche minuto.

## TAGLIOLINI CON GAMBERETTI

### *Ingredienti:*

gr 400 gamberetti sgusciati – sedano – carota – prezzemolo – 1 cipollina – 1 foglia di alloro – pepe in grani – 3 fettine di limone; per la salsa: 2 tuorli d'uovo – olio – sale – succo di limone – 2 cucchiai di brandy – 4 cucchiai di panna.

### *Preparazione:*

Far bollire in acqua salata gli odori, il pepe, il limone per circa 15', poi lasciare intiepidire. Gettarvi i gamberetti, rimettere sul fuoco e far cuocere per 5'. Scolare i gamberetti gettando tutto il resto. Fare una maionese, quando è ben soda unirvi il brandy e infine la panna. Mescolare bene e incorporare alla salsa i gamberetti. Lessare i tagliolini, scolarli al dente e ricoprirli con la salsa di gamberi. Lasciare intiepidire e poi servire. Sono ottimi anche freddi per una cena estiva.

## ZUPPA DI CECI



### *Ingredienti:*

gr 400 ceci – 1 cipollina – 1 carota – 1 gambo di sedano – 1 gambo di rosmarino – 3 cucchiai d'olio – 2 tavolette di dado – poco sale – fette di pane casereccio abbrustolite.

### *Preparazione:*

Mettere a bagno i ceci 12 ore in acqua fredda. Sciacquarli bene e metterli in una pentola, coprirli d'acqua, unire i 2 dadi e far cuocere per 2ore. In un tegame con l'olio far rosolare un trito di cipolla, carota, sedano, il rosmarino legato che poi si eliminerà; unirvi i ceci con l'acqua di cottura, coprire e continuare a cuocere per altri 20' circa. Servire la zuppa con fette di pane casereccio abbrustolite e, a piacere, con un cucchiaio d'olio d'oliva di frantoio.

## ZUPPA DI CIPOLLE



### *Ingredienti:*

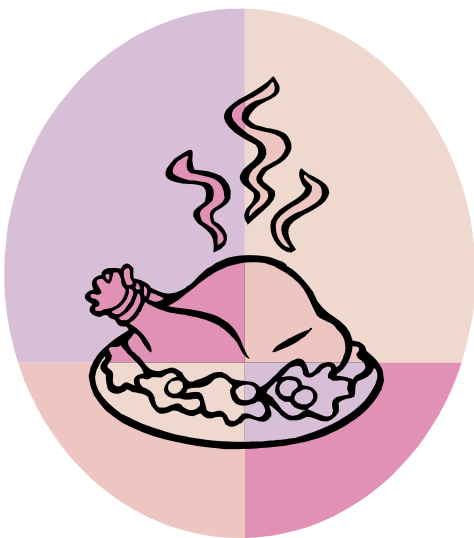
2 lt di brodo – gr 500 cipolle – gr 100 burro – gr 200 gruviera – gr 200 fette pane carré abbrustolite 1/2 bicchiere di vino bianco secco – gr 20 farina bianca – un cucchiaio di parmigiano – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Mettere in un tegame il burro, farlo sciogliere e aggiungere le cipolle a fette sottili facendole stufare a fuoco basso. Quando saranno dorate, irrorarle con il vino, salare e pepare, aggiungere la farina, mescolare, versare il brodo e lasciare cuocere per circa 10'. In una pirofila da forno disporre le fette di pane, il formaggio tagliato a lamelle sottili, versare sopra le cipolle con il loro brodo, spolverizzare con il formaggio grattugiato, qualche fiocchetto di burro e mettere in forno caldo a gratinare per circa mezz'ora e servire.

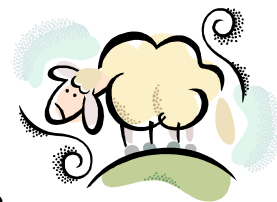


**SECONDI PIATTI**





## AGNELLO IN FRICASSEA



### *Ingredienti*

1 kg di spalla di agnello – 6 cucchiaini d'olio – farina - brodo – un mazzetto di prezzemolo – un rametto di timo – qualche foglia di alloro – 3 tuorli d'uovo – 1 limone – sale – pepe e una presa di noce moscata

### *Preparazione*

Far rosolare nell'olio l'agnello tagliato a pezzi e infarinato. Salare, pepare e ricoprire di brodo. Aggiungere la noce moscata, gli odori legati insieme e far cuocere a fiamma bassa per circa 45 minuti. Sbattere i tuorli d'uovo con il succo del limone, e sempre mescolando, unirvi a poco a poco il sugo di cottura. Versare la salsina così ottenuta sull'agnello, mescolare rapidamente e spegnere la fiamma. Aspettare qualche minuto prima di servire.

## ANATRA ALL'ARANCIO



### *Ingredienti:*

1 anatra pulita del peso di circa 2 Kg. – 2 arance – ½ limone – brodo di carne (quello che necessita) - sale e pepe

### *Preparazione:*

Lavare molto bene l'anatra lasciandola poi asciugare. Lavare le arance e il limone, quindi tagliarli a pezzettini. Dopo aver salato e pepato l'anatra all'interno, riempirla con questi ultimi e legarla con lo spago da cucina.

Fare rosolare l'anatra da tutte le parti, farla cuocere per circa un'ora aggiungendo il brodo man mano che occorre. Quando è cotta toglierla e tagliarla a pezzetti regolari e tenerli in disparte, il ripieno tenuto in disparte in precedenza si farà bollire per qualche minuto con il brodo, quindi passare al passatutto il sugo di cottura.

Rimettere infine i pezzi di anatra nella casseruola, versarvi sopra il sugo e fare bollire l'insieme ancora per qualche minuto, perché si insaporisca bene; volendo, guarnire con qualche fetta di arancia sottile.

## ARROSTO CON CAPPERI E POMODORI SECCHI

### *Ingredienti:*

spalla di vitello gr. 1300 – 13 pomodori secchi sott'olio – una falda di peperone rosso – vino bianco secco – capperi sotto sale – timo – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – pepe in grani

### *Procedimento:*

massaggiare la carne con il pepe macinato e una manciata di capperi non dissalati, premendoli contro la carne in modo che vi restino attaccati.

Disporre la spalla su un foglio di carta da forno e far aderire su tutta la superficie i pomodori secchi equamente distribuiti. Avvolgere la carne nella carta da forno e legarla a mo' di arrosto e metterla in una pirofila. Infornare a 190° per un'ora circa, quindi bagnare con un bicchiere di vino bianco secco e cuocere per altri 20 minuti.

Sfornare e far raffreddare nella carta, quindi liberarlo dal cartoccio; frullare infine il fondo di cottura dell'arrosto con i pomodori secchi, un filo di olio extravergine crudo e poco timo tritato.

Affettare l'arrosto freddo e servirlo con la salsa ottenuta, il peperone a dadini, prezzemolo tritato e un filo d'olio.

## ARROSTO DI MANZO MARINATO

### *Ingredienti:*

1, 6 Kg. di arrosto di manzo legato – 2 spicchi d'aglio – 1 cipolla – 1 rametto di rosmarino – 3 rametti di timo – 4 cucchiaini di aceto aromatico – olio d'oliva – pepe macinato grosso

### *Preparazione:*

Sbucciare l'aglio e fare delle fettine sottili da inserire in alcuni tagli che si sono fatti nell'arrosto. Pelare la cipolla e tritarla finemente, sfogliare il timo, e tritare gli aghi di rosmarino. In una terrina mescolare le foglie di timo e rosmarino con la cipolla tritata, il pepe, l'olio d'oliva e l'aceto. Su un grande foglio di alluminio sistemarvi l'arrosto cospargendolo da tutti i lati col composto di erbe aromatiche; chiuderlo ermeticamente, e lasciarlo marinare in frigorifero per 8/10 ore.

Preriscaldare il forno a 250°, infornare l'arrosto ancora avvolto nell'alluminio e cuocerlo per 10 minuti, quindi togliere l'alluminio lasciando però gli ingredienti della marinata sull'arrosto, quindi salarlo e infornarlo ancora per 25/35 minuti, a seconda del grado di cottura desiderata.

## BOLLITO MISTO

### *Ingredienti:*

un cappono piccolo e magro – gr 500 muscolo di manzo - gr 500 punta di vitello – gr 200 lingua di vitello – gr 300 codino – gr 300 biancostato di vitello – un piccolo zampone –gr 300 di carote – una grossa cipolla picchettata con due chiodi di garofano –gr 200 di sedano – una foglia di alloro –sale. (per il contorno: patate lessate, ciuffi di lattuga, salta tonnata, ketchup, senape, salsa al cren, salta tartara ecc.)

### *Preparazione:*

Far bollire in un tegame con acqua per un'ora lo zampone bucherellato con un grosso ago. Sgocciolarlo e metterlo in una capace pentola con acqua salata e tutti i tipi di carne. Portare ad ebollizione e dopo circa tre quarti d'ora aggiungere le verdure e continuare la cottura per circa un'altra ora ricordandosi ogni tanto di schiumare.

Togliere il brodo di cottura, dividere le carni dalle verdure e servire su un piatto di portata con una base di patate lessate, ciuffi di lattuga e le varie salse.

## BRASATO AL BAROLO

### *Ingredienti:*

gr. 800 di manzo – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – qualche foglia di salvia – 1 rametto di rosmarino – 2 foglie di alloro – 1 chiodo di garofano – 1 pezzetto di cannella – sale e pepe – gr 50 di burro – 4 cucchiaini d'olio e una bottiglia di Barolo

### *Preparazione:*

Affettare la cipolla, la carota, il sedano e metterli in una terrina piuttosto fonda, posarci sopra la carne e unirvi la salvia, il rosmarino, l'alloro e le spezie e ricoprire il tutto con il vino. Dopo un paio d'ore sgocciolare bene la carne, asciugarla e farla rosolare in una casseruola con l'olio e burro salando e pepando. Appena avrà preso colore unirvi le verdure della marinata, comprese le spezie, aggiungere un po' di vino e cuocere a fiamma bassissima per circa un'ora e mezza, quando necessario aggiungere del vino.

Levare la carne, tagliarla a fette e posarla in un tegame che possa essere portato in tavola. Passare al passaverdura tutto il fondo di cottura e ricoprire con esso la carne. Aggiungere ancora un po' del vino della marinata e cuocere, sempre a fuoco bassissimo, per altri 20 minuti.

## CAPPONE AL TARTUFO

### *Ingredienti:*

1 cappone pulito e disossato – 1 tartufo nero – 200 gr mortadella – 200gr di prosciutto crudo affettato sottile – 200 gr di lonza macinata – 100 gr parmigiano grattugiato – 2 uova – noce moscata 100 gr prosciutto cotto affumicato in un'unica fetta – 4 cucchiaini d'olio - 20 gr di burro – 1 dl di vino bianco secco.

### *Preparazione:*

Pulire il tartufo. Passare nel mixer la mortadella con il prosciutto, aggiungere la carne macinata e ottenere un composto omogeneo. Aggiungere a questo il formaggio, le uova, la noce moscata, il prosciutto cotto a dadini, sale e pepe e il tartufo nero prima tagliato a fettine e poi a listarelle. Salare all'interno il cappone poi disporvi il ripieno, cucire con uno spago il taglio, arrotolare il cappone e legarlo sempre con lo spago come se fosse un arrosto. Sistemato in una pirofila irrorarlo con l'olio, mettere il burro a fiocchetti e mettere nel forno caldo a 170° per 2 ore. A 30 minuti dall'inizio della cottura irrorarlo con il vino. Voltare ogni tanto il cappone e irrorare se necessario con dell'altro vino se occorre.

## CONIGLIO AI PEPERONCINI

### *Preparazione:*

Infarinare i bocconcini di coniglio e rosolarli

### *Ingredienti:*

Polpa di coniglio a bocconcini – gr 300 di peperoncini verdi dolci – gr 150 di pomodori – rucola – olive nere – capperi salati – farina – aglio – vino bianco secco

### *Preparazione:*

Infarinare i bocconcini di coniglio e rosolarli in padella con un velo d'olio caldo. Togliarli e nel condimento soffriggere i peperoncini privati dei semi, la rucola sminuzzata, 10 olive, 6 spicchi d'aglio fresco, una manciata di capperi dissalati e il pomodoro tritato grossolanamente. Sfumare il soffritto con un dito di vino bianco, unire i bocconcini di coniglio rosolati, salare, pepare e fare stufare il tutto, con il coperchio a fuoco moderato per 15 minuti.

## CONIGLIO ALL'ISCHITANA



### *Ingredienti:*

1 coniglio tagliato a pezzi – 1/2 bicchiere di vino bianco – 250 gr di pomodorini – 1 ciuffetto di rosmarino – 1 ciuffo di basilico – 4 cucchiaini d'olio

### *Preparazione:*

Tagliare a pezzi un coniglio e farlo rosolare con 4 cucchiaini d'olio. Quando è dorato, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, farlo evaporare e aggiungere 250 gr. di pomodorini a pezzetti, un ciuffetto di rosmarino e uno di basilico e cuocere a fuoco moderato per 15', finché il fondo di cottura è abbastanza ristretto.

Bagnare con un bicchiere d'acqua, salare e pepare e cuocere per altri 40', finché il fondo di cottura è di nuovo asciutto e il coniglio tenero.

## CONIGLIO IN TEGAME CON CARCIOFI E PATATE

### *Ingredienti:*

1 coniglio – gr 200 di patate – 4 carciofi – 1 cespo di lattuga – estratto di carne - vino passito

### *Preparazione:*

Tagliare il coniglio in 8/10 pezzi rosolarlo con un po' di burro, dopo circa 15' quando il tutto sarà ben colorito, aggiungere i fondi di carciofo interi (precedentemente mondati), le patate a tocchetti, sale e pepe, procedendo nella cottura con l'aggiunta di 1/3 di bicchiere di vino passito, e quando sarà evaporato, con un mestolo di acqua calda nella quale si sarà sciolto dell'estratto di carne, dopo circa 30' la cottura sarà ultimata.

Portare in tavola con la lattuga prima scottata e poi saltata in padella con burro sale e pepe



## COSTINE AI FUNGHI

### *Ingredienti:*

Kg. 1 di costine di maiale – gr. 40 di burro – 4 cucchiaini d'olio – gr. 25 di funghi secchi – 1 cipollina – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Rosolare nell'olio e nel burro le costine staccate l'una dall'altra, salare, pepare e quando saranno ben colorite aggiungere la cipolla finemente tritata, lasciando poi qualche minuto a insaporire.

