

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



A TAVOLA CON...
ELIDE

**RACCOLTA DI TUTTE LE RICETTE
PUBBLICATE SUL FORMICARIO
DAL 2009 AL 2013**





PRIMI



VERMICELLI ALLA CALABRESE

Ingredienti:

g 400 di vermicelli – 1 bicchiere d'olio – 7 filetti di acciughe sottosale – g 60 pangrattato – ½ peperoncino rosso

Preparazione:

Diliscare e lavare le acciughe, quindi pestarle e versare la poltiglia in un tegame in cui si è messo l'olio e il peperoncino. Mettere su fiamma vivace per un paio di minuti, unirvi il pangrattato, mescolare bene e gettare nel tegame i vermicelli lessati e scolati al dente.

Mescolare rapidamente e servire.

GNOCCHI DI PATATE E SPINACI AL GORGONZOLA

Ingredienti:

Kg 1 di patate – 300 g di spinaci – g 300 di farina – sale – g 120 fi gorgonzola – g 50 di burro – 1/5 di panna

Preparazione:

Impastare e lavorare gli gnocchi come di consueto solo aggiungendo all'impasto gli spinaci lessati, e ben scolati e passati al setaccio.

Mettere nel frattempo il gorgonzola tagliato a fettine in una terrina, il burro a pezzetti e lavorare con un cucchiaino di legno finché risulti un impasto omogeneo e morbido. Diluire con la panna e versarvi sopra gli gnocchi scolati. Mescolare delicatamente e servire.

RISOTTO CON GLI ASPARAGI

Ingredienti:

g 350 di riso – g 300 di punte di asparagi – g 150 di piselli – g 70 di burro – brodo – due uova – ½ bicchiere di panna – formaggio grattugiato – pepe.

Preparazione:

In un tegame fare imbiondire la cipolla, aggiungere i piselli e lasciarli cuocere per una decina di minuti irrorando con brodo poco caldo. Unire il riso e le punte degli asparagi, fare insaporire e continuare la cottura con l'aggiunta graduale di brodo caldo. Poco prima della definitiva cottura unire la panna con le uova sbattute, un pizzico di pepe, il formaggio grattugiato e servire.

TRENETTE CON CAVOLFIOR E TIMO

Ingredienti:

g 300 trenette – g 150 cavolfiore – g 60 gherigli di noci – cipolla – olio extravergine – brodo vegetale – sale – pepe – timo

Preparazione:

Lessare le trenette in abbondante acqua salata. Mentre cuoce la pasta tritare la cipolla e rosolarla nell'olio in una larga padella. Unire il cavolfiore ridotto a cimette molto piccole, bagnare con un mestolino di brodo bollente e lasciare cuocere per 4-5 minuti.

A fine cottura aggiustare di sale e completare con una generosa macinata di pepe.

Scolare la pasta ormai cotta, ma ben al dente, saltarla in padella per un minuto con le cimette dio cavolfiore, quindi servirla con le noci tritate grossolanamente e un pizzico abbondante di foglie di timo.

LINGUINE CON PANCETTA E PORRO

Ingredienti:

g 320 di linguine – g 150 di porro – g 80 di pancetta tesa – 4 scorze di limone – olio extravergine – olio – sale – pepe

Preparazione:

Mondare il porro eliminando la parte verde e la guaina esterna, poi tagliarlo a rondelle e lavarlo. Raccogliarlo in una casseruola con un bicchiere di acqua e un pizzico di sale, lasciarlo stufare per 10 minuti, quindi frullarlo ottenendo una salsa cremosa.

Lessare le linguine e mentre la pasta cuoce, tagliare la pancetta a listarelle e rosolarla in padella con un cucchiaio di olio e una macinata di pepe per 3 – 4 minuti.

Quando la pancetta sarà dorata, aggiungere le scorze di limone tagliate a filetti, le linguine lessate e saltare tutto in padella per qualche istante. Completare con la salsa di porro e servire.

RISOTTO ALL'ONDA DI GAMBERI

Ingredienti:

g 320 riso violone nano – 8 gamberi – 3 scalogni – mezzo avocado – rosmarino – timo – burro – vino bianco secco – olio extravergine – sale



Preparazione:

Separare le teste dalle code dei gamberi e sgusciare le code senza eliminare il codino. Fare appassire in una casseruola in una noce di burro 2 scalogni affettati, poi unire le teste e i gusci dei gamberi e rosolarli per 2/3 minuti, quindi aggiungere 1 lt d'acqua un rametto di timo e cuocere per 20' schiacciando ogni tanto le teste e i gusci alla fine filtrare (brodo di gamberi).

Soffriggere in casseruola in un velo di olio lo scalogno rimasto tritato, poi unire il riso e tostarlo bene. sfumarlo con mezzo bicchiere di vino, poi portarlo a cottura aggiungendo via via il brodo di gamberi, infine aggiustare di sale.

Intanto mettere a nudo 8 rametti di rosmarino lasciando un ciuffo di aghi alla sommità, infilzare ogni gambero con un rametto e rosolare i crostacei in padella con olio per ¾ minuti.

Tritare la polpa dell'avocado e con essa mantecare il risotto. Distribuire il risotto nei piatti e completateli con le code di gambero.

INSALATA DI PASTA

Ingredienti:

400 g di maltagliati – 300 g di pomodori perini – 100 gr di olive nere – 15 g di semi di sesamo – 200 g di mozzarella – 15 g di capperi sotto sale – 8 foglie di basilico - 4 cucchiaini d'olio – 1 spicchio d'aglio

Preparazione:

Tagliare a dadini i pomodori e la mozzarella. Mettere tutti gli ingredienti preparati in un'insalatiera e unire le olive e il basilico spezzettato.

Tostare i semi di sesamo in una padella con un cucchiaio di sale fino, rimstando sempre per non farli bruciare. I semi sono pronti quando cominciano a saltare nella padella.

Far cuocere i maltagliati, scolarli al dente e fermare la cottura sotto l'acqua fredda.

Trasferire i maltagliati nell'insalatiera e irrorare il tutto con l'olio. Mescolare e cospargere l'insalata di pasta con i semi di sesamo tostati, aggiustare di sale e servire.

TAGLIATELLE ALL'EMILIANA

Ingredienti:

200 g di funghi tagliati – 150 g di zucchine - 100 g di pancetta dolce – aglio – prezzemolo

Preparazione:

Soffriggere l'aglio e poi toglierlo, aggiungere i funghi tagliati a fettine e cuocere per circa 4 minuti, dopo aggiungere le zucchine tagliate a listarelle e cuocere per altri due minuti, e unire il prezzemolo tritato.

In una padella a parte cuocere la pancetta tagliata anche lei a listarelle rendendola croccante.

Scolare la tagliatelle al dente e farle saltare in padella con i funghi e le zucchine, poi guarnire con la pancetta croccante.

FARFALLE CON PESCE SPADA

Ingredienti:

350 g di pesce spada in trancio – 400 g di farfalle – 250 g di pomodori maturi – 50 ml vino secco bianco – 1 cipolla piccola – 4 foglie di basilico – 1 spicchio d'aglio – peperoncino – olio extravergine.

Preparazione:

Scaldare l'olio e far dorare l'aglio e la cipolla tritati, versare i pomodori spezzettati, salare e cuocere per 5 minuti. Tagliare il trancio di pesce spada a dadini e unirli al sugo. Bagnare con il vino e continuare la cottura a fuoco vivo per circa 3-4 minuti facendo evaporare l'alcol. Coprire e cuocere a fuoco basso per altri 5 minuti. Se il sugo fosse troppo liquido, ridurlo alzando la fiamma, insaporire con un pizzico di peperoncino e sale.

Una volta lessate le farfalle, versarle nella padella col sugo, mescolare e fare insaporire la pasta per un minuto, guarnire il tutto con il basilico sminuzzato.

ROTOLO RIPIENO DI SPINACI

Ingredienti:

kg 1 di spinaci – gr 80 di burro – 1 cipolla piccola – gr 100 di prosciutto cotto – gr 500 di ricotta di pecora – gr 150 di formaggio parmigiano grattugiato – 1 uovo – 1 grattata di noce moscata – sale.

Per la pasta gr 200 di farina e 2 uova.



Preparazione:

Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene e tritarli. In un tegame far sciogliere il burro, unire la cipolla tritata e lasciare insaporire un istante, aggiungere poi il prosciutto tagliuzzato e rosolare per un minuto. Aggiungere gli spinaci e farli asciugare per 1-2 minuti. Trasferirli in una terrina e amalgamarli con la ricotta e gr 100 di parmigiano, l'uovo e la noce moscata.

Tirare la sfoglia e fare un rettangolo di circa 50 X 35 cm, spalmarvi sopra il composto e arrotolare la sfoglia, quindi avvolgerla in un telo di lino e legarlo alle estremità.

Lessare il rotolo in abbondante acqua, e lasciare bollire per 1 ora e mezza. Scolarlo e lasciarlo raffreddare. Tagliare delle rotelle di circa cm 1,5 disporle in una teglia imburata, cospargere con il restante burro a fiocchetti e parmigiano, e infornare a 250°C per 5 minuti.

RAVIOLI DI ZUCCA CON SALSA DI ROBIOLA

Ingredienti:

gr 400 polpa di zucca – gr 200 farina 00 – gr 50 farina di semola di grano duro – gr 150 di robiola - gr 125 di burro – gr 60 di latte – gr 20 Lodigiano grattugiato – gr 20 di scalogno – 3 uova – 2 tuorli -1 tartufo nero – salvia



Preparazione:

Fare la sfoglia con le due farine, 2 uova intere e 1 tuorlo. Impastare e poi lasciare riposare 1 ora. Affettare lo scalogno e cuocerlo con un cucchiaio d'olio finché non sarà trasparente, quindi aggiungere la zucca tagliata a dadini, salare, coprire, e cuocere per 15': la zucca dovrà essere quasi disfatta e asciutta. Mescolarla vigorosamente e mentre è ancora calda, aggiungere il Lodigiano, due tuorli d'uovo e gr 25 di burro fuso in precedenza con un ciuffetto di salvia che avrete già tolto. Preparare e quando il composto è freddo riempire o ravioli. Unire in una casseruola la robiola e il latte, porla su una pentola a leggero bollore, e mescolando con una frusta far sciogliere il formaggio a bagnomaria; aggiungere l'albume rimasto, e sempre mescolando a fuoco bassissimo amalgamarlo perfettamente. Lessare i ravioli 2' saltarli in padella con gr 100 di burro e un cucchiaio di acqua di cottura, il burro deve emulsionarsi con l'acqua senza friggere. Versare nei piatti, caldi, la salsa di robiola, disporvi i ravioli, e completare con fettine sottili di tartufo.

CROCCHETTE DI RICOTTA (antipasto)

Ingredienti:

gr 450 di ricotta – gr 200 di parmigiano grattato – 1 uovo – 1 grattata di noce moscata – 2 cucchiaini di latte – gr 50 di pangrattato – pepe – abbondante olio per friggere.