Scolare i funghi dopo averli lasciati in ammollo in acqua tiepida per almeno due ore e unirli alle costine. Mescolare bene e bagnare con un mestolino di acqua dei funghi, abbassare la fiamma e fare cuocere ancora per circa 25 minuti.

## FAGIANO ARROSTO



### *Ingredienti:*

1 fagiano, gr. 150 di pancetta, gr. 40 di burro, 3 cucchiaini di olio, salvia, alloro, sale, pepe, un mestolino di brodo, un bicchierino di brandy.

### *Preparazione:*

Mettere all'interno del fagiano ben pulito, un pizzico di sale, uno di pepe e qualche foglia di salvia. Fasciarlo bene nella pancetta, legarlo con filo bianco e farlo rosolare a fuoco vivo nell'olio e burro con altra salvia e alloro. Quando sarà ben colorito da tutte le parti bagnarlo con brandy e lasciare evaporare a fuoco vivo. Aggiungere il brodo, abbassare la fiamma e far cuocere adagio per circa un'ora. Poco prima di levarlo, rialzare la fiamma per fargli riprendere il colore. Slegarlo prima di servirlo.

## FILETTO IN SALSA DI FUNGHI

### *Ingredienti:*

gr 700 di filetto di maiale in un pezzo solo – gr. 40 di burro – 2 cucchiaini d'olio – 1 spicchio d'aglio – gr 25 di funghi secchi (ora anche quelli di stagione) – 1 bicchierino di marsala – 3 cucchiaini di panna – 1 manciata di prezzemolo – 1 cucchiaino di farina – sale – pepe.

### *Preparazione:*

Ammollare i funghi in acqua tiepida per almeno 2 ore. Rosolare a fuoco vivo nell'olio e burro il filetto, salandolo e pepandolo.

Quando sarà ben colorito da tutte le parti, unire l'aglio i funghi strizzati e tritati, mescolare e bagnare col marsala. Abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti circa, quindi levare la carne e tenerla da parte. Sciogliere nella casseruola la farina poi diluirla con la panna e unire il prezzemolo tritato. Tagliare il filetto a fettine e metterle nella casseruola, lasciare insaporire 5 o 6 minuti a fuoco bassissimo, poi servire subito le fettine ricoperte con tutto il fondo di cottura.

## FOCACCIONE FARCITO

### *Ingredienti:*

Pasta: gr 500 farina – gr 12 lievito di birra – olio extravergine – sale

Farcitura: gr 250 stracchino – gr 200 fagiolini lessi – gr 150 fave sbollentate e pelate – prezzemolo – 5 cipollotti – olio extravergine – sale – pepe

### *Preparazione:*

Lavorare la farina con il lievito sbriciolato, un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio e gr 200 d'acqua finché la pasta sarà liscia ed elastica. Farla lievitare fino al suo raddoppio.

Ridurre i cipollotti a tocchetti e stufarli in padella in un velo d'olio caldo per circa 10', quindi aggiungere le fave, i fagiolini e lasciare insaporire il tutto per circa 5'; infine completare con sale, pepe e prezzemolo tritato.

Lavorare la pasta per sgonfiarla, quindi stenderla, farcirla con lo stracchino a pezzettoni, le verdure e chiudere la focaccia. Farla riposare per 20', ungerla d'olio e infornarla a 180° per circa 35'.

## GRATIN AL PROSCIUTTO



### *Ingredienti:*

g 500 patate – g 400 mozzarella – gr 250 melanzane – g 250 zucchine – g 150 prosciutto cotto a fette – g 200 panna – sale – pepe nero in grani

### *Preparazione:*

Tagliare a rondelle sottili la melanzana non sbucciata e le patate pelate (se possibile usare l'affettatrice). Affettare le zucchine e la mozzarella. In una teglia da forno preparare uno strato di patate, melanzana, zucchine, mozzarella, prosciutto, sale, pepe e ripetere gli strati nella stessa sequenza. Terminare con le verdure e tenere da parte alcune fettine di prosciutto e mozzarella. Bucherellare il pasticcio e irrorarlo con la panna, salare e pepare, quindi infornare a 200° per 40'; unire il prosciutto e la mozzarella tenuti da parte e terminare la cottura per altri 10'.

## INVOLTINI CON SPECK

### *Ingredienti:*

650 gr di petto di tacchino a fette – 80 gr di speck a fette – 180 gr di fontina – 3 cucchiaini di farina – 60 gr di burro – 150 ml di vino bianco – 100 ml di brodo – 12 foglie di salvia – 1 rametto di rosmarino.

### *Preparazione:*

Salare e pepare ogni fetta di tacchino (non troppo grande), disporvi sopra una fetta di speck, mettere 4/5 bastoncini di fontina all'inizio di ogni fetta, adagiare su ogni rotolino una foglia di salvia, e legare con dello spago da cucina.

Riscaldare una padella e unire il burro, il rosmarino e poi i rotolini passati nella farina: farli rosolare a fuoco vivace rigirandoli spesso per ottenere una doratura uniforme, bagnare con vino e fare evaporare, quindi continuare la cottura con il brodo ben caldo per altri 8/10 minuti, facendo addensare la salsa di cottura.

## LA FICATTOLA (per 3 persone)

### *Ingredienti:*

700 gr di farina - 1 dado di lievito - un po' di sale - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - acqua tiepida (due bicchieri e mezzo circa)

### *Preparazione:*

Impastare la farina con il lievito sciolto nell'acqua tiepida il sale e l'olio, aggiungere acqua fino a raggiungere un impasto elastico (non duro come la sfoglia per la minestra). Fare un panettone dell'amalgama ottenuta, incidere al centro con un taglio incrociato, avvolgerlo in un canapaccio in modo da permettere la lievitazione, e coprire con un altro canapaccio, lasciare riposare per un'ora e mezza, 2 ore. A lievitazione avvenuta fare delle strisce dell'impasto schiacciare con le mani fino ad ottenere uno spessore circa di 1/2 centimetro. Tagliare dei triangoli e friggere in abbondante olio caldo, girare una sola volta durante la friggitura. Adagiare su carta che assorba l'unto.

## LEPRE ARROSTO



### *Ingredienti:*

la metà posteriore di una lepre – 40 gr di burro – 6 cucchiaini d'olio – 2 spicchi d'aglio – un rametto di rosmarino – sale – pepe: ½ litro di vino rosso – 1 cipollina – 1 carota – 1 costa di sedano – 2 foglie d'alloro – un rametto di rosmarino – pepe in grani – 1 spicchio d'aglio.

### *Preparazione:*

Unire al vino la cipollina, la carota, il sedano e l'aglio tritati, l'alloro, il rosmarino, il pepe e immergervi la lepre lasciando marinare poi per 12 ore. Scolare la lepre, asciugarla e farla rosolare a fuoco vivo nell'olio e burro con i 2 spicchi d'aglio, il rosmarino, sale e pepe.

Quando la carne sarà ben colorita, versarci sopra il vino della marinata, abbassare la fiamma e far cuocere per circa 2 ore.

Servire la lepre con il fondo di cottura passato al colino fitto e messo in salsiera.

## MANZO ALLA CALIFORNIA

### *Ingredienti:*

gr. 800 di manzo – gr 50 di burro – 4 cucchiaini d'olio – sale – pepe – 1 cipolla grossa – 3 carote – 3 coste di sedano – 1 bicchiere scarso di aceto – ½ bicchiere di latte.

### *Preparazione:*

Rosolare nell'olio e nel burro il manzo con sale e pepe. Unire la cipolla, le carote, il sedano, tutto a pezzetti e cuocere a fuoco basso per un'ora. Versare l'aceto e far cuocere per 45 minuti, per ultimo unire il latte e finire di cuocere per altri 30 minuti.

Togliere la carne dal tegame, affettarla, accomodarla sul piatto da portata e ricoprirla col fondo di cottura frullato per qualche minuto.

## OSSE BUCHE DI VITELLO

### *Ingredienti:*

4 ossibuchi di vitello - farina q.b. – 5 cucchiaini d'olio – una noce di burro – 1 cipollina – vino bianco – pomodori pelati.

### *Preparazione:*

Nell'olio e nel burro dorare la cipolla tagliata fine, poi toglierla. Infarinare gli ossi buchi e rosolarli bene da ogni parte. Salare e pepare e irrorarli col vino bianco. Quando questo sarà evaporato aggiungere i pomodori pelati ben schiacciati, e lasciare cucinare per circa un'ora. Il tempo di cottura dipende anche dallo spessore degli ossi buchi.

A cottura terminata spolverare il tutto con un trito di prezzemolo misto alla buccia di un limone grattugiata



## POLLO AI FUNGHI

### *Ingredienti:*

4 cosce di pollo – 450 gr di porcini – 1 scalogno – 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiaini di trito composto da rosmarino e salvia – 4 cucchiaini d'olio extra – 1 bicchierino di brandy – 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro – 2,5 dl di brodo – 1 foglia di alloro – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Tritare scalogno, aglio, rosmarino e salvia, mettere in una larga padella e aggiungere l'olio, fare soffriggere dolcemente poi unire le cosce di pollo e colorirle da tutte le parti. Spruzzare con il brandy facendolo sfumare a fuoco vivo, poi bagnare il pollo con 1 dl di brodo nel quale si sarà diluito il concentrato di pomodoro, aggiungere la foglia di alloro, salare, pepare e lasciare cuocere per 30 minuti unendo quando occorre, del brodo.

Intanto pulire i funghi, tagliarli a fettine e unirli al pollo lasciando cuocere per altri 20 minuti bagnando con il restante brodo. A cottura ultimata trasferire il pollo in un piatto da portata irrorandolo con il suo sugo.

## POLLO ALL'AGLIO

### *Ingredienti:*

1 pollo da circa 1,2 Kg. – 10/12 spicchi d'aglio – 4 rametti di rosmarino – 30 cl di vino bianco – 25 gr. di burro – sale e pepe

### *Preparazione:*

Preriscaldare il forno a 210°. Farcire il pollo con 4 spicchi d'aglio non sbucciati e 2 rametti di rosmarino, disporlo nella casseruola, circondarlo con gli spicchi d'aglio rimasti, sempre senza sbucciarli. Salare, pepare e unire il vino. Coprire la casseruola e infornare per 1 ora. Togliere dal forno il pollo e cospargerlo con il burro e infornare nuovamente per 30 minuti. A 5 minuti dalla cottura unire il rosmarino rimasto. Servirlo con il sugo di cottura e gli spicchi d'aglio.

## POLLO IN PETACCHIO

### *Ingredienti:*

un pollo di circa 1 Kg. – 300 gr. di pomodoro - 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio - burro - olio - vino bianco secco – rosmarino – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Tagliare il pollo in piccoli pezzi, in una casseruola mettere qualche cucchiaio d'olio, una noce di burro, la cipolla affettata finemente e i due spicchi d'aglio schiacciati. Lasciare soffriggere poi aggiungere il pollo. Quando questo avrà raggiunto una colorazione dorata, aggiungere il sale e mezzo bicchiere di vino e farlo asciugare. Intanto a parte preparare un soffritto con un po' d'olio ed un trito di cipolla e rosmarino. Dopo qualche minuto aggiungere i pomodori lavati e privati della pelle e dei semi. Salare, pepare, quindi lasciare cuocere una ventina di minuti. Unire la salsa al pollo ed aggiungere qualche noce di burro, infornare il pollo in forno caldo per una ventina di minuti.

## POLPETTINE DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE



### *Ingredienti:*

gr 400 di polpa d'agnello tritata – gr 100 di mollica di pane – latte – 1 uovo – trito aromatico (menta, maggiorana) – farina – olio extravergine – sale – pepe

### *Preparazione:*

Amalgamare la polpa macinata con la mollica di pane ammollata nel latte, l'uovo, sale e pepe, quindi formare con il composto delle polpettine. Passarle velocemente nella farina, quindi arrostarle a fuoco vivo, in una capace padella con un velo d'olio caldo cospargendole durante la cottura con abbondante trito aromatico: saranno pronte e ben colorite in circa 12'.



## POLPETTONE FREDDO

### *Ingredienti:*

gr 500 di polpa di vitello macinata – 1 uovo – sale – pepe – il succo di mezzo limone – 2 cucchiaini di pane grattugiato; gr. 100 di tonno sott'olio – 2 uova sode – una manciata di prezzemolo – ½ bicchiere d'olio d'oliva.

### *Preparazione:*

Mescolare la carne con l'uovo, il sale, il pepe, il succo di limone e il pangrattato. Formare un polpettone, avvolgerlo in un telo bianco e immergerlo in acqua bollente salata, facendolo cuocere a fiamma media per circa un'ora e mezza. Lasciarlo raffreddare toglierlo dal telo e affettarlo. Tritare il tonno, le uova sode, il prezzemolo e mescolare tutto versando l'olio poco per volta finché non sarà tutto assorbito. Versare la salsa sul polpettone e servire.



## QUAGLIE ALL'UVA

### *Ingredienti:*

8 quaglia – gr 50 di burro – 8 fette di pancetta – 1 grappolo d'uva moscato – 3 cucchiaini di brandy -1 mestolino di brodo – sale – pepe.

### *Preparazione:*

Fasciare con la pancetta le quaglie ben pulite, legarle e farle rosolare nel burro a fuoco vivo, con sale e pepe.

Quando saranno ben colorite, bagnarle col brande lasciare evaporare, poi versare il brodo e fare cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti. Qualche minuto prima di toglierle, unire alle quaglie i cicchi d'uva sbucciati e privati dei vinaccioli, facendo poi insaporire tutto insieme.

## QUICHE DI PORRI E RICOTTA

### *Ingredienti:*

una confezione di pasta sfoglia fresca già stesa – 200 gr di ricotta di pecora morbida – 2 uova – 3 porri – 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato – 80 gr di pecorino stagionato – olio extravergine d'oliva – sale e pepe macinato al momento.

### *Preparazione:*

Tagliare a rondelle i porri. Scaldare bene una padella antiaderente, aggiungere 3 cucchiaini d'olio e far saltare i porri finché cominciano a prendere colore. Saltarli, peparli e cuocerli per altri 5 minuti e poi toglierli dal fuoco. Frullare la ricotta con le uova, il parmigiano, il sale e pepe. Foderare uno stampo da crostata dal fondo amovibile con la pasta sfoglia e togliere la pasta che fuoriesce. Versarvi sopra la crema di ricotta e distribuire sopra i porri. Cuocere nel forno già caldo a 200° per 45 minuti circa. Sfnare la torta quando la pasta è ben dorata e la crema di ricotta ha preso colore. Servirla calda o tiepida con scaglie sottili di pecorino.

## TORTE SALATE

### *Farciture:*

3 etti di ricotta – 1 pugno di spinaci  
1 wurstel – 1 uovo  
parmigiano sale e pepe

ricoprire il fondo con formaggio Asiago (tagliato sottile)  
pancetta affumicata sempre sottile  
3 uova – parmigiano sale e pepe

ricoprire il fondo con Emmenthal tagliato sottile  
1 busta di panna liquida – 3 uova  
parmigiano, sale, pepe e prezzemolo

insalata lattuga – peperoni a fettine sottili  
capperi – tonno e un poco di sale

## TRIPPA

### *Ingredienti:*

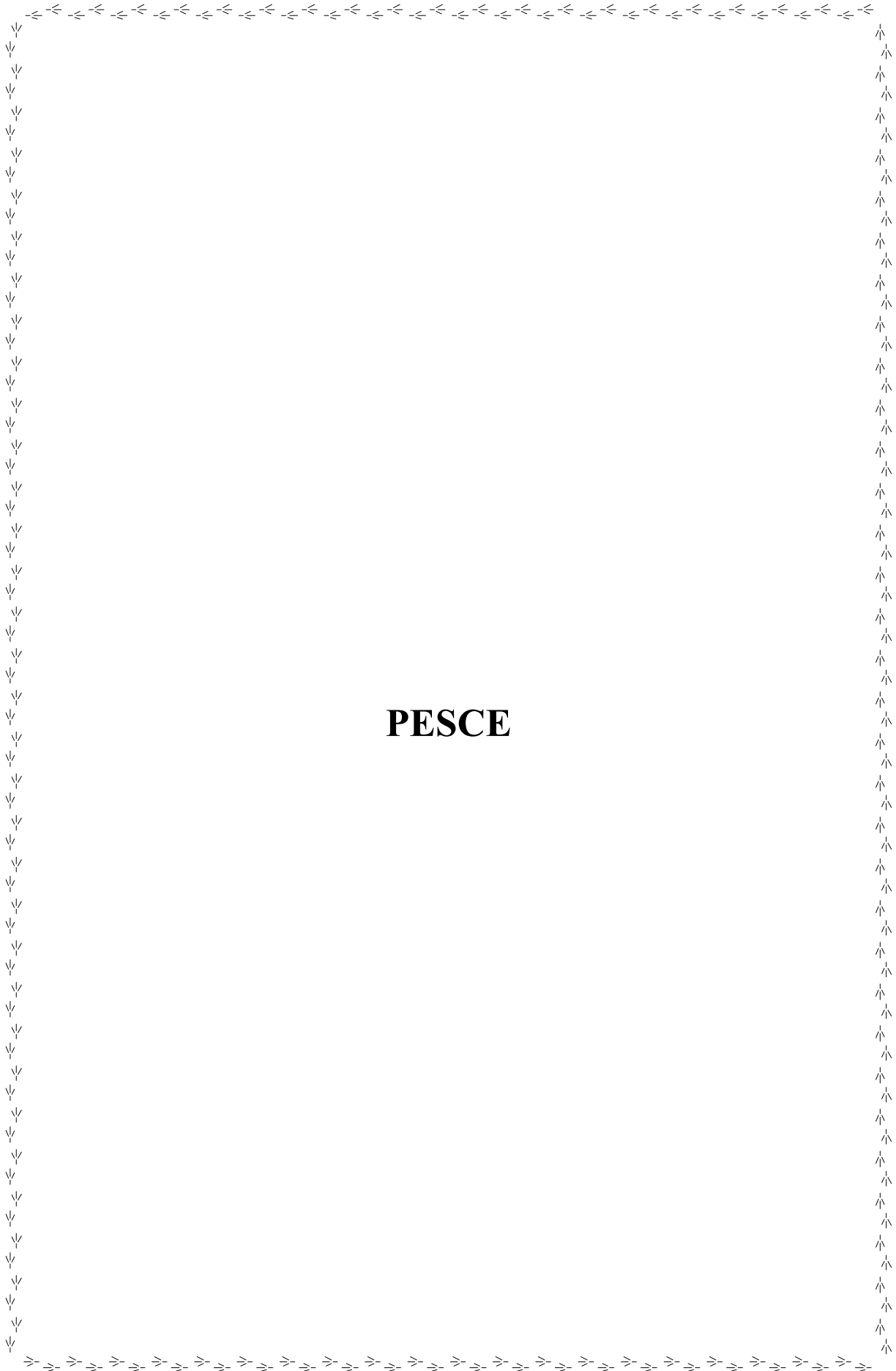
1 kg di trippa precotta – ½ cipolla – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cucchiaio di trito di prezzemolo e aglio – 1 rametto di rosmarino – 2 foglie d'alloro – 3 foglie di salvia – 2 chiodi di garofano – 1 bicchiere di brodo – sale e pepe – gr 300 di pomodori pelati passata - 50 gr di formaggio grana – 30/40 gr di burro.

### *Preparazione:*

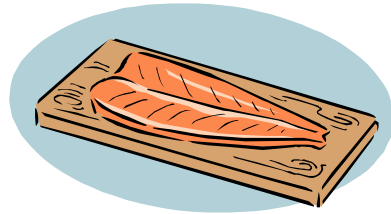
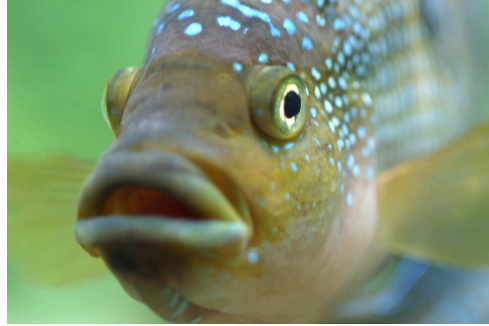
Tagliare la trippa a listarelle, lavarla abbondantemente in acqua corrente con molta cura. In un tegame sciogliere il burro con olio d'oliva, versarvi la trippa tagliata e lasciare asciugare un po' l'acqua che fa. Intanto tritare grossolanamente tutte gli odori e aggiungerli alla trippa lasciandola insaporire per circa 10 minuti. Aggiustare di sale e di pepe poi aggiungere il brodo e i pelati, coprire e lasciare cuocere per 2 ore sempre a fuoco lento.

Prima di servire spolverare con il grana.





# PESCE



## ANGUILLA IN UMIDO



### *Ingredienti:*

1 anguilla di circa 1 kg – gr 20 di funghi secchi ammollati – gr 15 di prezzemolo – 2 spicchi d'aglio – 1 fettuccia di scorza di limone, 1 dl di salsa di pomodoro sciolta nell'acqua – sale – pepe – un bicchiere di vino bianco secco – olio.

### *Preparazione:*

Togliere la pelle alle anguille, svuotarle, tagliarle in tronchetti di 6/7 cm. In un tegame di coccio con l'olio lasciarle colorire qualche minuto, spruzzare col vino bianco e unirvi il trito di funghi, prezzemolo, aglio e limone, dopo aggiungere la salsa sciolta nell'acqua, sale e pepe e cuocere a fuoco basso per almeno mezz'ora.

## CODA DI ROSPO ALLA SICILIANA

### *Ingredienti:*

gr 900 di coda di rospo – 1 cipolla – 2 peperoni carnosì – 1 bicchiere di vino bianco secco – gr 250 di pomodori pelati – 150 gr di olive nere – 1 ciuffo di prezzemolo – sale – pepe – olio – fette di pane

### *Preparazione:*

Mettere in un tegame 3 cucchiaini d'olio, la cipolla affettata e farla imbiondire, unire i peperoni tagliati a striscioline, il pesce a fette non troppo sottili, salare e pepare. Lasciare cuocere qualche minuto rigirando le fette, bagnare con vino bianco e farlo evaporare, versare i pomodori passati al setaccio e le olive nere. Continuare la cottura per 20' di minuti a fuoco lento, e prima della cottura finale unire il prezzemolo tritato. Servire la coda di rospo su fette di pane casereccio abbrustolito e coprire con il sughetto.

## CUS CUS CON POLIPO E GAMBERETTI

### *Ingredienti:*

gr 800 polpo - cuscus gr 250 – gamberetti gr 150 – peperone gr 50 – melanzana gr 50 – zucchina gr 50 – cipolla gr 50 – carota gr 50 – fagiolini gr 50 – limone – arancia – tabasco – olio extravergine

### *Preparazione:*

Mettere in acqua bollente il polipo, coprire e lessare per 40' circa. In un bicchiere versare il succo di limone e d'arancia, 2-3 gocce di tabasco, un po' di sale e acqua in quantità sufficiente a raggiungere il peso del cuscus. Mettere il cuscus in una ciotola, versarvi sopra il liquido pesato, quindi mescolarlo, sgranarlo e lasciarlo riposare. Sgusciare i gamberetti, privarli del budellino nero, tagliarli a tocchetti e saltarli in padella con un po' d'olio. Fare una dadolata delle verdure, cuocerle in padella per non più di 6/7', infine aggiustare di sale. Unire al cuscus il polipo tagliato a pezzetti, i gamberi e le verdure, se necessario salare e mettere a riposare per tutta la notte. Servire a temperatura ambiente.

## MOSCARDINI ALLA DIAVOLA

### *Ingredienti:*

gr 800 di moscardini puliti – 2 cucchiaini di olio – due spicchi d'aglio – un cucchiaio di prezzemolo tritato – un bicchiere di vino bianco secco – sale – pepe

### *Preparazione:*

Disporre i moscardini puliti e lavati in un tegame con l'olio, salarli, peparli, incoperchiare e lasciare cuocere a fuoco basso per una 1/2 ora nella loro acqua. A questo punto mettere il vino e far evaporare, unire aglio, prezzemolo e cuocere per altri 20' a fuoco più vivo. Servire ben caldi nel loro sughetto o anche freddi in insalata con poco olio e aceto.

## MOSCARDINI ALLA GIULIANA

### *Ingredienti:*

gr 800 di moscardini puliti – 3 cucchiaini d'olio – gr 300 di polpa di pomodoro – ½ bicchiere di vino rosso – 1 carota -1 cipolla -1 gamba di sedano – 1 cucchiaino di prezzemolo tritato – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Mettere in una casseruola l'olio, i moscardini ben puliti e a pezzi se sono grandi e lasciarli cuocere una decina di minuti perché perdano la loro acqua. Unire un trito di cipolla, sedano, carota e lasciare dorare ed insaporire qualche minuto; aggiungere il vino e a fuoco vivace lasciarlo evaporare, versare la polpa di pomodoro, sale e pepe, coprire col coperchio e proseguire la cottura per una buona mezz'ora. Unire poco prima della definitiva cottura il trito di prezzemolo e servire.

## ORATE AL FORNO



### *Ingredienti:*

2 orate da 600 gr – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 rametto di mirto – 1 mazzetto di dragoncello – 2 cipolle rosse – 300 gr di pomodorini – ½ bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva

### *Preparazione:*

Dopo aver pulito le orate asciugarle salare e pepare l'interno, mettere nella cavità di ognuna qualche foglia di prezzemolo, mirto e dragoncello. Metterle in una pirofila da forno unta con poco olio. Sbucciare le cipolle, tagliarle a spicchi, tagliare a metà i pomodorini più grandi e lasciare interi gli altri, disporre le verdure nella pirofila salando un po' le verdure, quindi infornare a 180° per 15/20 minuti, a metà cottura irrorare il pesce con il vino bianco.

Tritare le erbe aromatiche e distribuirle sulle orate per insaporirle.

## PAELLA DI MARE

### *Ingredienti:*

gr. 400 di riso – gr 100 fagiolini surgelati – gr 100 piselli – una manciata di olive verdi denocciolate - un peperone rosso scottato pelato – 1 cipolla – 1 dl di olio extra vergine – 1 bustina di zafferano – sale – pepe – un dado vegetale (da usare solo se l'acqua di lessatura dei pesci non dovesse bastare) – 1 bicchierino di Brandy.  
seppie – calamari – gamberetti – nasello – cozze – vongole – 1 astice a testa.



### *Preparazione:*

Lessare insieme seppie, calamari fino a cottura quasi ultimata, tenendo a conto l'acqua di cottura. A parte lessare il nasello, poi aprire le cozze e le vongole, tenendo sempre a conto l'acqua di cottura solo se però non vi è sabbia.

In un tegame capiente rosolare nell'olio la cipolla affettata, farla rosolare, unire il riso e lo zafferano sciolto in poca acqua di cottura, le verdure (i fagiolini a pezzi, e i piselli). Bagnare con il Brandy lasciare insaporire pochi minuti, poi cominciare ad aggiungere l'acqua di cottura dei pesci. Dopo circa dieci minuti aggiungere tutti i pesci precedentemente lessati, i gamberetti e gli astici e due o tre minuti prima di completare la cottura aggiungere il peperone a listelle e le olive.

## PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA



### *Ingredienti:*

4 tranci di pesce spada - gr 150 di olive verdi snocciolate – 1 pomodoro maturo  
– vino bianco secco - cipolla

### *Preparazione:*

Infarinare i tranci e rosolarli con la cipolla e 4 cucchiainate d'olio. Quando saranno dorati, salarli e aggiungere le olive e bagnare con ½ bicchiere di vino che verrà fatto evaporare.  
Sgocciolare il pesce spada e proseguire la cottura del sugo per altri 5 minuti allungandolo con un bicchiere d'acqua calda, quindi passarlo al passaverdura. Riscaldare la salsa ottenuta, versarla sul pesce spada e completare con il pomodoro ridotto in piccola dadolata.

## SALMONE AL SALE GROSSO (per 4 persone)

### *Ingredienti:*

4 tranci di salmone fresco con la pelle da circa 200 gr. ciascuno – 12 asparagi – 10 pomodorini ciliegina – 3 cipollotti – maggiorana – prezzemolo – vino bianco secco – sale marino grosso

### *Preparazione:*

Cospargere col sale grosso i tranci di pesce solo dal lato della pelle, quindi cuocerli da questo lato scoperti, a fuoco basso per circa 18'. Mondare gli asparagi, ridurli a rondelle e soffriggerli in un po' di olio caldo con i cipollotti a pezzettini e i pomodorini spaccati a metà, sfumare con un dito di vino bianco, bagnare con un po' d'acqua e lasciare stufare per circa 7', completare con un trito di prezzemolo e maggiorana. Servire il salmone insieme alle verdure.

## SOGLIOLE AL GRUVIERA

### *Ingredienti:*

8 filetti di sogliole – gr 70 di burro – 1 bicchiere di brandy – gr 100 di gruviera – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Disporre i filetti di pesce in una pirofila con il burro fuso, farli dorare e insaporire, bagnarli con il Brandy e fiammeggiare, salare e pepare e coprire con il formaggio grattugiato a striscioline e mettere in forno a medio calore per dieci minuti, perché prendano una bella doratura. Servirli ben caldi.