Preparazione:

Amalgamare in una terrina la ricotta con il parmigiano, l'uovo, la noce moscata e un pizzico di pepe. Se il composto fosse troppo asciutto aggiungere un goccio di latte. Formare tante palline grosse come una noce, poi passarle nel pangrattato. In un tegame abbastanza fondo mettere due dita di olio, quando sfrigolerà immergere le crocchette, friggerne poche alla volta, voltandole per farle diventare uniformemente dorate. Sgocciolarle e adagiarle su carta assorbente da cucina, lasciare intiepidire un attimo e servire.

MEZZE MANICHE ALLA BUONGUSTAIA

Ingredienti:

gr 350 di mezze maniche – gr 100 di pancetta affumicata – gr 100 di prosciutto cotto – 1 cipolla – 1 peperoncino – 1 mazzetto di basilico – ½ bicchiere di vino bianco secco – gr 200 di pomodori pelati – gr 50 di pecorino stagionato.

Preparazione:

Rosolare nel tegame a fuoco vivo la pancetta ed il prosciutto tagliato a listarelle. Tritare la cipolla e il basilico e versarli nel tegame. Quando la cipolla sarà cotta aggiungere il vino e lasciare evaporare per qualche minuto. Quindi mettere i pelati spezzettati, salare e cuocere. Versare il sugo sulla pasta cotta e spolverare con il pecorino.

PIPE RIGATE DI MAIS

Ingredienti:

gr 400 di pipe di mais – 2 peperoni rossi – gr 70 di provolone dolce – 1 scalogno – gr 150 di yogurt al naturale – una decina di foglie di rucola – peperoncino piccante in polvere.

Preparazione:

lavare e mondare i peperoni dei gambi, dei semi e dei filamenti bianchi, quindi tagliarli a dadini. In una padella far rosolare in olio extravergine lo scalogno finemente tritato, i peperoni, l'aglio intero e un pizzico di peperoncino in polvere. Coprire e far cuocere per 15 minuti, unire lo yogurt e il provolone tagliato a cubetti, mescolare e prolungare la cottura per altri 5 minuti, poi eliminare lo spicchio d'aglio.

Una volta lessate le pipe trasferirle nella padella con il sugo, lasciare insaporire un po' e cospargere con la rucola finemente tagliata.

GARGANELLI CON FAGIOLINI

Ingredienti:

gr 400 di garganelli – gr 300 di fagiolini – gr 30 di pecorino – gr 100 di olive nere snocciolate – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 4 foglie di salvia.



Preparazione:

Spuntare i fagiolini e cuocerli per 15 minuti a vapore, sbucciare la cipolla e l'aglio quindi tritarli assieme alla salvia fresca.

Scaldare 4 cucchiai d'olio extravergine nel tegame e unire il trito e lasciare rosolare, quindi unire i fagiolini e le olive snocciolate. Aggiustare di sale, coprire il tegame e far cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.

Dopo aver lessato i garganelli, passarli nel tegame dei fagiolini, unire il pecorino grattugiato, mescolare con cura e insaporire per circa 2 minuti.

FETTUCINE ALLA PAPALINA

Ingredienti:

gr 400 di fettuccine fresche – gr 100 di prosciutto crudo in un'unica fetta – gr 200 di piselli – gr 80 di burro – 2 uova – 4 cucchiai di parmigiano – 1 cipolla piccola.

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla e il prosciutto a striscioline, far soffriggere la cipolla nel burro con il prosciutto, aggiungere i piselli, coprire la casseruola e far cuocere a fuoco basso per 15 minuti finché i piselli diventano teneri, e poi aggiustare di sale.

Sbattere le uova in una terrina con due cucchiai di parmigiano grattugiato.

Una volta lessata la pasta versarla nella terrina e mescolare con cura, quindi unirvi il sugo di piselli e prosciutto, e condire con il restante parmigiano.

CAVATELLI AL GORGONZOLA

Ingredienti:

gr 400 di cavatelli – gr 50 di mandorle – gr 150 di gorgonzola – gr 50 di parmigiano grattugiato – ml 60 di latte fresco – 2 rametti di finocchietto fresco – peperoncino in polvere.

Preparazione:

Tritare finemente le mandorle sbucciate e il finocchietto

Tagliare il gorgonzola a dadini, metterlo in una terrina resistente al calore insieme con il latte, le mandorle e il finocchietto e aggiungere un pizzico di peperoncino.

Posare la terrina sopra la pentola dove sta bollendo la pasta, lavorare il composto con una forchetta fino ad ottenere un impasto omogeneo e cremoso.

Una volta scolati i cavatelli trasferire nella terrina calda, e amalgamarli con la salsa di gorgonzola, unire il parmigiano grattugiato e servire ben caldo.

MINISTRA DI RISO CON PATATE E FUNGHI



Ingredienti:

gr 200 di riso – gr 60 di burro – due cucchiaini d'olio – gr 150 funghi champignon – due patate – uno spicchio d'aglio piccolo – un cucchiaino di prezzemolo tritato – un litro e mezzo circa di brodo di carne o di dadi..

Preparazione:

Mettere in una pentola possibilmente di coccio, l'olio e il burro, unire l'aglio, le patate e i funghi lavati, e tagliati a tocchetti e fare dorare per alcuni minuti mescolando con un cucchiaino di legno; irrorare con una tazzina di brodo e quando sarà evaporato aggiungere il rimanente portando a bollore. Salare leggermente se necessita, gettare il riso e cuocere al dente, unendo poco prima della cottura definitiva il prezzemolo

RISO INTEGRALE D'ORIENTE

Ingredienti:

gr 300 riso integrale – tre uova – gr 150 prosciutto cotto a dadini – gr 150 code di gambero sgusciate – una cipolla – una tazza di brodo di dado – olio - sale – pepe – salsa di soia..

Preparazione:

Far rosolare in poco olio il prosciutto cotto e mezza cipolla tagliata ad anelli, quando sono un po' rosati togliere questi ingredienti dal tegame e metterli da parte, aggiungere nel tegame un poco di olio, la rimanente cipolla tritata e lasciarla imbiondire, unire il riso, lasciarlo insaporire, mantenerlo morbido con il brodo caldo aggiungendolo a poco a poco. Dopo un quarto d'ora unire al riso le code di gamberi, terminare la cottura aggiungendo sale e pepe.

Preparare delle frittatine sottili che poi si taglieranno a striscioline sottili e che si useranno come base nel piatto di portata, coprirle con il riso al quale si sarà mescolato il prosciutto, guarnire con gli anelli di cipolla e irrorare con la salsa di soia.

RISOTTO CON PATATE

Ingredienti:

gr 300 riso – gr 300 patate - 2 cipolle – brodo di dado – gr 60 burro – un cucchiaio d’olio - pepe – formaggio grattugiato

Preparazione:

Mettere a stufare con metà burro e olio le cipolle finemente affettate, unire le patate tagliate a tocchetti e farle insaporire per qualche minuto. Aggiungere il riso, lasciarlo insaporire mescolando, portare a cottura aggiungendo man mano che si asciuga il brodo caldo.

A cottura ultimata aggiungere il rimanente burro, una spruzzata di pepe, mescolare bene e servire con abbondante parmigiano grattugiato.



MINESTRA DI ASPARAGI

Ingredienti:

gr 350 di asparagi – gr 50 di burro – gr 200 di riso o pasta – una cipollina – un cucchiaino di salsa concentrata di pomodoro – un litro circa di brodo – formaggio grattugiato – sale e pepe.

Preparazione:

Far soffriggere in una pentola la cipollina tritata con il burro, quando avrà preso colore aggiungere la salsa sciolta in un bicchiere d’acqua, unire le punte degli asparagi, sale, pepe e cuocere a fuoco medio.

Mettere il brodo sul fuoco, appena bollerà buttare il riso o la pasta a piacere, quando sarà quasi cotto unite gli asparagi col pomodoro, mescolare e far cuocere ancora una decina di minuti, servendo la minestra con una spolverata di parmigiano.

TORTA DI RISO

Ingredienti:

150 gr riso arboreo – 150 gr di ricotta di pecora – 0,80 dl di latte – 50 gr di pecorino stagionato grattugiato – 40 gr di burro – 2 uova – 2 cucchiai di pangrattato – sale e pepe

Preparazione:

Lessare il riso per circa 15 minuti, deve essere al dente. Scolarlo e trasferirlo in una terrina, amalgamarci la ricotta, il latte, il pecorino grattugiato, 30 gr di burro fuso e regolare di sale e pepe.

Con il restante burro ungere il fondo e le pareti di una tortiera di 22 c. di diametro, poi cospargere con pangrattato. Versarvi il composto di riso e ricotta, mettere in forno caldo a 180 C° per 20 minuti.

MINESTRA DI FAVE BIANCHE

Ingredienti:

gr 500 fave bianche decorticate – 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva – sale e pepe

Preparazione:

Sciacquare abbondantemente le fave, metterle in una casseruola con un litro e mezzo di acqua e portare a bollore, salare e cuocere a fuoco basso con il coperchio scostato per due ore circa, mescolando spesso con un cucchiaio di legno e unendo altra acqua se occorre.

A fine cottura le fave si saranno disfatte e avranno formato una crema rustica, aggiungere l'olio, mescolare e servire ben calda cosparsa con grani di pepe pestati.

SPAGHETTI ALLE TRIGLIE (per 6 persone)

Ingredienti:

gr 500 di spaghetti - 6 triglie - gr 500 di pomodori maturi - 1 cipollina - 1 ciuffetto di prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 peperoncino - olio extravergine



Preparazione:

Lessare per 10 minuti le triglie pulite in un tegame coperto e poca acqua; lasciare raffreddare le triglie, spinarle, filtrare il brodo di cottura e tenerlo a parte.

In una casseruola con l'olio soffriggere il battuto di cipolla, aglio, prezzemolo e peperoncino, e fare insaporire per 10 minuti. Aggiungere poi i pomodori a pezzi e rosolare per altri 10 minuti, aggiungere la polpa delle triglie, il vino, il brodo passato e cuocere per altri 20 minuti.

Cuocere gli spaghetti al dente poi saltarli nella casseruola con il sugo, spolverizzare con prezzemolo fresco e servire.

RISOTTO CON RADICCHIO E CARCIOFI

Ingredienti:

300 gr di riso – 400 gr di radicchio di Treviso – 4 carciofi – 1 cipolla – 50 gr di pancetta dolce a cubetti – 1 litro di brodo vegetale – 1 dl di vino bianco – 20 gr di burro – 4 cucchiaini di olio extravergine – il succo di un limone - pepe

Preparazione:

Ridurre a listerelle il radicchio, eliminare le foglie più dure dei carciofi e farne degli spicchi e metterli a bagno con acqua e il succo di limone.

In una casseruola con olio far rosolare la cipolla tritata e i cubetti di pancetta finchè non saranno dorati, quindi aggiungere il radicchio e i carciofi facendoli insaporire per alcuni minuti. Aggiungere il riso e tostare, versare il vino facendolo evaporare e portare a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo. Quando il risotto è cotto far mantecare con il burro e cospargere con un po' di pepe.

MINISTRA DI FAVE CON CICORIELLA

Ingredienti:

gr 200 di fave secche decorticate – kg 1 di cicoria selvatica (tarassaco) – 5 cucchiaini d'olio extravergine – sale

Preparazione:

Mettere a bollire le fave in circa un litro e mezzo d'acqua salata per circa un'ora mescolando ogni tanto, fino a quando le fave saranno completamente disfatte e la minestra avrà raggiunto una consistenza densa.

Lessare la cicoria per circa 20 minuti in acqua salata, strizzarla e tagliuzzarla grossolanamente, poi passarla in un tegame con un cucchiaino d'olio e lasciarla sfrigolare per qualche minuto, giusto il tempo di insaporirla.

Servire il piatto da portata con una parte di fave, e sopra la cicoria senza mescolare e irrorare con un po' d'olio.

TIELLA BARESE

Ingredienti:

gr 150 di riso arboreo – kg 1,5 di patate – gr 500 di cozze – prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 1 cipolla – gr 70 di pecorino grattugiato – gr 300 di pomodorini – olio – sale e pepe

Preparazione:

Pulire le cozze e aprirle in un tegame coperto. Tagliare le patate a rondelle sottili. Tritare aglio e prezzemolo.

In una teglia larga e bassa unta d'olio mettere la cipolla tagliata ad anelli, il trito, poi adagiarvi sopra metà dei pomodorini spellati e spezzettati, e il pecorino grattugiato, salare e pepare e adagiarvi sopra metà delle patate anche loro salate, poi fare uno strato con tutto il riso prima lavato. Sopra al riso mettere le cozze, il restante trito, i pomodori, le patate, salare e irrorare il preparato con abbondante olio, poi versarvi sopra mezzo litro di acqua fredda (o anche l'acqua delle cozze) e infornare a caldo a 180 °C per circa 40 minuti.

SPAGHETTI CON ASPARAGI SELVATICI

Ingredienti:

gr 400 spaghetti - 500 di asparagi – 6 cucchiaini di olio vergine – gr 400 di pomodori maturi – gr 60 di pecorino grattugiato al momento – 2 spicchi d'aglio tritati fini

Preparazione:

Eliminare la parte dura degli asparagi. Tagliarli a pezzettini tenendo da parte le punte tenere. In una teglia saltare i gambi degli asparagi a fuoco medio per 5 minuti. Aggiungere l'aglio tritato e i pomodori e salare. Coprire la pentola e far cuocere a fuoco basso per 15 minuti.

Unire poi le punte e far cuocere per altri 10/15 minuti, finché gli asparagi diventano teneri.

Cotta la pasta unirli al sugo e cospargere con il pecorino.



RISOTTO ALLA VERZA

Ingredienti:

gr 200 di verza – gr 160 di riso - 1 lt di brodo vegetale – 1 cucchiaio di olio extravergine – 1 scalogno – 20 gr di parmigiano – pepe nero al momento

Preparazione:

Pulire la verza scartando le foglie più esterne se rovinate ed affettare la parte che occorre. Lavarla e tritarla grossolanamente con un grande coltello su un tagliere. Scaldare il brodo.

In una pentola mettere l'olio e tritare lo scalogno molto finemente. Portare la pentola sul fuoco e far soffriggere a fiamma bassa. Quando lo scalogno sarà ben dorato, alzare la fiamma, unire la verza e cuocerla per un paio di minuti a fiamma vivace. Unire un mestolo di brodo, un pizzico di sale e cuocere a fiamma media, coperto, per 10 minuti. Mescolare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, poi far asciugare il fondo di cottura, quindi unire il riso e farlo tostare per un minuto. Unire 4 – 5 mestoli di brodo bollente e continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto. Verso fine cottura mantecare con il Parmigiano grattugiato, una grattugiata di pepe, un mestolo di brodo. Regolare di sale.

TAGLIATELLE ALLE ZUCCHINE E PINOLI

Ingredienti:

gr 350 di tagliatelle – 4 zucchine di media grandezza - 1 bustina di pinoli – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 1 scalogno – olio extravergine d'oliva – una noce di burro



Preparazione:

Lessare le zucchine senza cuocerle completamente, poi tagliarle a rondelle. In un tegame rosolare lo scalogno fatto a fettine, poi unirvi le zucchine e fare insaporire per qualche minuto. Al termine unire il prezzemolo tritato e i pinoli tritati grossolanamente.

Lessare le tagliatelle e una volta cotte farle saltare nel sugo pronto.

Il condimento può essere anche un contorno.

MINISTRA DI FAVE CON CICORIELLA

Ingredienti:

gr 200 di fave secche decorticate – kg 1 di cicoria selvatica (tarassaco) – 5 cucchiaini d'olio extravergine – sale

Preparazione:

Mettere a bollire le fave in circa un litro e mezzo d'acqua salata per circa un'ora mescolando ogni tanto, fino a quando le fave saranno completamente disfatte e la minestra avrà raggiunto una consistenza densa.

Lessare la cicoria per circa 20 minuti in acqua salata, strizzarla e tagliuzzarla grossolanamente, poi passarla in un tegame con un cucchiaio d'olio e lasciarla sfrigolare per qualche minuto, giusto il tempo di insaporirla.

Servire il piatto da portata con una parte di fave, e sopra la cicoria senza mescolare e irrorare con un po' d'olio.



SECONDI DI PESCE



ORATA E CAVOLO CAPPuccio ROSSO

Ingredienti:

2 orate (g 650) – g 300 cavolo cappuccio rosso – 1 scalogno – maggiorana – olio extravergine – sale – pepe

Preparazione:

Lasciare riposare il cavolo mondato e affettato sottilmente in una ciotola cosparsa di sale per circa un'ora.

Sviscerare e pulire le orate, quindi filettarle senza spellarle, ottenendo quattro filetti.

Scaldare in una padella appena cosparsa di sale e aggiungere qualche foglia ØØdi maggiorana, poi mettere i filetti dalla parte della pelle e cuocerli per 6/7 minuti senza girarli.

Strizzare il cavolo per eliminare l'acqua, sbucciare lo scalogno e tagliarlo a fettine. In un'altra padella scaldare 3 cucchiaini d'olio e farvi appassire lo scalogno per un minuto, quindi rosolarvi il cavolo, cucinare per un solo minuto in modo da insaporirlo.

Servire ogni filetto accompagnato con il cavolo, completando con un ciuffo di maggiorana, un filo di olio e una macinata di pepe.

FRITTELLE DI BACCALA'

Ingredienti:

gr 500 di filetto di baccalà già bagnato – 2 spicchi d'aglio – 1 dl di latte – 1 rametto di rosmarino – gr 250 di farina bianca – 1 uovo - sale



Preparazione:

Tagliare il baccalà a pezzi non troppo piccoli, stenderli in una pirofila, unire l'aglio schiacciato con la buccia, il latte e il rosmarino sminuzzato. Lasciare marinare in frigorifero al coperto per 2 ore.

Amalgamare la farina con l'uovo e acqua a sufficienza per ottenere un impasto coloso e aggiustare di sale.

Estrarre il baccalà dalla marinatura e asciugarlo per bene, immergere i pezzi nella pastella e friggerli. Fare asciugare su carta paglia.

ORATA CON CARFIOCI E PURE' DI ZUCCA

Ingredienti:

gr 400 di polpa di zucca – 4 filetti di orata – 4 carciofi – limone – sale – olio extravergine

Preparazione:

Tagliare la zucca a fette di 1 cm di spessore. Stendere un foglio di alluminio sulla placca da forno, appoggiarvi le fette di zucca, ricoprire con un altro foglio di alluminio e poi sigillare bene i bordi. Cuocere in forno a 200 C° per circa 10', controllando con uno stecchino che risulti morbida. Sforzare e aprire il cartoccio.

Cuocere a vapore per circa 5 – 8' i filetti di orata divisi in due, affettare i carciofi molto sottili (se possibile con l'affettatrice).

Emulsionare gr 30 di olio con un cucchiaino di succo di limone e un pizzico di sale e con questo composto condire il pesce e i carciofi.

Passare la zucca al passaverdura, poi mescolarla con l'olio rimasto e un pizzico di sale. Distribuire il purè di zucca nei piatti e completare con i filetti di orata e i carciofi.

ARAGOSTINA ALL'ARMORICANA



Ingredienti:

1 aragosta di circa gr 800 – 2 cipolle – 4 pomodori maturi – 2 rametti di dragoncello – 1 bicchierino di pepe – sale e pepe di cayenna.

Preparazione.

In una casseruola ovale con l'olio d'oliva fare appassire la cipolla tritata e i rametti di dragoncello, aggiungere i pomodori spezzettati, farli insaporire nel trito per circa 5 minuti, poi stendervi sopra l'aragosta, coprire e lasciare cuocere a fuoco molto basso per circa 30/40 minuti.

Quindi togliere l'aragosta, tagliarla a metà e tenerla al caldo.

Rimettere la casseruola sul fuoco, bagnare il fondo di cottura con il cognac, far fiammare e insaporire con sale e pepe. Passare la salsa di cottura al passatutto quindi ricoprire con il composto l'aragosta e servire.

SFORMATO FREDDO DI TONNO

Ingredienti:

gr 400 di patate – gr 250 tonno sott'olio – gr 40 acciughe sott'olio – gr 30 capperi – una puntina di senape piccante – una maionese di due tuorli

Preparazione:

Lessare le patate in acqua salata, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate; unirvi il tonno, le acciughe e i capperi tutto tritato finissimo, condite con la senape e amalgamare bene.

Riempire una siringa per dolci con maionese, e aggiungete tutta la rimanente al composto. Versare in uno stampo basso e largo col foro centrale ben unto d'olio e lasciare in frigo per almeno un paio d'ore.

Sformare su un piatto e decorare con la maionese della siringa.

BACCALA' CON PATATE E PINOLI

Ingredienti:

Kg 1 baccalà - Kg 1 di patate - gr 25 di pinoli - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 cipolla grossa - mezza bottiglia di polpa di pomodoro - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffetto di prezzemolo - peperoncino - olio extravergine.

Preparazione:

Preparare il battuto con cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino e farlo rosolare in n una casseruola con l'olio; aggiungere il baccalà in pezzi un po' grossi e farli insaporire.

Versare la passata, il vino e 4 cucchiaini d'acqua, un pezzetto di dado, i pinoli, le patate tagliate a pezzetti piccoli. Sobbollire per altri 20 minuti. Al termine il tutto dovrà risultare un po' asciutto.

CROCCHETTE DI GAMBERI E PATATE



Ingredienti:

400 g di patate – 250 g di gamberetti sgusciati – 250 gr di mascarpone – 3 uova - farina bianca - pane grattugiato - olio per friggere

Preparazione:

Lessare le patate e passarle al setaccio ancora calde. Sbattere le uova in una zuppiera, aggiungere il mascarpone, i gamberetti lessi e scolati, le patate, il sale e farina a sufficienza per amalgamare il tutto.