## STORIONE CON POMODORINI

### *Ingredienti:*

4 fette di storione da 100 gr. ciascuna – 400 gr. di pomodorini ciliegia – gr. 80 di rucola – 5 fette di pan carré - basilico – prezzemolo – erba cipollina – olio extravergine – sale e pepe.

### *Preparazione:*

Tagliare i pomodorini a metà, disporli su una teglia unta di olio, condirli con sale grosso, basilico e infornarli a 130/140° per 50' circa. Passare nel mixer il pancarré con il prezzemolo, il basilico e l'erba cipollina. Mettere il ottenuto su un solo lato delle fette di storione, che poi si rosoleranno in un velo d'olio caldo per 30' prima dalla parte dell'impanatura e poi dall'altro. Trasferite il pesce in una placca disponendolo con il lato dell'impanatura in alto, salatelo, pepatelo, quindi infornarlo a 200° per 6/7 minuti.

Disporre le fette di storione nei piatti sopra un letto di rucola, con i pomodorini e un filo d'olio.

## TORTINO DI ALICI FRESCHE PATATE E FUNGHI



### *Ingredienti:*

32 alici fresche – g 300 patate – g 300 porcini – 8 fette pancarrè – timo  
– prezzemolo – aglio – olio extravergine – sale e pepe nero in grani

### *Procedimento:*

Affettare le patate a lamelle sottilissime, strofinare i funghi con una pezzuola umida, e farli a fettine. Passare nel mixer il pan carré e amalgamarlo con il trito di aglio, prezzemolo, timo, olio, sale, pepe. Diliscare le alici aprendole a libro. Scottare le patate in padella con olio caldissimo con uno spicchio d'aglio salare, pepare e suddividere in 4 porzioni, come i funghi, e il pan carré. Appoggiare un tagliapasta di cm 11 di diametro sulla placca ricoperta da carta forno, e all'interno montare un tortino con  $\frac{1}{4}$  di ciascuno degli ingredienti, e le alici disposte a ventaglio. Ogni strato va condito con olio, sale e pepe e spolverizzato con il pan carré. Ripetere l'operazione fino al completamento del quarto tortino. Infornare a 180° (forno già caldo) per 7' circa.

## ZUPPA DI PESCE ALL'ADRIATICA

### *Ingredienti:*

kg 1,5 di pesce misto (coda di rospo, scorfani, seppie, merluzzo) – gr 300 di canocchie – 4 scamponi  
– 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio – un bicchiere di vino bianco secco – un mazzetto di timo e basilico  
avvolti nella garza e legati – gr 350 di pomodori pelati – prezzemolo – olio – sale – peperoncino.

### *Preparazione:*

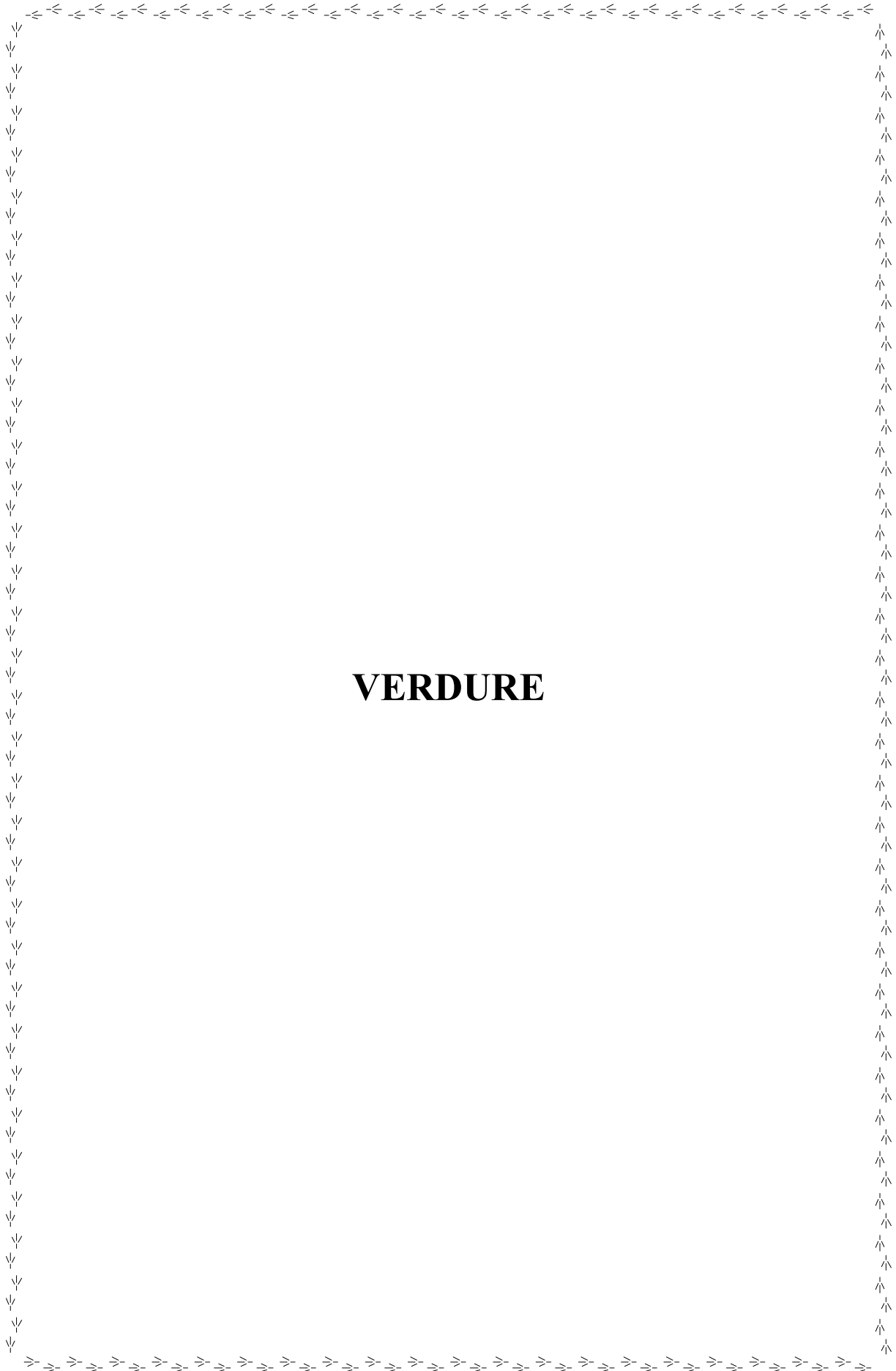
In un tegame fare un soffritto con olio, cipolla e aglio tritati, unire i pesci salati leggermente dopo averli ben puliti, lavati ed eventualmente quelli più grossi tagliati in tranci. Farli insaporire per alcuni minuti, bagnarli con il vino e quando sarà parzialmente evaporato aggiungere i pomodori pelati, le erbe aromatiche e far cuocere per venti minuti.

A questo punto unire le canocchie e gli scamponi, e continuare la cottura per circa una mezz'ora. Una spolverata di peperoncino macinato e due cucchiari di prezzemolo tritato completeranno il gusto di questa zuppa.

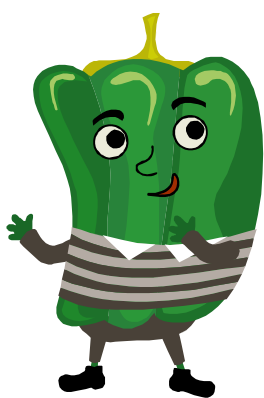
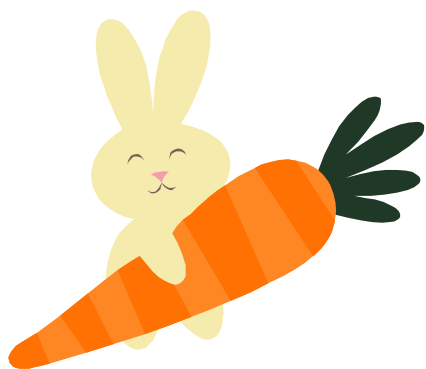
Togliere la garza con le erbe e dopo altri dieci minuti di cottura versare la zuppa direttamente nelle fondine. Accompagnare con fette di pane casereccio







# VERDURE



## ASPARAGI AL FORNO



### *Ingredienti:*

Kg 1 e mezzo di asparagi – un decilitro di panna liquida – gr 20 di farina bianca – gr 60 di burro – latte – sale – un pizzico di noce moscata – gr 50 grana grattugiato.

### *Preparazione:*

Raschiare i gambi degli asparagi, lavarli, legarli a mazzi e metterli in piedi in una pentola alta e stretta, mettere acqua fredda lasciando scoperte le punte che cucineranno a vapore, lessarli al dente. Mettere gr 40 di burro in un pentolino, la farina e a fuoco basso incorporarla bene al burro, unire il latte piano, sempre mescolando, e ottenere un impasto morbido, quasi liquido, salare e cuocere per qualche minuto. Levare dal fuoco unirvi il resto del burro e la forma grattata, la panna e po' di noce moscata. Togliere quasi tutta la parte bianca e sistemarli in una teglia unta; versarsi la salsa bianca, cospargere la superficie con il pane grattato e fare gratinare in forno già caldo per almeno 10'.

## CIPOLLINE IN AGRODOLCE

### *Ingredienti:*

gr. 800 di cipolline - gr. 50 di burro e 2 cucchiaini d'olio - 1 cucchiaino di zucchero e ½ bicchiere di aceto - sale

### *Preparazione:*

Fate lessare le cipolline (si trovano già pulite) in acqua bollente salata per circa 6', poi scolarle e lasciarle sgocciolare bene. In una casseruola fare imbiondire l'olio e il burro, quindi gettarvi le cipolline tenendo la fiamma alta perché prendano colore. Abbassare la fiamma e sciogliere nel condimento lo zucchero, bagnando poi con l'aceto versato poco per volta. Aggiustare di sale, unire qualche cucchiaino di acqua calda e far cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, rigirando di tanto in tanto.



## CREMA DI ZUCCA

### *Ingredienti:*

kg 1 di zucca – gr. 50 di burro – 1 grossa patata – ½ litro di latte – sale – pepe – forma grattugiata.

### *Preparazione:*

Tagliare a pezzetti la zucca e la patata, mettere in una pentola, coprire d'acqua e cuocere per 1 ora circa. Passare le verdure al setaccio con l'acqua di cottura, incorporarvi il latte, il burro, il sale e il pepe, rimettere sul fuoco per un quarto d'ora e servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

## FLAN DI SPINACI

### *Ingredienti:*

Gr. 60 di farina - - gr. 50 di burro - ½ litro di latte - 3 uova – 2 cucchiaini grana - una noce di burro e pane grattugiato - 1 confezione di spinaci surgelati - gr. 50 di burro - 1 spicchio d'aglio e sale.

### *Preparazione*

Fare la besciamella, toglierla dal fuoco unirvi le uova, il grana, gli spinaci prima lessati in acqua salata, poi rosolarli circa 5' burro e lo spicchio d'aglio intero (poi da togliere) e tritati grossolanamente. Imburrare uno stampo da alto coi bordi lisci, cospargere di pane grattato e versare il composto e immergerlo in un tegame pieno a metà di acqua bollente e cuocere a bagnomaria per 40' circa.

## GAZPACHO

### *Ingredienti:*

gr 600 pomodori – 2 peperoni – 2 cipolle – 1 spicchio d'aglio – 2 cetrioli – 1 limone – 1 ciuffo di prezzemolo – olio – sale – pepe – crostini di pane – qualche cubetto di ghiaccio.

### *Preparazione:*

Mettere in un'insalatiera l'aglio e la cipolla finemente tritati, unirvi i peperoni trituriati, i cetrioli tagliati a fettine, versare sopra il pomodoro setacciato, il succo di 1/2 limone, sale, pepe, 1/2 bicchiere d'olio, mescolare bene e mettere in frigo sino al momento di servire. Preparare 4 coppe, mettere sul fondo di ognuna un pezzetto di ghiaccio, ricoprire con il gazpacho, spolverizzare con il prezzemolo tritato e servire.



## GRATIN DI PATATE

### *Ingredienti:*

1 Kg di patate - 50 gr di burro - 30 gr. per la teglia - 450 gr. di cipolle a fettine - 1 spicchio d'aglio pestato - 2 cucchiari di olio d'oliva - 30 cl di brodo di carne - rosmarino per guarnire

### *Preparazione*

Cuocerle per 10' in acqua bollente le patate sbucciate. Da fredde tagliarle a rondelle. Riscaldare il forno a 200°. Scaldare il burro e l'olio a fuoco medio, farvi appassire le cipolle per 5', unire l'aglio, salare e pepare. Imburrare la teglia e disporvi le patate, le cipolle a strati cominciando e finendo con le patate, bagnare col brodo e il burro a pezzi. Coprire con carta d'alluminio e informare per circa 40', togliere l'alluminio e fare dorare le patate per 5' con il grill. Guarnire con il rosmarino e servire.

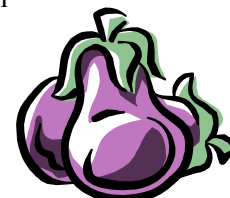
## INSALATA SOVRANA

### *Ingredienti:*

2 carciofi - 1 peperone giallo o rosso molto dolce e carnoso - 1 cuore di sedano - 2 cetrioli - 1 etto di funghi sott'olio - 2 uova sode - 5 cucchiariate di olio - 1 cucchiario di aceto, sale e pepe

### *Preparazione:*

Arrostire il peperone a fiamma viva, togliere la pellicina superficiale e tagliarlo a filetti; eliminare le foglie dure dei carciofi, lessarli e tagliarli a spicchi. Tagliare il sedano a filettini, i cetrioli a fettine, i funghi a pezzetti e le uova a spicchi. Disporre le verdure su un piatto e versarvi l'olio, l'aceto e un pizzico di sale e pepe mescolati..



## MELANZANE ALLA SICILIANA

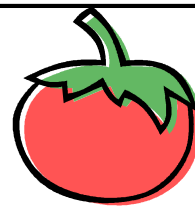
### *Ingredienti:*

4 melanzane - 2 mozzarelle - 200 gr. salsa di pomodoro - 1 cucchiaino di origano - 8 foglie di basilico

### *Preparazione:*

Tagliare a metà le melanzane, praticare delle incisioni nella polpa e salare. Dopo 30' deporle strizzate nel tegame con un po' d'olio, cuocere a fuoco lento per circa 20/30' (aggiungere acqua se necessario). Stendere sulle melanzane la salsa di pomodoro cucinata (300 gr. di pomodoro pelato o fresco, un trito di sedano, carota, cipolla e basilico, cucinare per circa 20', la mozzarella tagliata a dadini, spolverare con origano e aggiungere il basilico. Riprendere la cottura per altri 20' circa.