Formare delle crocchette, passarle nel pane grattugiato e friggere in olio abbondante e bollente. Si possono gustare sia calde che fredde.

INSALATA TIEPIDA DI MARE

Ingredienti:

300 gr di calamari - 200 gr di code di gambero - 8 scampi - il succo di 1/2 limone - 2 fettine di limone - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 peperoncino - sale - pepe in grani - olio

Preparazione:

Pulire i calamari e tagliarli a listelli, sgusciare i gamberi e gli scampi. Lessare il pesce per 4 minuti in acqua bollente con le fettine di limone, alcuni ciuffi di prezzemolo, 2 grani di pepe e un pizzico di sale.

In una ciotola amalgamare il succo di limone, un pizzico di sale, l'aglio tritato, il trito di peperoncino e prezzemolo e l'olio, fino ad ottenere una salsa ben emulsionata.

Sgocciolare il pesce e disporli su un piatto di portata irrorandoli con la salsa appena preparata. Servire il piatto tiepido.

ANTIPASTO DI TONNO

Ingredienti:

gr 250 di tonno sott'olio – 4 acciughe sotto sale – 1 limone piccolo – gr 60 di burro – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva – ravanelli – 1 cetriolo

Preparazione:

Pulire le acciughe facendone dei filetti e asciugarle. Frullare il tonno e le alici con il succo del limone e una macinata di pepe, unire il burro a pezzetti e frullare di nuovo il tutto.

Ungere un foglio di carta da forno con l'olio e dare la forma di un salamino al composto, arrotolarlo e chiudere bene le estremità. Lasciare in frigorifero per almeno tre ore. Poi tagliare a fette e disporle su un piatto da portata guarnito con ravanelli e cetrioli tagliati sottili.

RANA PESCATRICE ALLE ERBE

Ingredienti:

4 tranci di pescatrice da gr 150 l'uno – gr 250 di piselli – 2 scalogni – 2 coste di sedano – 4 cucchiaini di trito composto da prezzemolo, aneto, menta e salvia – ¼ di vino bianco secco – 2 tuorli – gr 200 di panna – sale e pepe



Preparazione:

Fare appassire a fiamma veloce lo scalogno e il sedano finemente tritati, poi aggiungere le fette di pescatrice e colorire da entrambe le parti. Bagnare con 2/3 del vino e ridurlo della metà fiamma media, dopodichè aggiungere il trito aromatico, sale e pepe e cuocere per 20 minuti unendo a poco a poco il restante vino. Intanto cuocere i piselli in acqua salata per 10/12 minuti.

Mescolare i tuorli con la panna e una presa di sale. Togliere le fette di pesce e nel fondo di cottura aggiungere il l'uovo con la panna e fare addensare.

Quando il fondo di cottura risulterà cremoso adagiarvi sopra il pesce, i piselli e cuocere ancora per un paio di minuti.

BACCALA' CON ASPARAGI

Ingredienti:

gr 800 di baccalà già ammollato – 1 mazzo di asparagi verdi – yogurt naturale intero – prezzemolo basilico – rucola –olio extravergine – sale e pepe

Preparazione:

Sbucciare la parte inferiore degli asparagi e tagliare la parte legnosa. Dimezzarli per il lungo e bollire per 2 minuti in acqua salata. Appena scolati passarli sotto l'acqua fredda.

Bollire il baccalà in acqua salata per 10 minuti, poi tagliarlo a pezzi irregolari di medie dimensioni.

Disporre in un piatto gli asparagi e il baccalà.

Tritare le erbe e lavorarle con lo yogurt fino ad ottenere una crema.

Servire l'insalata coperta con la crema di erbe e una macinata di pepe.

ANTIPASTO DI ALICI

Ingredienti:

alici nella quantità voluta – erba salvia – aceto – sale – olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Diliscare le alici, lavarle e disporle a strati alternando alici con sopra aceto e sale. Lasciare marinare per 24 ore.

Dopo scolarle e asciugarle delicatamente con dello scottex, quindi disporle in un contenitore di vetro ricoperte d'olio mettendovi ogni tanto qualche foglia di salvia. Si possono tenere in frigorifero per circa un mese.

Al momento di servire, a piacere, si può preparare un trito di cipolla, aglio, prezzemolo e

peperoncino da spalmare sopra le alici.

CALAMARI RIPIENI AL FORNO

Ingredienti:

gr 700 di calamari – gr 50 di mollica – 3 cucchiaini di latte – 1 uovo -2 acciughe deliscate – 1 spicchio d'aglio – ½ bicchiere di vino bianco secco -1 cucchiaino di prezzemolo tritato –gr 50 di formaggio grattugiato - -sale - pepe

Preparazione:

Togliere i tentacoli, vuotare e lavare bene i calamari. Tritare i tentacoli con le acciughe, l'aglio, il prezzemolo e mescolare tutto alla mollica bagnata nel latte e strizzata; mescolare bene e unire l'uovo, il sale e il pepe, il formaggio grattugiato e ottenere un composto omogeneo e abbastanza consistente. Riempire quindi i calamari con il composto e chiudere l'apertura con del filo o con uno stuzzicadenti, disporli quindi in una pirofila unta d'olio, mettere sul fuoco e far colorire, quindi aggiungere il vino e dopo ¾ minuti passarli in forno a 160 °C per una ventina di minuti irrorandoli ogni tanto con il loro sugo.

BRODETTO AL BECCO D'ASINO

Ingredienti:

3 anguille da gr 150/200 – 2 cipolle – aceto – concentrato di pomodoro – sale – pepe -

Preparazione:

Si taglia l'anguilla in pezzetti da 4-5 centimetri pulendola dalle interiora, e poi lavandola molto bene..

In una teglia soffriggere in olio la cipolla tagliata a fettine di circa mezzo centimetro di spessore, ci va tanta cipolla quanto basta per coprire il fondo.

Aggiungere l'anguilla, l'aceto e un po' d'acqua, sino a ricoprire il pesce, poi salare e pepare, aggiungere un po' di concentrato di conserva facendo poi bollire il tutto, finche il pesce non sarà cotto adeguatamente.

Per verificare ciò, è opportuno accertarsene con la forchetta, infilandola nel pesce, evitando di mescolare.

Perché non attacchi sul fondo, scuotere il tegame con mano ferma, brandendo i due manici.





SECONDI DI CARNE



ANITRA ARROSTO

Ingredienti:

1 anitra – g 60 di burro – 4 cucchiaini d'olio – rosmarino – salvia – alloro – sale e pepe



Preparazione:

Pulire bene l'anitra, fiammeggiarla, all'interno salarla, poi mettervi una noce di burro e metà di tutti gli odori, mettendo in un cartoccino di carta stagnola bucherellato. In una casseruola mettere il rimanente burro, l'olio e far rosolare a fuoco vivo l'anatra col resto degli odori, sempre racchiusi nella carta stagnola, altro sale e pepe.

Bagnare con un mestolino d'acqua calda e far cuocere a fuoco moderato per circa un'ora e mezza. Poco prima del termine della cottura, rialzare la fiamma in modo che la pelle torni croccante.

POLPETTE CON PISELLI

Ingredienti:

g 300 di polpa di vitello macinata – g 100 di prosciutto cotto – la mollica di un panino bagnata nel latte – un uovo – sale – una presa di noce moscata – 2 cucchiaini di grana grattugiato – 1 cipollina – g 40 di burro – 6 cucchiaini di olio – g 300 di piselli freschi sgusciati – un cucchiaino di salsa di pomodoro – sale – brodo.

Preparazione:

Tritare il prosciutto e mescolarlo con la carne, la mollica ben strizzata, l'uovo, il sale, la noce moscata, il grana. Con le mani infarinate, formare delle polpette un poco appiattite da passare poi nella farina.

In una casseruola mettere l'olio, il burro, la cipollina tritata e far prendere colore, poi gettarvi le polpette e rigirarle per qualche minuto. Unire i piselli, la salsa, il sale, un poco di brodo e far cuocere a fuoco basso per circa 15 o 20 minuti.

SCALOPPINE AI CAPPERI

Ingredienti:

4 fette di polpa di vitello di g 500 – 8 patate novelle lessate g 300 – burro – g 10 capperi sotto sale – un porro – brodo vegetale – vino bianco secco – farina – prezzemolo – olio extravergine di oliva – sale



Preparazione:

Battere la carne e dividere ciascuna fetta in 3 parti. Incidere qua e là il bordo, perché non si arricci nella cottura, infarinare i pezzi di carne rimboccare gli angoli per ottenere una forma tondeggiante, batterli per incollare il bordo e infarinarli di nuovo.

In un'ampia padella scaldare 3 cucchiaini d'olio, unire le scaloppine con la parte rimboccata in basso e rosolare per mezzo minuto per parte, poi salare e togliere dalla padella.

Mettere nella padella il porro a rondelle oblique, i capperi dissalati e sminuzzati e dopo 2 minuti di cottura vivace, il burro. Quando spumeggerà aggiungere le patate lessate a rondelle, dopo un minuto le scaloppine, 100 g di vino, quindi g 200 di brodo e cuocere per 3-4 minuti. Servire con prezzemolo tritato.

INSALATA POLLO E YOGURT

Ingredienti:

g 300 petto di pollo – g 200 insalata mista (trevisana, rucola, indivia riccia) – g 125 yogurt magro – g 80 gherigli di noci – olio extravergine – erba cipollina – sale

Preparazione:

Tagliare il petto di pollo a fettine da dividere poi a metà. Scaldare in una larga padella l'olio e rosolarvi il pollo per un paio di minuti per lato. Spegnerlo il fuoco, salare e lasciare intiepidire. Tritare alcuni fili di erba cipollina e mescolarli allo yogurt con un pizzico di sale. Spezzettare grossolanamente le insalate, mescolarle con il pollo, condirle con lo yogurt e completare con le noci tritate. Si può variare la ricetta utilizzando petto di tacchino o polpa di coniglio al posto del pollo e aromatizzare lo yogurt con altra erba a piacere, per esempio timo o maggiorana.

INSALATA DI STUFATO

Ingredienti:

300 g di polpa di manzo – g 40 di burro – 2 fette di prosciutto cotto da g 100 l'una – 4 cetrioli sott'aceto – 3 pomodori da insalata – olio – succo di limone – sale – pepe – un cespo di lattuga tenera

Preparazione:

Far rosolare nel burro la carne, salare e pepare, abbassare la fiamma e far stufare per 40'. Quando sarà raffreddata, tagliarla a striscioline e unirvi i cetrioli a rondelle, il prosciutto a striscioline e i pomodori tagliati a spicchi. Condire con olio, succo di limone e pepe, e lasciar riposare un'ora, mescolando ogni tanto.

Pulire bene la lattuga, con le foglie più larghe, foderare un'insalatiera trasparente, tagliare a striscioline le foglie più tenere e bianche, e unirle alla carne, mescolare e versare tutto nell'insalatiera.

NODINO DI VITELLO BRASATO

Ingredienti:

4 nodini di vitello – g 40 di burro – g 50 di pancetta – 1 cipollina – 1 carota – 1 costa di sedano – sale – pepe – brodo

Preparazione:

fare imbiondire leggermente nel burro la pancetta tagliata a dadini e tutte le verdure tritate grossolanamente. Unire i nodini, rigirarli un paio di volte salando e pepando, poi bagnare con un mestolo di brodo.

Abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti circa quindi servire.



MAIALE CON CASTAGNE

Ingredienti:

800 g di lonza di maiale – g 80 di burro – ¼ di latte – sale
g 800 di castagne – gr 40 di burro – 1 bicchiere di panna – sale

Preparazione:

Far rosolare il maiale nel burro, salarlo e quando sarà colorito da tutte le parti, coprirlo col latte, abbassare la fiamma e cuocere per circa un'ora e mezza, fino a quando il latte si sarà completamente addensato.

Togliere la buccia alle castagne e gettarle nell'acqua bollente e cuocere per 30 minuti. Scolarle e togliere la pellicina interna, metterle in una casseruola con la panna, un poco di sale e finire di cuocere per circa 15 minuti.

Passarle poi col passaverdura e unirvi il burro, lasciando cuocere per qualche minuto con la panna che sarà rimasta nel fondo della casseruola.

Servire la carne affettata, accompagnata dal puré di castagne e irrorata dal sugo di cottura.

ANATRA IN SALSA DI FICHI

Ingredienti:

gr 500 petto di anatra - 4 fichi secchi + qualcuno per completare - vino bianco secco - saba - sale - pepe.

Preparazione:

Rosolare in padella il petto di anatra leggermente pepato senza grassi e con il coperchio, girandolo spesso. Dopo circa 10' bagnarlo con 1/2 bicchiere di vino, girando il petto con la pelle verso l'alto. Aggiungere quindi i 4 fichi sminuzzati e cuocere per altri 10' salandolo solo alla fine.

Togliere la carne; nel fondo cottura unire 2 cucchiaini di saba e mescolare, insaporire nella salsa ottenuta qualche fico secco intero. Spegnerlo dopo 1-2'.

Tagliare il petto d'anatra in 4 tranci e servirlo irrorato con la salsa e accompagnarlo con altri fichi.

CONIGLIO FRITTO ALLA FERRARESE

Ingredienti.

4 pezzi di coniglio – ½ limone – 1dl di vino bianco secco – 1 foglia di alloro – 2 spicchi d'aglio – 3 cucchiaini di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, timo, maggiorana, basilico) gr 80 di pangrattato – 1 uovo – pepe.



Preparazione:

Sfregare la polpa del coniglio lavato con mezzo limone schiacciandolo, porre la carne in una terrina versarvi il vino, 4/5 grani di pepe, l'alloro e 1 spicchio d'aglio schiacciato. Coprire e far marinare in frigo la notte.

Il giorno dopo tritare finemente il restante aglio e incorporarlo con le erbe aromatiche tritate e il pangrattato.

Sgocciolare e asciugare la carne, passarla nell'uovo sbattuto e nel pangrattato aromatico. Scaldare l'olio, quando sfrigola appoggiarvi il coniglio e friggerlo a fuoco moderato circa 15 minuti per parte.

AGNELLO AL CURRY



Ingredienti:

gr 800 di polpa d'agnello – 1 cipolla tritata – 2 cucchiaini di curry – 1 tazzina di pomodoro passato – ½ bicchiere di panna – sale.

Preparazione:

Nel tegame rosolare la cipolla, poi versare il curry e 1 bicchiere d'acqua. Cuocere per 5 minuti mescolando di continuo, aggiungere quindi il pomodoro passato e proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Trascorso questo tempo unire l'agnello tagliato a piccoli pezzi e proseguire la cottura per circa un'ora a fuoco basso.

Infine versare la panna e tenere sul fuoco per qualche minuto ancora, senza arrivare all'ebollizione

FILETTO AL PEPE VERDE



Ingredienti:

4 filetti da gr 180 l'uno – gr 100 di pepe verde – ½ bicchiere di brandy, 1 cucchiaino di farina – 1 bicchiere di panna – 1 cucchiaio di brodo.

Preparazione:

Nel tegame con l'olio e una noce di burro rosolarvi i filetti infarinati a fuoco vivo. Aggiungere il sale il pepe verde, bagnare con il brandy e fiammeggiare, versarvi infine il brodo e la panna.

Proseguire la cottura per circa 10 minuti, il tempo di addensare il tutto.

SALSICCIA E VERZA

Ingredienti:

8 salsicce medie – 1 cipolla – 1 cavolo verza – gr 100 pomodori pelati

Preparazione:

Lavare la verza dopo averla tagliata a listarelle sottili.

In una casseruola con poco olio rosolarvi la salsiccia, poi aggiungere la cipolla tagliata a fettine sottili, lasciare saporire un attimo, quindi aggiungere la verza, fare insaporire anche questa e per ultimo aggiungere i pomodori pelati sminuzzati.

Cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti.

ENTRECÔTE “MARCHAND DE VIN”

Ingredienti:

4 bistecche di manzo (lombata senz'osso di circa gr 120 l'una – 2 bicchieri di vino rosso – 2 cucchiari di scalogno tritato – 1 cucchiaino di dado per brodo – ½ limone – 1 cucchiaino di prezzemolo tritato – sale e pepe.



Preparazione:

Nel tegame rosolare lo scalogno finemente tritato ed aggiungere il vino. Bollire per qualche minuto poi aggiungere il dato e continuare la cottura finché il tutto si sarà ridotto di 1/3.

Versarvi poi il succo di mezzo limone, mettere il prezzemolo tritato e aggiustare di sale e pepe.

Nel frattempo spennellare le bistecche con olio di mais, e arrostarle a fuoco vivo, rosolandola bene da ambedue le parti.

Toglierla dal tegame e adagiarla su un vassoio e condirla con la salsa di cottura. Servire subito ben calda.

NODINO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA

Ingredienti:

4 nodini di vitello – gr 50 di burro – 6 o 7 foglioline di salvia – sale – pepe – qualche cucchiaino di brodo.

Preparazione:

Far rosolare il burro con la savia e quando sarà ben colorito, unirvi i nodini rigirandoli, finché anche questi non avranno preso colore da tutte e due le parti. Salare, pepare, bagnare col brodo e far cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti per parte.

GALANTINA

Ingredienti:

gr 200 polpa di vitello – gr 300 petto di pollo – gr 100 prosciutto cotto – gr 100 lonza di maiale – gr 50 pancetta – gr 100 lingua salmistrata – gr 100 piselli sgranati – gr 30 pistacchi – 3 uova – 1 limone – 1 bicchierino di marsala – sale – pepe – 1 confezione di gelatina a preparazione rapida.

Preparazione:

In una terrina mettere il vitello, il petto di pollo, il prosciutto cotto, la lonza di maiale e la pancetta macinati, mescolare con le uova e la lingua tagliata a strisce, i piselli, i pistacchi, la buccia del limone grattugiata, il marsala, poco sale un pizzico di pepe. Amalgamare il tutto e disporre su un telo bianco inumidito, dagli la forma di un polpettone e legarlo, disporlo in una pentola con acqua leggermente salata e cuocere a fuoco medio per 2 ore, quindi scolare la galantina, e disporla fra 2 taglierine con un peso sopra, lasciarla raffreddare per mezza giornata. Dopo di che tagliarla a fette e disporla su un piatto di portata mettendovi sopra la gelatina a cubetti, sott'aceti e verdura di stagione.

PASTICCIO DI FORMAGGIO



Ingredienti:

gr 300 emmental – 8 fette di pane carré – 3 uova – ¼ di latte – ¼ di panna – una presa di noce moscata – una noce di burro – sale e pepe.

Preparazione:

In una pirofila imburata porre le fette di pane a cui saranno state tolte le croste e posarvi sopra il formaggio affettato. Formare un altro strato di pane, un altro di formaggio e versarvi sopra le uova frullate con il latte, la panna, il sale, il pepe, la noce moscata. Passare al forno a 220° per mezz'ora e servire.

TORTA DI POLENTA A SORPRESA

Ingredienti:

gr 500 farina gialla – otto uova – otto sottilette di formaggio oppure gr 100 di fontina – gr 150 di burro – due cucchiai di formaggio grattugiato - sale – pepe.

Preparazione:

Fare una polenta consistente. Disporre tre quarti in una pirofila imburata e lisciarne la superficie. Scavare nella polenta otto fossette profonde circa tre centimetri per sette di diametro; versare in ogni fossetta un uovo fresco con una scheggia di burro, un pizzico di sale, poco pepe e coprire con le fettine di formaggio.

Adagiarvi sopra la polenta rimasta, condire con il burro rimasto, il formaggio grattugiato e infornare a 170°. Quando sulla superficie della polenta si sarà formata una bella crosticina dorata, servire.

CASSERUOLA RUSTICA

Ingredienti:

gr 800 di polpa di manzo – 3 patate – 4 carote – 1 spicchio d'aglio – qualche foglia di alloro – un pizzico di timo – un pizzico di noce moscata – sale – pepe – gr 50 di pancetta – 6 cucchiai d'olio – 1 bicchiere di vino rosso

Preparazione:

Tagliare la carne a grossi tocchi e farli marinare per almeno 3 ore con il vino, l'alloro, il timo, la noce moscata, il pepe. In una pentola di coccio far imbiondire nell'olio la pancetta tritata con l'aglio, poi unirvi la carne sgocciolata, continuare la rosolatura per qualche minuto, poi bagnare col vino della marinata, abbassare la fiamma e cuocere adagissimo per circa 2 ore, bagnando col brodo.

Unirvi poi le patate e le carote a tocchetti e finire di cuocere per altri 15 minuti circa.

CRÊPES AGLI ASPARAGI



Ingredienti:

gr 700 di asparagi freschi o surgelati - sei uova - un bicchiere di latte - gr 50 di farina bianca – burro-formaggio grattugiato – sale – pepe.

Preparazione:

Pulire gli asparagi e lessarli in abbondante acqua salata per circa venti minuti. Scolarli e metterli in un tegame con il burro lasciandoli insaporire per qualche minuto.

Stemperare in una ciotola la farina con il latte, unirvi le uova, frullare, salare e pepare, con questa pastella fare quattro crêpes che friggerete in padella con una noce di burro.

Farcire ogni crêpe con una cucchiata di asparagi, che mettere sulla metà di ognuna, richiudere, spolverizzare con il formaggio grattugiato e servire ben calde.

FRITTATA AGRODOLCE DI SCALOGNI

Ingredienti:

6 uova – 8 scalogni – 2 cucchiai d’olio – 1 cucchiaino di zucchero – 3 cucchiaini di aceto di vino bianco – 20 gr di burro – sale e pepe

Preparazione:

Sbucciare e affettare sottilmente gli scalogni e farli appassire in un tegame con l’olio sale e pepe. Quando tendono a colorirsi cospargerli con lo zucchero e aggiungere l’aceto e stufare per 10 minuti al minimo, finchè gli scalogni saranno ben teneri.