## POMODORI RIPIENI DI TONNO



### *Ingredienti:*

8 pomodori maturi ma sodi – gr 200 di tonno – 1 spicchio d'aglio – una manciata di prezzemolo – qualche sottaceto – 1 cucchiaino di maionese in vasetto.

### *Preparazione:*

Levare il picciolo ai pomodori, tagliarli a metà e scavare una buona parte di polpa. In una ciotola mettere il tonno sbriciolato, l'aglio tritato finemente col prezzemolo, i sottaceti tagliuzzati e legare tutto con la maionese. Riempire i pomodori preventivamente salati e fatti scolare, poi tenere al fresco fino al momento di servire.

## PORRI AL FORNO

### *Ingredienti:*

gr 600 di porri – gr 40 di burro ½ bicchiere di panna, gr 100 di gruviera grattugiato – sale – pepe.

### *Preparazione:*

Pulire i porri, levare la parte verde e gettarli in acqua bollente salata per una decina di minuti, quindi scolarli e lasciarli intiepidire. Asciugarli con dei tovagliolini di carta quindi farli imbiondire in una padella con il burro. Sistemarli in una pirofila abbastanza larga da poter fare al massimo due strati, irrorarli con la panna, cospargerli col formaggio mescolato con un po' di pepe e passare in forno a 220° per circa 15/20 minuti.

## SEDANI CRUDI RIPIENI

### *Ingredienti:*

1 sedano bianco - gr 200 di gorgonzola dolce – gr 50 di burro – gr 60 gherigli di noci – pepe.

### *Preparazione:*

Tagliare le coste del sedano, lavarle e asciugarle bene. In una ciotola lavorare a spuma il gorgonzola con il burro e un pizzico di pepe, quindi tagliare le coste a pezzi lunghi 8 centimetri e riempire la scanalatura con il composto di formaggio. Spolverare con le noci tritate e tenere al fresco fino al momento di servire.

## ZUCCA SFORMATA



### *Ingredienti:*

kg 1 di zucca – gr. 30 di burro – 3 cucchiaini d'olio – gr. 20 di funghi secchi – 1 spicchio d'aglio – gr. 50 di grana grattugiato – 2 uova – sale – pepe.

### *Procedimento:*

levare la scorza e i semi alla zucca poi metterla in forno a 200° per circa 30 minuti. Intanto far leggermente imbiondire nell'olio e burro lo spicchio d'aglio che poi si getterà, mettersi i funghi precedentemente ammollati e farli cuocere per 15 minuti circa, poi tritarli grossolanamente.

Passare la zucca al setaccio, facendo cadere il passato in una terrina, unitevi i funghi, il grana, le uova, sale pepe e mescolare bene.

Imburrare bene una piccola pirofila rotonda, versatevi il composto e rimettete in forno a 270° per una decina di minuti. Sformare su un piatto e servire.

## ZUCCHINE AL BASILICO

### *Ingredienti:*

gr 800 di zucchine – ½ bicchiere di olio – 1 spicchio di aglio – gr 10 di pinoli – una grossa manciata di foglie di basilico – sale – pepe.

### *Preparazione:*

Spuntare le zucchine, lavarle bene e asciugarle, poi tagliarle prima per il lungo e poi a tocchetti. In una casseruola far scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e non appena questo inizierà ad imbiondire, gettarvi le zucchine. Mescolare bene, salare, pepare, abbassare un poco la fiamma e lasciar cuocere per 15 minuti circa, rigirando spesso. Spolverare le zucchine con il basilico e i pinoli tritati finemente insieme e terminare la cottura per altri 5 o 6 minuti, mescolando delicatamente i tocchetti di zucchine che dovranno restare interi. Servire ben caldo.



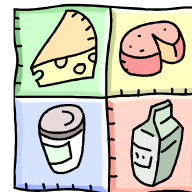


# **SALSE E MAIONESI**





## MAIONESE



### *Ingredienti:*

3 tuorli d'uovo - 1 quinto d'olio d'oliva - succo di 1 limone - sale

### *Preparazione*

Lavorare nella scodella i tuorli d'uovo con il sale, versare l'olio, dapprima poche gocce e poi a filo stando attenti di non versare nuovo olio finché il precedente non è stato assorbito, e mescolare continuamente: La salsa tenderà ad addensarsi, aggiungere qualche goccia di limone per renderla più fluida: Quando tutto l'olio sarà stato amalgamato assaggiare e poi aggiungere il sale e il limone necessari.

## MAIONESE CHANTILLY

### *Ingredienti:*

Aggiungere alla maionese 4 cucchiaini di panna montata non zuccherata e un cucchiaino di senape.

## MAIONESE COCKTAIL AL SEDANO

### *Ingredienti:*

Maionese - 2 coste di sedano bianco lessato - 2 cucchiaini di brandy – pepe bianco macinato

### *Preparazione:*

Alla maionese amalgamare il sedano passato al setaccio, il brandy e il pepe. Particolarmente adatta per gli scampi

## MAIONESE COCKTAIL ROSA

### *Ingredienti:*

Maionese - 2 cucchiaini di brandy – 1 cucchiaino salsa rubra - 2 cucchiaini di panna liquida – 1 punta di senape

### *Preparazione:*

Amalgamare alla maionese la senape, la rubra, il brandy, la panna. Serve per preparare cocktail di scampi o gamberi.

## MAIONESE PICCANTE

### *Ingredienti:*

Maionese - 1 cucchiaino di curry - 1 cipollina fresca

### *Preparazione:*

Alla maionese amalgamare il curry e la cipolla finemente tritata. Indicata per bolliti di carne bianca.



## MAIONESE SPAGNOLA



### *Ingredienti:*

Maionese - 50 gr. salsa di pomodoro - 50 gr peperoni sott'olio

### *Preparazione*

Alla maionese amalgamare i peperoni tritati e la salsa di pomodoro. Indicata per tutti i bolliti

## MAIONESE TONNATA

### *Ingredienti:*

Maionese - 100 gr. di tonno – 1 filetto di acciuga - 5 cetriolini sottaceto – 20 gr. di capperi – senape

### *Preparazione:*

Alla maionese amalgamare il tonno finemente sminuzzato, una punta di senape, i cetriolini e i capperi tritati e l'acciuga schiacciata in poltiglia. Serve per il vitello tonnato.

## PESTO ALLA GENOVESE

### *Ingredienti:*

50 foglie di basilico – 50 pinoli - 1 cucchiaio pecorino grattugiato – 1 cucchiaio grana grattugiato  
1 spicchio d'aglio – sale – 1 bicchiere olio d'oliva

### *Preparazione:*

Pestare nel mortaio le foglie di basilico lavate ed asciugate con l'aglio, pinoli e sale. Quando il composto è omogeneo, aggiungere i formaggi e l'olio a filo sempre mescolando. Se necessario diluire la salsa con un cucchiaio d'acqua di cottura della pasta.

## SALSA DI ACCIUGHE

### *Ingredienti:*

120 gr. olive nere – 50 gr acciughe sott'olio - 20 gr di capperi - succo di 1/2 limone – 1 dl di olio - sale

### *Preparazione:*

Snocciolare le olive e pestarle nel mortaio con le acciughe e i capperi. Mettere tutto in una scodella e lavorare con il pepe, il limone e l'olio. Ottima per pesce e carne alla griglia.

## SALSA TARTARA

### *Ingredienti:*

3 tuorli d'uova sode – 5 cetriolini sottaceto - maionese - 1 quinto d'olio – 30 gr. capperi - succo di limone – sale – una manciata di prezzemolo

### *Preparazione*

Si lavorano i tuorli con la maionese e alla fine si aggiungono i cetriolini, i capperi, il prezzemolo finemente tritati. Molto indicata per pesci lessati e carni alla griglia.

### **SALSA PICCANTE (adatta ai bolliti di manzo)**

*Ingredienti:*

6 cucchiari d'olio e 2 di aceto – 1 cucchiaino di mollica bagnata in aceto - 80 gr di pinoli – 3 tuorli d'uovo sodo – 2 acciughe sott'olio - 20 gr. capperi – gr. 50 olive verdi snocciolate

*Preparazione:*

Pestare nel mortaio tutti gli ingredienti: Quando si avrà una poltiglia densa unirvi l'olio e l'aceto.

### **SALSA TONNATA (indicata per accompagnare uova sode e in camicia)**

*Ingredienti:*

100 gr. tonno – 1 tuorlo - 2 cucchiari di besciamella – 2 cucchiari di panna - succo di 1 limone e pepe

*Preparazione:*

Tritare finemente il tonno e lavorarlo con il succo di limone. Unirvi la besciamella, il tuorlo, il pepe. Quando sarà tutto omogeneo diluirlo con panna: Aggiustare di sale, se occorre.

### **SALSA VERDE (ottima per i bolliti)**

*Ingredienti;*

2 uova sode – la mollica di una tartina – 2 manciate di prezzemolo - 4 cucchiari di aceto – 6 cucchiari d'olio – sale

*Preparazione:*

Inzuppare la mollica nell'aceto, lavorarla con un cucchiaino e aggiungere le uova tritate, il prezzemolo e sale. Unite po' per volta l'olio, mescolare bene finché questo non sia completamente assorbito.

### **SALSETTA AL GINEPRO (indicato con arrosto di selvaggina)**

*Ingredienti:*

Una manciata di bacche di ginepro – 1 tuorlo d'uovo - ½ bicchiere d'olio – 3 cucchiari di panna – 1 cucchiaino di gin - sale e pepe

*Preparazione*

Pestare nel mortaio le bacche fino a ridurle in polvere finissima. Passarle in una scodella e versarvi sopra l'olio, il sale e il pepe. Lasciare riposar 1 ora. Versate nel frullatore il tuorlo, la panna, il gin e frullare 1' quindi unirvi la poltiglia di ginepro con tutto l'olio e frullare ancora qualche minuto.

### **SALSETTA DI NOCI (indicata per condire ravioli sia di carne che di magro)**

*Ingredienti:*

60 gr di noci sgusciate – 40 gr di pinoli - 8 cucchiari d'olio – 3 cucchiari di grana grattugiato - sale e pepe

*Preparazione:*

Pestare nel mortaio le noci e i pinoli, passare quindi la poltiglia ottenuta in una scodella e lavorarla con l'olio versato a filo, finché sarà stato tutto assorbito. Aggiungere il grana, il sale, il pepe e mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

## SALSETTA DI OLIVE

### *Ingredienti*

120 gr olive verdi snocciolate – 1 filetto di acciuga sotto sale - la mollica di un panino bagnata nel latte – una manciata di prezzemolo - 6 cucchiaini d'olio – 1 cucchiaino salsa rubra – 2 cucchiaini panna liquida

### *Preparazione:*

Lavare e diliscare l'acciuga, tritarla finemente con le olive, quindi amalgamare il trito alla mollica ben strizzata, al prezzemolo tritato e lavorare il composto con olio. Unirvi la rubra, la panna e mescolare fino ad ottenere una salsa omogenea.

Adatta sia per arrosti che per bolliti.

## SALSETTA DI PEPERONI

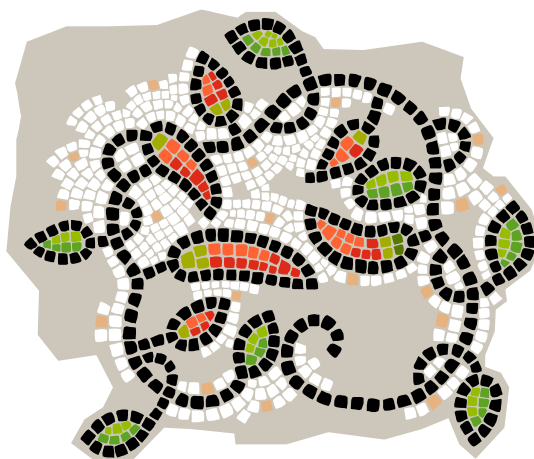
### *Ingredienti:*

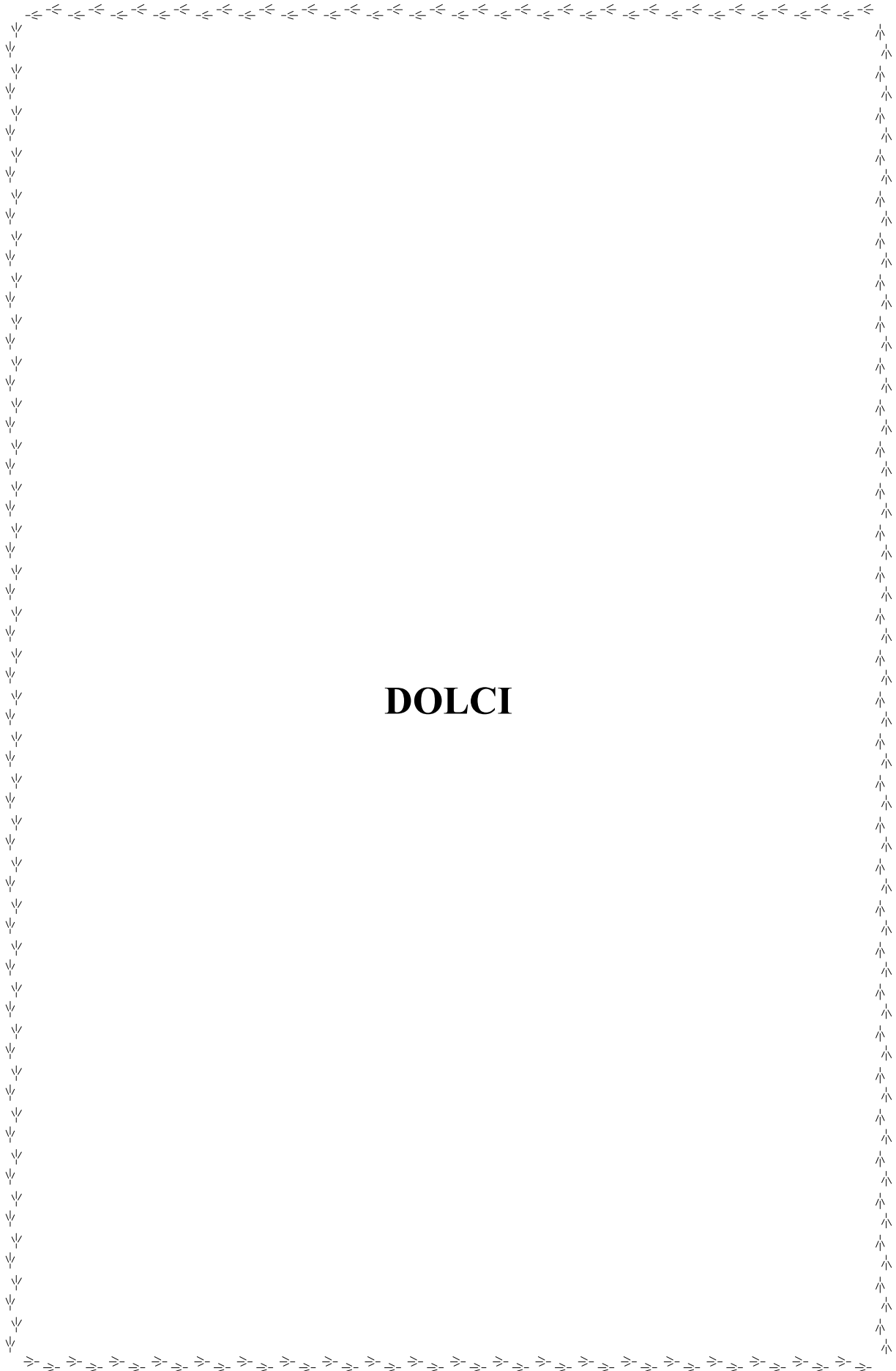
1 peperone giallo – 1 peperone rosso – 2 filetti di acciuga sotto sale - 30 gr di burro – 3 cucchiaini d'olio - 1 cucchiaio di salsa di pomodoro già cotta

### *Preparazione:*

Abbrustolire i peperoni sulla fiamma, quindi tritarli grossolanamente e farli rosolare nel burro per una decina di minuti. Lavare, asciugare e diliscare le acciughe, quindi passarle al setaccio con i peperoni. Mettere il passato in una scodella e lavorarlo con l'olio unendovi anche la salsa di pomodoro.