Sbattere le uova con sale e pepe e aggiungere gli scalogni intiepiditi. Nello stesso tegame usato in precedenza, sciogliere il burro, versarvi il composto di uova e scalogni e cuocere a fuoco basso, staccando i bordi dal tegame e spezzettando la frittata qua e là. Quando la frittata sarà dorata voltarla e cuocere per altri 2-3 minuti.

POLLO IN INSALATA CON FORMAGGIO

Ingredienti:

pollo già cotto avanzato – gr 200 di gruviera – 2 uova – gr 50 capperi – un cucchiaino di senape piccante – una ciotola di maionese – 5 cetriolini sottaceto – olio – aceto – sale – pepe.

Preparazione:

Staccare bene la carne dalle ossa, e tagliarla a filettino. Condirla con olio, aceto, senape, e poi mescolarla con le uova rassodate e tagliate a rotelle, i capperi, i cetriolini affettati, il gruviera a dadini e per ultimo, amalgamare la maionese.

Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

POLENTA ALLA GHIOTTA

Ingredienti:

700 gr di farina gialla - 400 gr di funghi misti (necessaria solo una piccola parte di funghi porcini) - 3 salsicce - gr 150 di prosciutto crudo a dadini - 200 gr di pecorino - 200 gr di fontina - 2 cipolline fresche - olio extravergine.

Preparazione:

Fare soffriggere per circa 20 minuti in una padella l'olio, le cipolline tritate, il prosciutto, i funghi e le salsicce il tutto tagliato a dadini.

Contemporaneamente preparare la polenta, una volta cotta, versarne la metà in un teglia da forno precedentemente unta. Versarvi sopra in modo omogeneo il misto già cotto, il formaggio sminuzzato e coprire il tutto con la restante polenta.

Infornare a temperatura media per circa 30 minuti, e servire il piatto tiepido.

FAGIANO AL MASCARPONE E TARTUFO

Ingredienti:

1 fagiano pulito di circa Kg 1,200 – 300 gr di mascarpone - 60 gr di tartufo bianco – 1 ciuffo di salvia – 1 rametto di rosmarino – 40 gr di burro



Preparazione:

Pulire il tartufo, ridurlo a scaglie e unirlo al mascarpone. Salare leggermente il fagiano all'interno e spalmarvi all'interno il composto ottenuto, cucire poi l'apertura con dello spago.

Mettere il burro in un tegame da forno e rosolare uniformemente il fagiano per 5 minuti. Insaporire con la salvia e il rosmarino lavati e asciugati.

Trasferire poi la pirofila nel forno caldo a 170 °C e far cuocere per circa un'ora finché il fagiano sarà dorato.

POLENTINE CON SALSICCIA

Ingredienti:

gr 400 di polenta pronta (oppure gr 350 di farina di mais) – gr 200 di salsiccia – qualche fogliolina di prezzemolo

Preparazione:

Eliminare la pelle della salsiccia e farla rosolare in una padella antiaderente preriscaldata fino a farla diventare croccante. sgocciolarla e appoggiarla su carta assorbente perché assorba l'unto in eccesso e tenerla al caldo.

Tagliare la polenta a fette di circa ½ centimetro e friggere le fettine in abbondante olio circa 2 minuti per parte finché apparirà dorata.

Sgocciolare anche la polenta poi distribuirvi sopra la salsiccia fredda e guarnire con qualche foglia di prezzemolo.

QUAGLIE E CARCIOFI

Ingredienti:

8 quaglie pulite – 4 carciofi mondati – gr 40 di pancetta – succo d'arancia - rosmarino – olio extravergine – sale



Preparazione:

Strinare le quaglie e lavarle. Eliminare il collo e spuntare le zampe. Tritare la pancetta con un ciuffo di rosmarino e con questo battuto farcire il ventre delle quaglie. Fare aderire le cosce al corpo infilzandole entrambe con uno stecchino. Disporle in una teglia e condirle con i 4 cucchiai d'olio e il sale, unire il carciofi ognuno tagliato in sei spicchi e cotti vivacemente in padella con un velo d'olio, e infornare a C° 200. dopo 16 minuti unire il succo d'arancia coprire con alluminio e cuocere per altri 17/18 minuti.

INVOLTINI DI VERZA E SALSICCIA

Ingredienti:

10/15 foglie di verza – 10 salsiccine medie. Per la salsa : 1 cucchiaio d'olio – 1 cucchiaio di burro – 1 cucchiaio di farina – 1 mestola d'acqua dove si è sbollentata la verza – sale – pepe

Preparazione:

Sbollentare le foglie di verza per 1-2 minuti, togliere dall'acqua, asciugare e tagliare la parte grossa della foglia, togliere la pellicina alle salsicce e avvolgerne una in ogni foglia. Fissare gli involtini con lo spago.

Preparare la salsa: sciogliere burro con olio in un tegame col fondo spesso, aggiungere la farina (come se facessimo besciamella), poi versare l'acqua calda o il brodo, salare, pepare. Adagiare gli involtini direttamente nel tegame, coprire, abbassare la fiamma e cuocere 25-30 minuti circa, servire semplicemente al naturale, con la salsa, al massimo si potrebbe accompagnarli con puré di patate .



VERDURE



FARINATA DI FAGIOLI

Ingredienti:

500g di cannellini secchi – 2 rametti di salvia – 1 rametto di rosmarino – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiaini d'olio extravergine – g 200 farina di grano duro – 2 cipolle – 2 dl circa di brodo – 70 g di formaggi misti a fettine – sale e pepe.

Preparazione:

Mettere in ammollo i fagioli per tutta la notte, poi sgocciolarli e lessarli in abbondante acqua con la salvia, il rosmarino e l'aglio calcolando 45 minuti di bollire. Scolare e ridurre i fagioli in una purea con il passaverdura, aggiungere una presa di sale e una macinata di pepe.

In un tegame abbastanza grande scaldare l'olio, versare la farina e farla tostare mescolando su fuoco moderato per un minuto o poco più.

Aggiungere le cipolle pelate e affettate a velo e farle appassire, versare la purea di fagioli, mescolare aggiungere il brodo e cuocere su fuoco bassissimo per circa un'ora, aggiungendo altro brodo se occorre. Spegnerne il fuoco, cospargere con i formaggi, coprire con un coperchio e lasciare che questi fondano con il calore che si forma all'interno. Servire subito decorando a piacere con qualche fogliolina di salvia.

Questa farinata è ottima anche il giorno dopo ripassata in un tegame con poco olio.

LA FASULEDA

Ingredienti:

gr 400 di fagioli borlotti – gr 400 di salsiccia – 4 scalogni – 1 dl di polpa di pomodoro tritata – sale e pepe.

Preparazione:

Spellare la salsiccia e tagliarla a tocchetti, quindi farla rosolare da sola in un tegame per pochi minuti, il tempo di farle perdere il grasso che poi si butterà via.

Nello stesso tegame unire gli scalogni tritati grossolanamente, facendoli insaporire 1 minuto insieme alla salsiccia, mescolando spesso.

Aggiungere i fagioli ben sgocciolati e farli insaporire per un istante, versarvi sopra la polpa di pomodoro, regolare di sale e pepe e cuocere per 10 minuti a fuoco basso, unendo un goccio d'acqua se occorre. Servire il tutto ben caldo.

CAPONATA

Ingredienti:

gr 500 di peperoni – gr 500 di melanzane – gr 100 di olive verdi snocciolate – 4 coste di sedano – gr 400 di pomodoro – 3 cucchiaini d'olio – 3 cucchiaini di aceto bianco – pepe – sale – 1 cipolla.



Preparazione:

Mettere in una casseruola capace 10olio e far friggere a fuoco vivo le melanzane tagliate a dadini e i peperoni tagliati a quadretti. Scolare le verdure e nello stesso condimento far rosolare il sedano tagliato a striscioline e la cipolla ad anelli. Unire la polpa di pomodoro con le olive e lasciar cuocere per una decina di minuti a fiamma bassa. Unire le melanzane e i peperoni fritti, e far cuocere per altri dieci minuti. Unire l'aceto e continuare la cottura per 15 minuti.

FUNGHI ALLA RUSTICA

Ingredienti:

gr 700 di funghi spinarolo o prataioli o porcini a piacere – gr 30 di burro – 2 cucchiaini d'olio – 1 cipolla – 1 manciata di prezzemolo – ½ bicchiere di vino bianco – sale – pepe – 1 cucchiaino di farina – 1 cucchiaino di succo di limone.



Preparazione:

Pulire bene i funghi e affettarli. In una casseruola imbiondire nell'olio e burro la cipolla finemente tritata, gettarvi i funghi salare, pepare e unire il prezzemolo. Bagnare con il vino bianco, abbassare la fiamma e cuocere per una decina di minuti. Stemperare nel sugo di cottura la farina, diluire col succo di limone, aggiungere qualche cucchiaino di acqua calda e terminare la cottura per altri 6/7 minuti.

FUNGHI IN TEGLIA

Ingredienti:

gr 600 funghi freschi a piacere – gr 25 di burro – 3 cucchiaini di olio – una cipolla grossa – gr 100 di pancetta magra – gr 500 di patate – gr 250 di pomodori tondi piuttosto maturi – una manciata di prezzemolo tritato – un cucchiaino di basilico in polvere – sale – pepe – un bicchiere di vino bianco secco – un mestolo di brodo.

Preparazione:

Pulire bene i funghi, sbucciare le patate, pelare i pomodori e privarli dei semi, quindi tagliare tutto a fettine regolari.

In una casseruola fare dorare nell'olio e burro la cipolla tritata e la pancetta a dadini.

In una teglia versarvi metà del condimento, quindi formare degli strati di patate, funghi e pomodori, alternando ogni strato con un poco di prezzemolo mescolato al basilico, sale e pepe. Terminare con le patate, versarvi sopra il rimanente del soffritto, bagnare col vino, col brodo, chiudere la teglia e far cuocere piano per 45 minuti.

CECI ALLA MENECHINA

Ingredienti:

gr 500 ceci – gr 25 burro – 4 cucchiaini d'olio – gr 50 pancetta – gr 100 cotenna di maiale – 1 cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – qualche foglia di basilico – una manciata di prezzemolo – sale – pepe.

Preparazione:

Lasciare in bagno i ceci per una notte intera. In una casseruola imbiondire nell'olio e burro un trito fatto con la pancetta, la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio. Unirvi la cotenna raschiata e tagliata a striscioline, lasciar colorire quindi unirvi i ceci scolati e aggiungere due litri di acqua. Salare, pepare e lasciare sobbollire a pentola scoperta per circa tre ore. Unirvi il trito verde e servire.

CETRIOLI ALL'ORIENTALE

Ingredienti:

3 cetrioli non troppo grossi ben duri – gr 120 prosciutto cotto tagliato piuttosto spesso – 1 vasetto di yogurt - - 4 cucchiaini panna liquida – 1 cucchiaino di senape piccante – un pizzico di zucchero – 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finissimo – sale – pepe – un poco di erba cipollina..