Ottima per bolliti e arrosti di qualsiasi carne.





# **DOLCI**



## ANANAS, SEDANO E ZENZERO



### *Ingredienti:*

zucchero gr 165 - ananas gr 150 – sedano gr 100 – zenzero gr. 50

### *Procedimento:*

In una casseruola mettere gr 350 di acqua, gr 125 di zucchero, il sedano a julienne e lo zenzero a rondelle; cuocere per 3 minuti dal bollore, spegnere e far raffreddare. Filtrare il liquido, unirlo all'ananas, frullarlo a crema e metterlo in frizeer per 4 ore; cuocere il sedano in padella con gr 40 di zuccheri e 2 cucchiaini di acqua per 2 minuti.

Servire la granita in coppette decorando con la julienne di sedano.

## BONISSIMA DI MODENA (8 porzioni)

### *Ingredienti:*

210 gr farina bianca – 80 gr di cacao amaro – 80 gr di zucchero – 110 gr di burro – 1 uovo e 1 tuorlo  
300 gr di gherigli di noce – 150 gr di miele – 1 dl di rum – sale.

### *Preparazione:*

Per la pasta: mettere in una terrina 200 gr di farina e miscelarla con il cacao, un pizzico di sale e lo zucchero, quindi aggiungere 100 gr di burro a pezzetti e lavorarlo con la punta delle dita fino ad avere un composto granuloso.

Fare la fontana, rompere al centro le uova e ottenere un impasto liscio e morbido (se occorre aggiungere latte). Imburrare e infarinare una tortiera di 24 cm stendervi la pasta, rifilare i bordi e bucherellare con la forchetta il fondo. Tritare i gherigli e mescolarvi il miele e  $\frac{3}{4}$  di rum. Amalgamare bene il composto e poi versarlo nella tortiera e decorare con gherigli interi.

Cuocere a forno a 180° per 30 minuti. Lasciare raffreddare e prima di servire sciogliere il miele con il restante rum e versarlo sulla torta.

## BUDINO DI CILIEGIE



### *Ingredienti:*

gr 450 di ciliegie snocciolate –  $\frac{1}{2}$  bicchiere d'acqua – 2 cucchiaini di marsala – gr 150 di zucchero – la scorza di un limone – un pizzico di cannella – gr 40 di semolino – gr 150 di panna montata.

### *Preparazione:*

Mettere le ciliegie nell'acqua bollente con lo zucchero, il marsala, la scorza grattugiata, la cannella e cucinare pianissimo per una ventina di minuti. Gettarvi poi a pioggia il semolino e cuocere, mescolando in continuazione, per altri 8 minuti, quindi versare il composto nello stampo bagnato d'acqua e lasciare raffreddare per qualche ora in frigorifero. Sformare il budino su un piatto e guarnire con ciuffetti di panna montata.

## BUDINO DI MIELE E NOCI

### *Ingredienti:*

150 gr di miele – 20 gr di burro – 20 gr di zucchero – 4 uova – 1 bustina di vanillina – 50 gr di zucchero di canna – 80 gr di gherigli di noce – 100 gr di pangrattato fine.

### *Preparazione:*

Imburrare uno stampo da budino con le pareti scanalate e spolverizzarlo con lo zucchero, facendo penetrare bene nelle scanalature. Versare il miele in una casseruola e riscaldarlo leggermente a fuoco basso.

Levarlo dal fuoco e farlo intiepidire, unirvi uno alla volta i 4 tuorli, poi aggiungere la vanillina, lo zucchero di canna e lavorare il composto con una frusta per renderlo spumoso.

Aggiungere poi i gherigli di noce tritati, il pangrattato e li albumi montati a neve, alternando gli ingredienti fra loro. Rovesciare il preparato nello stampo e cuocerlo in forno caldo a 180° per 50 minuti.

Lasciare intiepidire prima di sfornare, irrorare con del miele fuso e decorare a piacere con qualche gheriglio.



## CASTAGNACCIO FIORENTINO

### *Ingredienti:*

Gr. 300 farina di castagne – gr. 15 di zucchero – un pizzico di sale – una manciata di pinoli e di uvetta.

### *Preparazione:*

Mettere in una terrina la farina di castagne, lo zucchero, il sale e lavorare con tanta acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere un impasto denso. Ungere d'olio una tortiera larga e bassa e versarvi l'impasto che dovrà avere uno spessore di circa 3 cm.

Cospargerlo di pinoli e uvetta precedentemente ammollata, irrorarlo con un filo d'olio e infornare a 200° per circa 30 minuti, fino a che la superficie sarà tutta screpolata e dura. Farlo raffreddare

## CASTAGNE SCIROPATE

### *Ingredienti:*

4 Kg. di castagne (con la buccia) – 1 kg. di zucchero – 1 lt di acqua – la buccia di 1 limone, 1 arancia – 1 mandarino – 4 chiodi di garofano – 3 pezzi di cannella – 2 stecche di vaniglia – 350 gr. di cognac – 200 gr di alcool

### *Preparazione:*

Cuocere le castagne al forno dopo averle castrate, e sbucciarle.

Fare bollire l'acqua, lo zucchero, i chiodi di garofano, la vaniglia, la cannella e la buccia dei frutti tagliati a pezzetti per circa 30 minuti.

Lasciare raffreddare, eliminare le bucce e tutti gli aromi, aggiungere l'alcool, il cognac e le castagne, quindi invasare.



## COPPA DELICATA

### *Ingredienti:*

2 uova – gr 50 di zucchero – gr 200 di mascarpone – 1 bicchierino Grand Marnier – gr 150 di savoiardi – gr 250 di panna montata dolce – il succo di mezza arancia – gr 50 di cioccolato.

### *Preparazione:*

Sbattere a spuma di tuorli con lo zucchero e incorporarvi delicatamente il mascarpone e il liquore. Porre in una grossa ciotola i savoiardi bagnati nel succo d'arancia, versarvi sopra la crema, ricoprire con la panna montata e spolverizzare con il cioccolato tagliato a scaglette.



## COPPE DI ANANAS E FRAGOLE

### *Ingredienti:*

gr m250 di fragole – 3 fette di ananas fresco – 1 bicchierino di gin – gr 120 di mascarpone – 4 cucchiai di panna liquida.

### *Preparazione:*

Pulire le fragole e tagliarle a metà. Levare il centro duro alla fette di ananas, tagliare a tocchetti e mescolare alle fragole, bagnare con il gin e mescolare bene e suddividere la frutta in 4 coppe. Ammorbidire il mascarpone con la panna, lavorando fino ad avere un composto fluido, quindi versarlo nelle coppe, tenendo poi in frigorifero fino al momento di servire.

## COPPE DI RICOTTA E AMARENE

### *Ingredienti:*

gr 500 di amarene – gr 50 di zucchero – ½ bicchiere di vino rosso – una presa di cannella – 1 chiodo di garofano – gr 450 di ricotta piemontese – 1 dl di panna liquida – gr 100 di zucchero – la scorza di un limone grattugiata – gr 80 di savoiardi.

### *Preparazione:*

Snocciolare le amarene e metterle in una casseruola con lo zucchero, il vino, la cannella, il garofano e farle cuocere finché non saranno appassite. Spezzettare i savoiardi e suddividerli in 4 coppe, irrorarli con il sugo di cottura delle amarene, quindi suddividerli sopra le amarene stesse. Lavorare a spuma la ricotta con la panna, lo zucchero e la scorza grattugiata. Quando il composto sarà soffice, versarlo nelle coppe e tenere in frigo fino al momento di servire.



## CROSTATATA DI MELE

### *Ingredienti:*

1 pasta frolla – 4 mele renette – 50 gr di zucchero – gelatina di frutta – 1 noce di burro – poca farina – maraschino

### *Preparazione:*

Sbucciare e affettare le mele, metterle in una terrina larga, spruzzarle di maraschino, cospargerle con lo zucchero e lasciarle macerare.

Stendere la pasta frolla in un disco dello spessore di pochi millimetri; imburrare e infarinare leggermente la tortiera (cm. 26) foderarla con il disco di pasta ripiegando la pasta eccedente all' interno.

Disporre sulla pasta, a cerchi concentrici, le fettine di mela, coprire con un velo di gelatina di frutta e cuocere in forno medio per circa 40 minuti. A piacere si può cospargere la torta con una manciata di pinoli e di uvetta passa.

## DOLCE ALLE PESCHE (per 6 persone)

### *Ingredienti:*

Pasta sfoglia surgelata da 300 gr. – 4 pesche mature – zucchero a velo – 1 uovo – farina.

### *Preparazione:*

Sbucciare le pesche, dimezzarle e tagliarle a spicchi. Stendere la pasta scongelata sulla spianatoia leggermente infarinata, quindi allargarla in uno stampo rettangolare di cm 20 x 34, coperto con un foglio di carta da forno. Completare con un cordoncino di pasta tutt'intorno.

Disporre sulla superficie del dolce gli spicchi di pesca, spolverare con un colino 2 cucchiaini di zucchero a velo. Spennellare il bordo con il tuorlo dell'uovo.

Mettere il dolce nel forno già caldo a 200 gradi, e cuocerlo per 20' circa.

Quando è freddo spolverarlo di nuovo con lo zucchero a velo e, volendo, guarnirlo con fiocchetti di panna montata e servirlo.

## DOLCE DI FRAGOLE E RICOTTA

### *Ingredienti:* (dose per una persona)

gr. 120 di fragole – gr 100 ricotta – gr 20 zucchero - basilico



### *Preparazione:*

Sciogliere in gr 20 di acqua gr 10 di zucchero, portare a bollire, spegnere e unire 4 foglie di basilico a filettini e lasciare macerare per 15'.

Lavorare la ricotta con lo zucchero rimasto, tagliare la metà delle fragole a metà e passarle in padella molto calda solo dalla parte del taglio per 1'.

Frullare le fragole rimaste, mettere nel piatto la ricotta, le fragole saltate cosparse del frullato, irrorando il tutto con lo sciroppo al basilico.

## DOLCE MORBIDO AL CIOCCOLATO

### *Ingredienti:*

100 gr, cioccolato fondente – 150 gr di burro + quello per lo stampo – 3 uova – 250 gr di zucchero – 1 bustina di zucchero vanigliato – 100 gr di farina – 100 gr di gherigli - 150 gr. di burro + quello per lo stampo

**Per la glassa:** 100 gr. cioccolato fondente – 50 gr di burro – 2 cucchiaini di panna - **Per decorare** 8 gherigli di noce – zucchero a velo

### *Preparazione:*

Preriscaldare il forno a 150°, nel frattempo spezzettare il cioccolato e farlo fondere con il burro a bagnomaria. Mescolare per ottenere un composto liscio, lasciare raffreddare e aggiungere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la farina e le noci tritate grossolanamente. Versare il composto in uno stampo imburrato da cm 24, infornare per 30 minuti, lasciare riposare il dolce per 5 minuti a forno spento. Preparare la glassa facendo fondere il burro e il cioccolato a bagnomaria, quindi togliere dal fuoco e unire la panna. Coprire il dolce raffreddato con la glassa, decorare con le noci e lo zucchero a velo. Preparando il dolce il giorno prima sarà ancora più buono, in questo caso conservare il dolce in un foglio di alluminio e glassarlo all'ultimo momento.

## DOLCE NATALIZIO ALLA SCANDINAVA

### *Ingredienti:*

250 gr. di farina – 250 gr. burro – 250 gr. di zucchero – 70 gr. di mandorle – 50 gr. di gelatina di ribes – 3 uova – 1 pizzico di vanillina

### *Preparazione:*

Mettere il burro (tranne una noce) un poco ammorbidito e a pezzetti in una capiente terrina, lavorarlo con un cucchiaino di legno fino a renderlo soffice come una crema, aggiungere lo zucchero e incorporare, uno alla volta, le uova. Completare con la farina setacciata e la vaniglia.

Imburrare una teglia, versarvi il composto preparato, livellarne bene la superficie e cospargere le mandorle tritate e la gelatina di ribes (guarnire, se si vuole, il centro con qualche mandorla intera a mo' di fiore).

Cuocere il dolce a forno moderato per circa un'ora.

## DOLCE PAOLA

### *Ingredienti:*

gr 100 savoiardi – 1 vasetto marmellata di marroni – 2 bicchierini di rum – 3 uova – 1 cucchiaino colmo di farina – 3 cucchiaini di zucchero – 1 bicchiere di latte – gr 50 cacao amaro – gr 150 panna montata

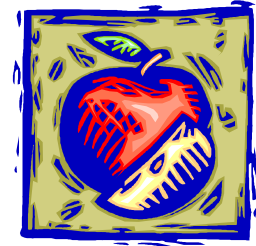
### *Preparazione:*

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unirvi la farina, diluire col latte, portare all'ebollizione e far cuocere un paio di minuti.

In una scodellina mettere il cacao, scioglierlo con un po' di crema, unirlo a tutta la crema e lasciare raffreddare, mescolando ogni tanto.

Su un piatto o vassoio lungo e stretto, allineare i savoiardi leggermente inzuppati di rum, versarvi sopra la marmellata, livellarla con una spatola e farvi sopra uno strato con metà della crema, poi un altro strato con la restante crema a cui avrete mescolato delicatamente metà della panna montata. Terminare con la rimanente panna e tenere in frigo fino al momento di servire.

## FAGOTTINI DI MELE



### *Ingredienti:*

gr 300 di farina – gr 50 di zucchero – gr 60 di burro – 1 tuorlo – latte – olio.

Kg. 1 di mele farinose – gr 30 di burro – gr 50 di zucchero – scorza di limone grattugiata – 1 cucchiaio di Brandy – olio e zucchero a velo.

### *Preparazione:*

Impastare la farina con lo zucchero, il burro, il tuorlo e tanto latte quanto ne basta per ottenere un impasto elastico. Tirare la sfoglia, ungerla tutta d'olio e ripiegarla in tre parti in un senso e in tre nell'altro in modo da formare un panetto e lasciare riposare per 15 minuti circa.

Sbucciare e affettare sottilmente le mele. In una casseruola mettere il burro e lo zucchero e fargli prendere un bel colore dorato, quindi gettarvi le mele, abbassare il fuoco e lasciate cuocere fino ad ottenere una poltiglia densa. Unirvi la scorza del limone, il brandy e mescolare bene e lasciare raffreddare.

Tirare la sfoglia piuttosto sottile, posarvi sopra l'impasto a cucchiariate, ripiegarvi sopra la sfoglia e con un bicchiere capovolto staccare i fagottini. Premere bene i bordi e friggerli in abbondante olio caldo. Scolarli e sgocciolarli su un foglio di carta assorbente e spolverarli con lo zucchero a velo. Servire tiepidi o freddi.

## FLAN CON CREMA AL CAMELLO E FRAGOLE

### *Ingredienti:*

**Pasta brisé:** gr 150 di farina – gr 75 burro – zucchero – sale

strofinare fra le mani il burro con la farina, poi impastare velocemente il briciolame ottenuto con un cucchiaino di zucchero, gr. 35 di acqua e un pizzico di sale; fare riposare la pasta in frigo per 30'.

**Crema:** gr 250 latte – gr. 250 panna fresca – gr, 120 zucchero – gr 50 farina – 4 tuorli d'uovo – sale  
riscaldare il latte, in una ciotola amalgamare i tuorli con lo zucchero, la farina e un pizzico di sale; stemperare il composto con il latte caldo mescolato con la panna, poi abbassare il fuoco e mescolando, fare cuocer per 5'.

**Guarnizione:** gr. 160 zucchero semolato – gr. 10 burro – un cestino di fragole – zucchero a velo.

**Caramello:** cuocere al color caramello lo zucchero con il burro e un cucchiaio d'acqua; lasciarlo raffreddare e incorporarlo alla crema.

### *Preparazione*

Con la pasta brisé stesa a mm 3 di spessore, rivestire uno stampo a cerniera (cm 22), ripiegare la pasta ai bordi formando un cordoncino, poi versare la crema e infornare a 170° per 45'.

Sfornare il flan, farlo raffreddare, mettere sul piatto di portata e guarnire con le fragole a fettine, e una spolverata di zucchero

## **FRAGOLE CON RICOTTA**

### *Ingredienti:*

250 gr di fragole – 100 gr di zucchero – 250 gr di ricotta piemontese – 2 cucchiaini di panna liquida – il succo di mezzo limone – 1 tuorlo.

### *Preparazione:*

Pulire le fragole e tenerne da parte qualcuna per decorare, tagliare a metà le altre. Metterle in una terrina, cospargerle con un terzo dello zucchero, il succo di limone e lasciare riposare per un paio d'ore, mescolando ogni tanto.

Lavorare la ricotta col restante zucchero, la panna e il tuorlo. Quando il tutto sarà spumoso e soffice, incorporarvi le fragole sgocciolate. Suddividere in quattro coppe, guarnire con le fragole tenute da parte e tenere in frigo almeno un'ora prima di servire.

## **FRAPPE DI CARNEVALE**

### *Ingredienti*

400 gr di farina – 75 gr di zucchero – 2 uova – ½ bicchiere abbondante di panna da dolci

### *Preparazione:*

Lavorare con le uova lo zucchero e una presa di sale con la spatola, fino quasi a montarle, quando il composto sarà spumoso, unire la panna un poco alla volta e successivamente la farina a cucchiaiate. Lavorare l'impasto finché risulterà omogeneo, stenderlo con il matterello e tagliare delle striscioline che andranno fritte e spolverizzate con zucchero vanigliato.

## **FROLLINI GIALLI**

### *Ingredienti:*

gr 125 di farina gialla – gr 100 farina bianca – gr 100 di burro – 2 tuorli – gr 120 di zucchero – scorza di limone grattugiata.

### *Preparazione:*

Mettere le farine setacciate insieme sulla spianatoia e mettere al centro il burro a pezzettini, i tuorli, lo zucchero e la scorza grattugiata. Impastare bene poi tirare la pasta in una sfoglia con uno spessore di cm 1 circa. Con un bicchiere capovolto ricavarne dei dischi, posarli sulla placca del forno imburata e cuocerli a 200° per circa 25 minuti. Appena freddi servirli.

## **INTRIGONI (di carnevale)**

### *Ingredienti:*

gr 300 di farina – gr 50 di zucchero – gr 50 di burro – 3 tuorli – la scorza grattugiata di 1 limone – 2 cucchiaini d'anice – 1 pizzico di sale – olio – zucchero a velo.

### *Preparazione:*

Mettere la farina sul tagliere versarvi al centro lo zucchero, il burro a pezzetti, i tuorli, la scorza di limone, l'anice, il sale e impastare fino ad ottenere una consistenza elastica. Tirare la sfoglia piuttosto sottile, quindi con l'apposita rotellina ritagliare dei rettangoli di circa cm 10 X 6. Sempre con la rotellina praticare all'interno di ogni rettangolo tre tagli verticali, avendo cura di non arrivare fino ai bordi. Intrecciare fra loro le due strisce centrali, quindi gettare gli intrigoni nell'olio bollente lasciandoli friggere fino a che avranno preso un bel colore dorato.

Sgocciolarli bene, appoggiarli su carta assorbente, e spolverarli con lo zucchero a velo.

## LIMONCELLO

### *Ingredienti:*

500 gr di acqua – 350 gr di zucchero – 350 cl di alcool puro a 95° - bucce di 8 limoni non trattati trattati

### *Preparazione:*

Far macerare le bucce dei limoni nell'alcool per 8 giorni.

L'ottavo giorno far bollire lo zucchero con l'acqua, quando lo sciroppo si è raffreddato, unire il tutto e filtrare.

Imbottigliare e conservare in luogo fresco.

## CREMA DI LIMONE

### *Ingredienti:*

1 Kg di limoni – 1 lt di alcool – gr 1400 di zucchero – 2 lt di latte - bustine di vanillina



4

### *Preparazione:*

Lasciare in infusione le bucce dei limoni nell'alcool per 8 giorni.

Mettere il latte in un recipiente sul fuoco e portarlo ad ebollizione e per qualche minuto fare bollire.

Lasciare raffreddare e ripetere l'operazione per altre due volte aggiungendo lo zucchero e la vanillina nell'ultima bollitura.

Far raffreddare e aggiungere l'alcool. Filtrare tutto e imbottigliare.

Servire la crema fredda o gelata.

## MELONE AL PORTO

### *Ingredienti:*

2 meloni non molto grossi – 4 bicchierini di porto

### *Preparazione:*

Lavare i meloni, tagliarli a metà orizzontalmente o a cestello, quindi privarli dei semi.

Scavare la polpa con lo scavino rotondo sino ad ottenere delle palline. Disporre queste ultime nelle carcasse dei meloni, aggiungere il porto e lasciare insaporire nel frigorifero per qualche ora.

Servire ben freddo disponendo i meloni sul vassoio.



## MONTE BIANCO

### *Ingredienti:*

1 Kg. di castagne – ½ litro di panna montata – latte – zucchero – marrons glacés – 1 pizzico di vaniglia

### *Preparazione:*

Incidere le castagne da un lato e lessarle in abbondante acqua per circa mezz'ora. Scolarle e sbuciarle eliminando anche la pellicina.

Mettere le castagne in una casseruola, coprirle di latte, aggiungere la vaniglia e far prendere l'ebollizione. Cuocere a recipiente coperto e a calore moderato fin quando il latte sarà stato completamente assorbito.

Passare il tutto al setaccio e mescolare alla purea la metà del suo peso di zucchero; rimettere sul fuoco e mescolare fin quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti della casseruola, lasciare raffreddare completamente, quindi passarlo da uno schiacciapatate facendolo cadere a cupola, su un piatto da portata.

Ricoprire il dolce con la panna montata, guarnire con i marrons glacé sbriciolati e servire ben fresco.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

### *Ingredienti:*

50 gr. di uvetta – 2 cucchiaini di cognac – 200 gr di cioccolato al latte – 100 gr cioccolato fondente – 4 uova – 50 gr di zucchero – 25 cl di panna da montare

### *Preparazione:*

Intanto che si prepara la mousse, fare macerare l'uvetta nel cognac con l'aggiunta di un po' di acqua calda.

Spezzettare il cioccolato al latte e fondente e farli fondere insieme in una terrina a bagnomaria.

Separare gli albumi dai tuorli, con lo sbattitore elettrico lavorare i tuorli con lo zucchero finché il composto non diventa chiaro, aggiungere il cioccolato fuso e la panna da montare. Montare a neve ferma gli albumi e incorporarli delicatamente al composto.

Sgocciolare l'uvetta e unirla al preparato con l'aiuto di una spatola. Far raffreddare la mousse in frigorifero.

## PERE CON LA CREMA

### *Ingredienti:*

4 pere, 8 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere di vino bianco dolce, 1 scorza di ½ limone, 4 rossi d'uovo, 2 cucchiaini di farina, ½ litro di latte, ½ bustina di vaniglia, 8 amaretti.

### *Preparazione:*

Sbucciare e tagliare a metà le pere, togliere il torsolo e adagiarle su una casseruola, aggiungere 4 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere d'acqua, il vino e la scorza del limone. Coprire, portare ad ebollizione, quindi abbassare la fiamma e cuocere per un'ora circa. Nel frattempo preparare la crema con i 4 rossi d'uovo, i 4 cucchiaini di zucchero e i 2 di farina. Una volta ottenuto un composto omogeneo, versare poco per volta il latte precedentemente riscaldato con la vaniglia. Cuocere a fuoco basso e mescolare con cura, quando inizia l'ebollizione cucinare per 5 minuti.

Ora versare sulle pere disposte in un vassoio il tutto, sbriciolarci sopra i 4 amaretti, infine guarnire con gli altri 4 biscotti.

## QUADRATINI DI RICOTTA

### *Ingredienti:*

Gr. 500 di ricotta – gr 130 di zucchero – 3 uova – 1 pizzico di sale – la scorza grattugiata di un'arancia - 1 bustina di vaniglia – una noce di burro – gr 50 di farina – gr 250 di panna montata zuccherata

### *Preparazione:*

Sbattere bene la ricotta con la uova, lo zucchero, il sale, la scorza d'arancia, la vaniglia e per ultima la farina. Lasciare riposare per mezz'ora, quindi stendere sulla placca del forno un foglio di alluminio, imburrarlo e versarvi sopra l'impasto di ricotta livellandolo con una spatola e dandogli lo spessore di circa 1 cm e ½. Infornare a 230° per 20 minuti circa, quindi tagliare la pasta in quadratini e servirli accompagnati con panna montata.

## RIPIENO PER TORTA DI RICOTTA

### *Ingredienti:*

gr. 400 ricotta – gr 35 di zucchero – 1 uovo – gr 50 di cioccolato a pezzi – gr 50 di canditi – gr di 50 mandorle – 1 pasta frolla.

### *Preparazione:*

Amalgamare la ricotta con l'uovo, il cioccolato, i canditi. Foderare la teglia con la pasta frolla e mettere l'impasto di ricotta, ricoprire con la frolla e decorare con le mandorle.

Forare la frolla che ricopre con una forchetta. Infornare a fuoco medio per circa 40 minuti.

## SALAME AL CIOCCOLATO

### *Ingredienti:*

gr 200 biscotti secchi – gr 100 amaretti – gr 150 burro – gr 100 zucchero a velo – gr 50 cacao amaro – 2 uova – 3 bicchierini di rum – gr 50 canditi misti tritati grossolanamente.

### *Preparazione:*

Tenere da parte tre biscotti e polverizzare il rimanente con gli amaretti. Lavora a spuma il burro con lo zucchero e quando sarà soffice aggiungere la polvere di biscotto, il cacao, i tuorli, il liquore e i canditi. Per ultimo unire i biscotti tenuti da parte rotti in piccoli pezzetti.

Quando il composto sarà ben amalgamato, versarlo su un foglio di carta oleata, dargli la forma di un salame, avvolgerlo bene metterlo in frigo per qualche ora. Servirlo tagliato a fettine oblique come si taglia un salame.

## SOUFFLE' DI MANDORLE

### *Ingredienti:*

Gr. 50 di farina – gr. 60 di burro – 1 bicchiere di latte – 5 uova – gr. 100 di zucchero – gr. 100 di mandorle sbucciate.

### *Preparazione:*

Far tostare le mandorle nel forno, quindi pestarle nel mortaio o tritarle.

In una casseruola far sciogliere il burro, incorporarvi la farina, le mandorle in polvere e diluire con il latte fatto bollire con lo zucchero. Lasciare cuocer qualche minuto, poi togliere dal fuoco, lasciare intiepidire un poco, quindi incorporarvi uno alla volta i tuorli e per ultimo gli albumi montati a neve ferma.



## SPUMA GELATA DI PESCHE

### *Ingredienti:*

gr 500 di polpa di pesche gialle, gr 100 di zucchero, gr 250 di panna montata – altri gr 50 di panna montata zuccherata – gr 50 di mandorle spellate.

### *Preparazione:*

Passare al setaccio la polpa delle pesche e raccogliere il passato in una terrina. Amalgamarvi lo zucchero e poi la panna, mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto in coppe o in una ciotola grande e tenere in freezer per un paio d'ore. Una decina di minuti prima di servire, decorare con ciuffetti di panna e con lamelle sottilissime di mandorle.