Preparazione:

Sbucciare i cetriolini, badando che non resti la minima traccia di verde sulla polpa. Quindi tagliargli a dadini e porli in un'insalatiera con una spruzzata di sale. Tagliare a dadini anche il prosciutto cotto. In una scodella amalgamare bene lo yogurt, la panna, la senape, la noce moscata, il prezzemolo, lo zucchero, un poco di sale e pepe e l'erba cipollina tritata. Far sgocciolare dai cetrioli l'acqua amarognola che avranno buttato fuori, unirvi il prosciutto, la salsa di yogurt, mescolare bene e servire.

BROCCOLETTI IN INSALATA CON SALSA DI ACCIUGHE



Ingredienti:

gr 800 di broccoletti – 3 acciughe sotto sale – olio – mezzo spicchio d'aglio – sale – due cucchiaini di panna liquida.

Preparazione:

Pulire bene i broccoli e lessarli in acqua salata. In un tegamino mettere l'olio e le acciughe lavate e delicate, tagliate a listerelle sottili, unire l'aglio che poi si eliminerà, e far sobbollire a fuoco basso sino a quando le acciughe saranno sciolte. Aggiungere la panna liquida, mescolare qualche minuto e dopo aver scolato i broccoletti e messi in una insalatiera, condire con la salsa e servire ben caldo.

FRITTELLE DI PATATE

Ingredienti:

gr 500 di patate – gr 30 di pecorino grattugiato – gr 30 di parmigiano grattugiato – 2 cucchiaini di farina bianca – 2 uova – olio per friggere e sale

Preparazione:

Pelare e lavare le patate, tagliarle a la julienne, quindi metterle in una terrina aggiungendo il pecorino, il parmigiano e i 2 cucchiaini di farina. Aggiungere una presa di sale e amalgamare le patate con le uova. In una padella per friggere scaldare l'olio e adagiarvi il composto a cucchiaiate, distanziare le frittelle a cuocere in modo che si dorino bene, e che le patate cucinino. Adagiare le frittelle su carta assorbente e servire.

PEPERONI CON PREZZEMOLI

Ingredienti:

gr 800 di peperoni – 4 cucchiaini d’olio – una grossa manciata di prezzemolo tritato – 2 cucchiaini di pane grattugiato – 1 spicchio d’aglio – sale – 1 cucchiaio di aceto.

Preparazione:

Pulire i peperoni e tagliarli a spicchi, non deve restare traccia di bianco all’interno, posarli in una teglia da forno leggermente unta e cospargerli con il prezzemolo mescolato al pane grattugiato e all’aglio tritato finemente. Salare, irrorare con l’olio sbattuto con l’aceto e passare in forno a 200° per circa 25 minuti.

RADICCHIO BRASATO

Ingredienti:

gr 600 radicchi di campo – gr 25 di burro – 2 cucchiaini d’olio – gr 50 di pancetta affumicata – 1 cipollina – 1 cucchiaino di salsa di pomodoro – sale – pepe.

Preparazione:

Lavare bene il radicchio e metterlo non troppo sgocciolato in una casseruola con un pizzico di sale, lasciando la fiamma abbastanza alta.

Non appena si sarà ben appassito, scolarlo bene. In una casseruola far imbiondire nell’olio e burro la cipollina tritata con la pancetta, quindi unirvi il radicchio, pepare, diluire la salsa in un cucchiaino di acqua e far cuocere a fiamma bassa e casseruola incoperchiata per 15 minuti.

LENTICCHIE ALLA PANCETTA AFFUMICATA

Ingredienti:

400 gr di lenticchie secche -30 gr di pancetta affumicata - sedano - carota - cipolla - aglio - prezzemolo - 1 foglia di alloro - sale - pepe - oli



Preparazione:

Ammollare le lenticchie in acqua fredda per 12 ore, affettare sottilmente la cipolla, ridurre a tocchetti il sedano, la carota.

Sgocciolare le lenticchie e lessarle per un’ora e mezza in abbondante acqua con l’alloro, il sedano e la carota, l’aglio sbucciato, metà della cipolla affettata, un ciuffo di prezzemolo e un pizzico di sale.

In un tegame con l’olio fare appassire la restante cipolla, poi aggiungere la pancetta mescolando bene e far rosolare per 5 minuti con un pizzico di sale e pepe.

Scolare le lenticchie, aggiungerle al soffritto di pancetta, cospargere il tutto con il prezzemolo tritato e servire ben caldo.

FLAN DI CARCIOFI DELICATO

Ingredienti:

gr 300 di cuori di carciofo – 3 uova – 60 gr di parmigiano – gr 50 di caciotta – gr 10 di burro – 2 cucchiaini di pangrattato - sale e pepe

Besciamella:

gr 30 di burro – gr 30 farina bianca – mezzo litro di latte – sale



Preparazione:

Lessare in acqua salata i carciofi finchè non saranno bene teneri, sgocciolarli e farli a pezzettini.

Per la besciamella seguire il metodo tradizionale.

Amalgamare la besciamella con i tuorli (tenere a parte gli albumi), il parmigiano, la caciotta tagliati a pezzetti, sale, pepe e per ultimi i carciofi.

Montare a neve gli albumi e poi incorporarli al composto mescolando dal basso verso l'alto così che non si smontino.

Imburrare e cospargere di pan grattato una tortiera coi bordi alti, versarvi il composto e infornare a forno caldo a 180 °C per 30/35 minuti (meglio se il forno non è ventilato).

ASPARAGI AL PARMIGIANO

Ingredienti:

kg 1 e mezzo di asparagi – gr 100 di burro – gr 70 di parmigiano tagliato a scaglette – tre foglioline di salvia – sale e pepe

Preparazione:

Lessare gli asparagi legati coprendoli d'acqua lasciando fuori le punte. Scolarli ed eliminare una parte bianca del gambo e sistemarli sul piatto da portata e tenere al caldo.

Mettere in un tegamino il burro, la salvia e farlo diventare di un colore bruno dorato, eliminare le foglie di salvia, disporre sugli asparagi le scaglie di parmigiano e irrorarli con il burro caldo e servire subito.

MELANZANE RIPIENE AL FORNO

Ingredienti:

2 grosse melanzane – gr 150 di olive nere - gr 40 di acciughe – gr 40 di capperi – 1 panino raffermo – prezzemolo – 2 spicchi d'aglio – 1 pizzico d'origano – 4 pomodori perini maturi – 1 peperoncino

Preparazione:

Pulire le melanzane e dividerle a metà per il lungo, fare dei tagli incrociati nella polpa, salarle e metterle a sgocciolare in un colapasta per circa un'ora.

Scavare la polpa dalle melanzane, tritarla con le olive, le acciughe e i capperi, estrarre la mollica dal panino e sminuzzarla. Tritare il prezzemolo e l'aglio, mescolare il tutto aggiungendo un pizzico di origano secco.

Asciugare le melanzane e disporvi sopra il composto, piegare a metà e legarle col filo da cucina, distribuirvi sopra i pomodori scottati e filettati, aggiungere uno spicchio d'aglio e il peperoncino e irrorare con olio extravergine d'oliva. Infornare a forno già caldo a 160 °C per un'ora circa.

INVOLTINI DI BELGA E ARANCIA GRATINATI

Ingredienti:

4 cespi di indivia belga – gr 150 di pane casereccio – 1 arancia – un gambo di sedano – prezzemolo – olio extravergine – sale e pepe

Preparazione:

Eliminare la parte dura del cespo e dividerlo in quarti. Sistemare gli spicchi in una teglia coperta di carta forno, condirli con un filo d'olio sale e pepe e infornare a 200 °C per 20 minuti circa.

Tritare il sedano e il prezzemolo e soffriggere in padella in gr 50 di olio per mezzo minuti, unire il pane tagliato a dadini e rosolare per ½ minuti. Lasciare raffreddare poi mescolarlo con la scorza grattugiata dell'arancia e frullare tutto nel mixer. Pelare l'arancia e tagliarla a mezzi spicchi.

Avvolgere ogni mezzo spicchio in un quarto di indivia tenendo a parte il cuore .

Disporre metà del frullato ottenuto col mixer sul fondo di una pirofila, unirvi i cuori e sistemarvi sopra gli involtini di belga far gratinare nel forno sotto il grill per 1-2 minuti. Servire ben caldi.

ZUCCHINE AL BASILICO

Ingredienti:

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

Preparazione:

Lavare e spuntare le zucchine, poi tagliarle prima per il lungo e poi a tocchetti.

In una casseruola scaldare l'olio con l'aglio e appena questo comincerà ad imbiondire, gettarvi le zucchine. Mescolare bene, salare, pepare e abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 15 minuti, rigirando spesso.

Spolverare le zucchine con il basilico e i pinoli tritati finemente e cuocere per altri 5 minuti, mescolando delicatamente per non rompere le zucchine.



CIPOLLINE GLASSATE AL BALSAMICO

Ingredienti:

gr 400 di cipolline bianche pulite – 2 cucchiaini di aceto balsamico – 2 cucchiaini di olio extravergine – 1 cucchiaino di zucchero – sale e pepe

Preparazione:

Disporre le cipolline lavate, senza sovrapporle in un tegame e irrorarle con l'olio e farle insaporire un po'.

Salare e pepare e coprire a filo con acqua tiepida, portare a bollire col fuoco al minimo e cuocere per 20 minuti, finché le cipolline saranno tenere e l'acqua sarà assorbita.

Cospargere le cipolline con lo zucchero, mescolare su fuoco moderato per un istante facendole caramellare. Versare l'aceto e tenere sul fuoco ancora per un minuto o due. Alla fine le cipolline dovranno apparire lucide.



UOVA STRAPAZZATE CON PEPERONI

Ingredienti:

4 uova – gr 500 di peperoni – gr 300 di pomodorini ciliegia – 4 cucchiaini d'olio – prezzemolo - sale - pepe

Preparazione:

Mondare i peperoni e tagliarli a pezzettini, i pomodorini dividerli a metà e togliere i semi.

In una padella antiaderente a olio caldo, fare saltare i peperoni per qualche minuto mescolando, unire i pomodori, salare e pepare e cuocere per una decina di minuti. A questo punto versarvi sopra le uova sbattute leggermente salate e con una forchetta strapazzarle intorno alla verdura.

Servire con prezzemolo tritato cosparso sopra.



DOLCI



TORTA DI MELE CAMELLATE

Ingredienti:

g 250 di farina – g 130 di burro – g 25 di zucchero – $\frac{3}{4}$ cucchiaini d'acqua fredda – un pizzico di sale;
g 120 di zucchero – kg 1 di mele asprigne,.

Preparazione:

Con la farina, il burro, lo zucchero, l'acqua e il sale fare la pasta bris e e mentre questa riposa, sbucciare le mele, tagliarle a quarti e immergerle in una casseruola in cui si sar  fatto caramellare lo zucchero. Servendosi di uno stecco di legno, levare i quarti di mela dalla casseruola, tenerli sollevati un momento perch  il caramello si indurisca e poi deporli in una tortiera imburata. Dopo aver riempito il fondo della teglia, stendere la pasta col matterello, ricoprire le mele e infornare a 220  per circa 45 minuti.