## TARTELLETTE AI LAMPONI

### *Ingredienti:*

gr 500 pasta frolla – gr 500 crema pasticciera – gr 100 zucchero - gr 100 lamponi – gr 100 panna fresca - vanillina – legumi secchi per la cottura in bianco

### **Guarnizione**

gr 200 zucchero – gr 150 albuni – pinoli – latte – sale (oppure spumini già pronti)

### *Preparazione:*

Con la pasta frolla stesa a mm 3 rivestire 8 stampini scanalati (diam. cm 14) riempirli di legumi secchi e infornarli a 180° per 30' circa (cottura in bianco).

Amalgamare la crema con la panna appena montata e aromatizzarla con una bustina di vanillina.

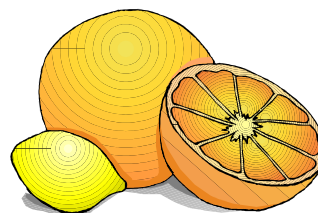
Frullare i lamponi con gr 100 di zucchero. (coulis).

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale poi lavorandoli con la frusta elettrica incorporarvi gr 150 di zucchero, poco alla volta ottenendo una meringa soda. Prendere grosse cucchiainate e gettarle in abbondante acqua portata a bollire con altrettanto latte, cuocere le spumette per  $\frac{3}{4}$ ' , girandole con la schiumarola quindi scolarle e appoggiarle su carta assorbente per farle asciugare.

Sformare le cartellette liberandole dai legumi e farcirle con uno strato di crema vanigliata e un velo di coulis.

Guarnirne ognuna con una spumetta e una manciatina di pinoli.

## TORTA ALL'ARANCIO



### *Ingredienti:*

Gr. 100 di farina – gr 100 di zucchero – gr 180 di scorza candita di arancia – gr 150 di burro – gr 80 di fecola di patata – 3 uova – 1 arancia – 2 bicchierini di brandy

### *Preparazione:*

Mettere 130 gr. di burro in una terrina e lavorarlo con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema soffice, aggiungere lo zucchero, le uova intere (uno alla volta), i canditi tagliati a dadini, la scorza dell'arancia grattugiata e il brandy. Amalgamare bene il tutto e completare con la farina e la fecola mescolate insieme.

Imburrare uno stampo dai bordi alti, foderarlo con un foglio di carta da forno imburrato, versarvi il composto e cuocere in forno caldo per circa tre quarti d'ora.

Lasciare raffreddare il dolce prima di sformarlo e servirlo.

## TORTA ALLE NOCI

### *Ingredienti:*

Gr. 250 di farina – gr 200 di zucchero – gr 100 burro – gr 50 uva sultanina – 20 noci – 3 tuorli d'uovo – ½ bicchiere di latte

### *Preparazione:*

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Tritare le noci (tenerne a parte alcune intere).

Mettere il burro ammorbidito in una terrina, lavorarlo a crema con un cucchiaino di legno, aggiungere lo zucchero e i tuorli uno alla volta. Aggiungere a poco a poco alternativamente, la farina mescolata con il lievito e il latte.

Completare con le noci tritate, versare il composto in una teglia imburrata (cm. 26) e infarinata, distribuire sulla superficie i gherigli di noci interi e l'uvetta scolata.

Cuocere la torta in forno caldo per circa 40'.

## TORTA DELLA NONNA

### PASTA FROLLA

#### *Ingredienti:*

Farina per dolci gr. 200 – burro gr 100 – zucchero gr 100 – 1 uovo

#### *Preparazione:*

disporre la farina a montagnola con un cratere al centro ove mettere lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale, il burro a pezzetti e volendo la scorza grattugiata di un limone. Impastare il tutto rapidamente, formar una palla e lasciarla riposare per mezz'ora in frigorifero. (questa base è indicata per biscotti e crostate.



### CREMA

#### *Ingredienti*

4 uova – zucchero gr 150 – farina gr 30 – latte gr 250 – panna liquida gr 250 – pinoli gr 70/80 -1 nustina di vanillina

#### *Preparazione:*

Mescolare i tuorli con lo zucchero, la farina, la vanillina, aggiungere il latte e la panna liquida, continuare a mescolare finché non ha preso il bollore, e poi spegnere subito.

Stendere la pasta frolla in una teglia imburrata e infarinata di circa cm. 26, versarvi sopra la crema e distribuire i pinoli. Infornare ad una temperatura di circa 180° per circa 50 minuti. Spolverare con zucchero a velo.

## TORTA DI AMARETTI E MANDORLE

*Ingredienti:* gr. 250 di farina, gr. 160 di zucchero, 3 uova, gr. 200 di amaretti, gr. 100 di mandorle spellate, gr. 100 di burro, ½ bustina di lievito in polvere, 2 cucchiaini di marmellata di lamponi, 2 bicchierini di rum.

### *Preparazione:*

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia e versarvi al centro gr. 80 di zucchero, 1 uovo, gr. 100 di burro, il lievito setacciato e impastare il tutto per qualche minuto, lasciando poi riposare per un quarto d'ora in frigorifero. Versare il rum in un piatto fondo e inzuppatevi gli amaretti.

Tirare la pasta in una sfoglia non troppo sottile e rivestire una tortiera imburrata, spalmarvi sul fondo la marmellata e posarvi sopra gli amaretti ben accostati.

Tritare finemente le mandorle e mescolarle col restante zucchero e 2 uova, lavorando bene il composto fino a che sia ben omogeneo, poi versarlo sugli amaretti. Abbassare un poco gli orli della pasta come per formare un cordone e infornare a 180° per circa 45 minuti.

Lasciare intiepidire prima di sfornare.

## TORTA DI MANDORLE E PISTACCHI

### *Ingredienti:*

5 uova – gr. 170 di zucchero – gr. 170 di mandorle – gr. 100 di pistacchi – la scorza grattugiata di 2 arance – gr. 85 di cedro candito – gr. 80 di pangrattato – una presa di cannella – 2 cucchiaini di rum – una noce di burro – gr. 150 di zucchero a velo – 1 bicchierino di rum bianco.

### *Procedimento:*

Sbattere 2 uova intere e 3 tuorli con lo zucchero fino a che saranno soffici e chiarissimi, quindi incorporarvi le mandorle e i pistacchi spellati e macinati insieme, la scorza grattugiata, il cedro tagliato a piccolissimi pezzetti, il pangrattato, la cannella e i 2 cucchiaini di rum. In ultimo unitevi gli albumi montati a neve ferma poi versate l'impasto in una tortiera, abbondantemente imburrata. Cuocere in forno a circa 180° per circa un'ora, quindi sfornare la torta e lasciarla raffreddare.

Sbattere energicamente lo zucchero a velo con il rum versato poco per volta, poi spalmare con questa glassa tutta la torta, compresi i bordi. Servire ben fredda.

## TORTA DI RISO

### *Ingredienti*

4 uova – gr 250 di zucchero – 1 lt di latte – gr 200 di riso – gr 150 di mandorle

### *Preparazione*

Addensare il riso nel latte, e quando questo è stato assorbito completamente, aggiungere lo zucchero e le mandorle tritate. Lasciare raffreddare il composto, quindi aggiungere le uova sbattute amalgamando il tutto.

Ricoprire la teglia con carta forno e cucinare per circa 45 minuti a fuoco moderato.





# ed ecco il sommario

<b>PRIMI PIATTI</b>	
Bavette ai funghi	5
Bucatini ai funghi	5
Bucatini al sugo di sogliola	5
Bucatini all'amatriciana	5
Cavatelli con asparagi	6
Crema di funghi	6
Fusilli con triglie e salsa di canellini	6
Farfalle al tonno e pomodorini	7
Gnocchi alla romana	7
Gnocchi di patate ai carciofi	7
Gnocchi di zucca	7
Gnocchi freschi al sugo di porcini	8
Gramigna con salsiccia	8
Maccheroni gratinati	8
Minestra di frittatine al prezzemolo	9
Orecchiette ai broccoli	9
Orecchiette ai peperoni	9
Pasta alla pecorara	10
Pasta fresca alle verdure dell'orto	10
Pasticcio di tagliatelle	10
Penne alla rucola	11
Penne alle seppie	11
Penne saporite	11
Rigatoni al tonno	11
Riso basmati con erbe e verdure	12
Riso di mare	12
Risotto ai funghi con zafferano	12
Risotto ai porri	13
Spaghetti alla gricia	13
Spaghetti alla puttanesca	13
Spaghetti sapore di mare	13
Tagliolini alla salsa di vongole	14

<b>PRIMI PIATTI</b>	
Tagliolini con gamberetti	14
Zuppa di ceci	14
Zuppa di cipolle	14
<b>SECONDI PIATTI</b>	
Agnello in fricasea	17
Anatra all'arancio	17
Arrostro con capperi e pomodori secchi	17
Arrostro di manzo marinato	18
Bollito misto	18
Brasato al barolo	18
Cappone al tartufo	19
Coniglio ai peperoncini	19
Coniglio all'ischitana	19
Coniglio in tegame con carciofi e patate	20
Costine ai funghi	20
Fagiano arrosto	20
Filetto in salsa di funghi	21
Focaccine farcite	21
Gratin al prosciutto	21
Involtini con speck	22
La ficattola	22
Lepre arrosto	22
Manzo alla California	23
Ossi buchi di vitello	23
Pollo ai funghi	23
Pollo all'aglio	24
Pollo in petacchio	24
Polpettine di agnello alle erbe aromatiche	24
Polpettone freddo	25
Quaglie all'uva	25
Quiche di porri e ricotta	25
Torte salate	26

<b>SECONDI PIATTI</b>	
<b>Trippa</b>	<b>26</b>
<b>PESCE</b>	
<b>Anguilla in umido</b>	<b>29</b>
<b>Coda di rospo alla siciliana</b>	<b>29</b>
<b>Cus cus con polipo e gamberetti</b>	<b>29</b>
<b>Moscardini alla diavola</b>	<b>29</b>
<b>Moscardini alla giuliana</b>	<b>30</b>
<b>Orate al forno</b>	<b>30</b>
<b>Paella di mare</b>	<b>30</b>
<b>Pesce spada alla pizzaiola</b>	<b>31</b>
<b>Salmone al sale grosso</b>	<b>31</b>
<b>Sogliole al gruviera</b>	<b>31</b>
<b>Storione con pomodorini</b>	<b>31</b>
<b>Tortino di alici fresche patate e funghi</b>	<b>32</b>
<b>Zuppa di pesce all'adriatica</b>	<b>32</b>
<b>VERDURE</b>	
<b>Asparagi al forno</b>	<b>35</b>
<b>Cipolline in agrodolce</b>	<b>35</b>
<b>Crema di zucca</b>	<b>35</b>
<b>Flan di spinaci</b>	<b>35</b>
<b>Gratin di patate</b>	<b>36</b>
<b>Gazpacho</b>	<b>36</b>
<b>Insalata sovrana</b>	<b>36</b>
<b>Melanzane alla siciliana</b>	<b>36</b>
<b>Pomodori ripieni al tonno</b>	<b>37</b>
<b>Porri al forno</b>	<b>37</b>
<b>Sedani crudi ripieni</b>	<b>37</b>
<b>Zucca sformata</b>	<b>37</b>
<b>Zucchine al basilico</b>	<b>38</b>
<b>SALSE E MAIONESI</b>	
<b>Maionese</b>	<b>41</b>
<b>Maionese chantilly</b>	<b>41</b>
<b>Maionese cocktail al sedano</b>	<b>41</b>

<b>MAIONESE</b>	
<b>Maionese cocktail rosa</b>	<b>41</b>
<b>Maionese piccante</b>	<b>41</b>
<b>Maionese spagnola</b>	<b>42</b>
<b>Maionese tonnata</b>	<b>42</b>
<b>SALSE E MAIONESI</b>	
<b>Pesto alla genovese</b>	<b>42</b>
<b>Salsa d'acciughe</b>	<b>42</b>
<b>Salsa tartara</b>	<b>42</b>
<b>Salsa piccante</b>	<b>43</b>
<b>Salsa tonnata</b>	<b>43</b>
<b>Salsa verde</b>	<b>43</b>
<b>Salsetta al ginepro</b>	<b>43</b>
<b>Salsetta di noci</b>	<b>43</b>
<b>Salsetta di olive</b>	<b>44</b>
<b>Salsetta di peperoni</b>	<b>44</b>
<b>DOLCI</b>	
<b>Ananas sedano e zenzero</b>	<b>47</b>
<b>Buonissima di Modena</b>	<b>47</b>
<b>Budino alle ciliege</b>	<b>47</b>
<b>Budino di miele e noci</b>	<b>48</b>
<b>Castagnaccio fiorentino</b>	<b>48</b>
<b>Castagne sciroppate</b>	<b>48</b>
<b>Coppa delicata</b>	<b>49</b>
<b>Coppe di ananas e fragole</b>	<b>49</b>
<b>Coppe di ricotta e amarene</b>	<b>49</b>
<b>Crostata di mele</b>	<b>50</b>
<b>Dolce alle pesche</b>	<b>50</b>
<b>Dolce di fragole e ricotta</b>	<b>50</b>
<b>Dolce morbido al cioccolato</b>	<b>51</b>
<b>Dolce natalizio scandinavo</b>	<b>51</b>
<b>Dolce Paola</b>	<b>51</b>

## DOLCI

Fagottini di mele	52
Flan con crema al caramello e fragole	52
Fragole con ricotta	53
Frappe di carnevale	53
Frollini gialli	53
Intrigoni di carnevale	53
Limoncello	54
Crema di limone	54
Melone al porto	54
Monte bianco	55
Mousse al cioccolato	55
Pere con la crema	55
Quadratini di ricotta	56
Ripieno per torta di ricotta	56
Salame al cioccolato	56
Soufflé di mandorle	56
Spuma gelata di pesche	57
Tartellette ai lamponi	57
Torta all'arancio	57
Torta alle noci	58
Torta della nonna	58
Torta di amaretti e mandorle	59
Torta di mandorle e pistacchi	59
Torta di riso	59





a cura di  
Elide De Franciscis

CRAL Cassa di Risparmio di Ravenna  
Largo Firenze  
Ravenna  
tel. 0544 218925 fax 0544 214028

e-mail:  
[cralcrravenna@calcrravenna.191.it](mailto:cralcrravenna@calcrravenna.191.it)

Sito:  
[Www.cralcarira.it](http://Www.cralcarira.it)

Stampato nel gennaio 2009