Sformare la torta capovolgendola, in modo che le mele restino sopra, lasciare raffreddare e servire.

SFRAPPOLE EMILIANE (12 porzioni)

Ingredienti:

3 tuorli d'uovo – 1 cucchiaino di zucchero – 1 cucchiaino di liquore d'anice – 1 limone non trattato – 100 g di burro – 500 g di farina bianca – 1 dl di latte – 50 g zucchero a velo – abbondante olio per friggere.

Preparazione:

In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero, il liquore, la scorza grattugiata del limone e il burro fuso freddo. Incorporare poco alla volta la farina, facendola cadere da un setaccio, quindi ammorbidire il composto con tanto latte freddo quanto basta per ottenere un impasto liscio.

Lavorare bene la pasta e stenderla in una sfoglia sottile di 1 mm, con la rotella dentata tagliare delle strisce rettangolari. Friggere in abbondante olio bollente poche sfrappole alla volta, man mano che diventano dorate posarle su carta assorbente.

Lasciare raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.



TORTA DEL RENO

Ingredienti:

g 300 di patate – g 160 di zucchero – 6 uova – g 50 di uvetta sultanina – rum – la scorza grattugiata di un limone – g 100 di mandorle spellate – g 50 di cedro candito – burro – pangrattato – una bustina di zucchero vanigliato.

Preparazione:

Lessare le patate in acqua leggermente salata per circa 30 minuti, quindi lasciarle raffreddare completamente e sbuciarle, passarle nello schiacciapatate, raccogliendo il passato in una terrina e amalgamarvi lo zucchero, i tuorli, l'uvetta prima ammollata nel rum, la scorza grattugiata, le mandorle tritate e il cedro tagliato a pezzettini. Per ultimo unire delicatamente gli albumi montati a neve ferma, quindi versare il composto in una tortiera imburata e cosparsa di pangrattato. Infornare a 180 per circa un'ora, poi lasciare raffreddare completamente la torta, sformarla su un piatto e

cospargerla di zucchero vanigliato fatto cadere attraverso un colino. E' ottima anche il giorno dopo.

SMARREN, MELE E PINOLI

Ingredienti:

g 250 di latte – gr 125 di farina – g 80 di burro – g 70 di zucchero più un po' – 2 uova – 2 mele – pinoli – sale

Preparazione:

Sbucciare e detorsolare le mele, poi tagliarle a dadini e rosolarle in padella in g 40 di burro al color nocciola con 40 g di zucchero e 4 cucchiaini di pinoli per circa 5 minuti.

Separare i tuorli dagli albumi e batterli con gr 30 di zucchero, unire la farina e, mescolando, il latte poco per volta. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere un cucchiaino di zucchero, quindi unirli ai tuorli.

Sciogliere g 40 di burro in una larga padella e versarvi il composto. Cuocerlo tagliandolo a pezzettini con una spatola a mano a mano che si rassoda (smarren). Rosolarlo bene per 5 minuti, poi unire le mele con i pinoli e cuocere per altri 2 minuti. Spegnerlo e servire subito.

TORTA DI NOCCIOLA

Ingredienti:

g 150 di burro morbido – g 140 di zucchero a velo – g 120 di nocciole – g 120 di farina – g 110 di zucchero semolato – g 70 di fecola – 4 tuorli – 2 uova – un bacello di vaniglia – lievito in polvere per dolci – scorza di limone – maraschino – sale.



Preparazione:

Montare a lungo (15-20 minuti il burro con lo zucchero a velo, un pizzico di scorza di limone grattugiata, i semi di un pezzo di vaniglia e g 10 di maraschino.

Tritare le nocciole con g 50 di zucchero semolato, tenere da parte 2 cucchiaini di questa fine granella e utilizzare il resto per montare i tuorli e le uova con un pizzico di sale.

Unire le uova montate al burro montato e amalgamare, aggiungere poi la farina, la fecola e un pizzico di lievito. Imburrare bene uno stampo rotondo (Ø cm 24, altezza cm 7) cospargere con la granella tenuta a parte, versarvi il composto e infornare a 180° per 20 minuti, poi altri 25 minuti a 160°, lasciare poi riposare in forno per altri 10 minuti.

Fare un caramello con g 60 di zucchero semolato e 3 cucchiaini d'acqua, poi unire una cucchiaiatina di nocciole, girandole perché se ne rivestano bene. versare tutto su carta da forno e lasciare indurire, poi spezzettare il croccante ottenuto e servirlo con la torta spolverizzata con zucchero a velo.

PIZZA DOLCE E SALSA DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

g 150 zucchero semolato – g 150 farina – g 35 burro – g 30 latte – 1 tuorlo – 1 uovo – lievito in polvere per dolci – zucchero a velo – limone – salsa di cioccolato – sale

Preparazione:

Mescolare i tuorli, lo zucchero semolato, il latte, l'olio, il burro fuso e la farina miscelata a un cucchiaino di lievito e alla scorza grattugiata di mezzo limone. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati unire l'albume montato a neve ben ferma con un pizzico di sale. Foderare di carta da forno 4 tortierine (Ø 11 cm) dividere fra esse l'impasto e infornare a 180° per 20 minuti. Sfnare e servire le pizze dolci spolverizzate di zucchero a velo e accompagnate con salsa di cioccolato o, se

preferite, crema inglese.

COPPA DI MASCARPONE

Ingredienti:

g 400 di mascarpone – 2 cucchiaini di caffè solubile – 1 bicchierino di whisky – g 25 di zucchero – 4 amaretti

Preparazione:

Lavorare il mascarpone a spuma con lo zucchero e il caffè, quindi amalgamarvi il liquore versato poco per volta. Suddividete il composto in coppe e sbriciolatevi sopra gli amaretti. Tenere in frigo fino al momento di servire.

DOLCE FREDDO DI RICOTTA

Ingredienti:

g 350 di ricotta – g 125 di zucchero a velo – g 50 di burro – g 100 di mandorle ridotte in polvere – g 80 di cioccolato fondente a pezzettini – 2 cucchiari di cacao amaro – 1 cucchiario di zucchero a velo – rhum – caffè forte – savoiardi – uno stampo da budino



Preparazione:

Lavorare lo zucchero e il burro a lungo, poi aggiungere la ricotta. Amalgamare bene poi aggiungere le mandorle ridotte in polvere, il cioccolato fondente a piccoli pezzettini, quindi rendere omogeneo l'impasto.

Dividere il composto in due parti.

Foderare lo stampo con i savoiardi imbevuti nel caffè zuccherato e mescolato al rhum e disporre sul fondo la prima metà del composto. Coprire con altri savoiardi imbevuti.

Aggiungere al rimanente composto il cucchiario di zucchero a velo e il cacao e mescolare bene e fare il secondo strato.

Ricoprire alla fine con i savoiardi imbevuti e lasciare il dolce per una notte in frigo.

BUDINO DI CASTAGNE

Ingredienti:

g 400 di marroni – g 200 di zucchero – g 100 di burro – 2 uova – g 50 cioccolato fondente – qualche seme di finocchio.

Preparazione:

Sbucciare i marroni e lessarli in acqua leggermente salata con l'aggiunta di qualche seme di finocchio.

Togliere la pellicina alle castagne, passarle al setaccio, unirvi lo zucchero, il burro ammorbidito, i tuorli e per ultimo le chiare montate.

Versare nello stampo imburato il composto e cuocerlo in forno a 200° per 20 minuti circa.

Quando il budino si sarà intiepidito, sformarlo, ricoprirlo con il cioccolato sciolto con un goccio



MISTOCCHINE

Ingredienti:

gr 300 farina di castagne – 7 cucchiaini di latte – 3 o 4 cucchiaini d'olio extra vergine – sale..

Preparazione:

Mettere la farina di castagne in una terrina con un pizzichino di sale, poi aggiungere il latte, ed eventualmente un po' d'acqua, quanta ne basta per ottenere un impasto omogeneo.

Formare delle palline grosse come un'albicocca, poi appiattirle fra i palmi delle mani. Ungere con l'olio un tegame antiaderente e cuocervi le mistocchine 4-5 minuti per parte. Ungere ogni volta il tegame.

Servire le mistocchine ben calde ed eventualmente con una spolverata di zucchero a velo.



ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

gr 200 di pan di spagna – 1 tazza di caffè forte leggermente zuccherato – 2 cucchiaini di brandy – gr 150 di cioccolato fondente – gr 80 di zucchero – gr 60 di burro – 5 uova – panna montata.

Preparazione:

Foderare uno stampo semisferico a pareti lisce con fette di pan di spagna, leggermente inzuppate di caffè mescolato al brandy. In una casseruola far sciogliere il cioccolato ridotto a scaglie, poi lontano dal fuoco, incorporare lo zucchero, il burro, i tuorli uno alla volta e infine gli albumi montati a neve ferma.

Versare il composto nello stampo, ricoprire con altro pan di spagna inzuppato e tenere in frigo per 7/8 ore.

Al momento di servire, sfornare lo zuccotto sul piatto e decorarlo con cordoni di panna montata.

PINZA DELLA BEFANA (8 porzioni)

Ingredienti:

gr 300 farina di mais - gr 200 di burro più un po' - gr 200 di zucchero - gr 50 di uvetta - gr 50 cedro candito - gr 20 zucca candita - 10 fichi secchi - 1 mela - grappa o liquore all'anice - semi di anice - lievito in polvere per dolci - sale.

Preparazione:

Ammollare l'uvetta nella grappa o nel liquore.

Unire in una casseruola le due farine e mescolare bene con 1 cucchiaino di lievito setacciato, lo zucchero e una presa di sale. In un'altra pentola portare a bollire 2 litri di acqua; poco alla volta aggiungere quasi tutta la farina, cucinando la polenta per circa 20', sempre mescolando in maniera che non si formino grumi. Togliere la polenta dal fuoco, aggiungere il burro, l'uvetta, un bicchierino del liquore di ammollo, un pizzico di semi d'anice, il cedro, la zucca, i fichi e la mela sbucciata, tutto a pezzetti. Riportare sul fuoco e cuocere per altri 20', sempre mescolando.

Versare la polenta in una teglia (cm 24X28) imburata, col fondo coperto di carta da forno, livellare la superficie con un cucchiaio bagnato e infornare a 200° per 30', sfornando quando la crosta sarà dorata, e servire la pinza fredda tagliata a quadrotti.

TORRONE CASALINGO AL MIELE



Ingredienti:

per 1 Kg. di torrone – gr 300 nocciole di Piemonte – gr 230 di zucchero – gr 130 pistacchi di Bronte – gr 100 miele di acacia – gr 50 mandorle pelate – gr 40 di albume – fogli di ostia – sale.

Preparazione:

Nella ciotola d'acciaio dell'impastatrice montare a neve l'albume. Cuocere lo zucchero con gr 80 di acqua fino a 110 C° e portare a bollore il miele.

Unire all'albume, dopo aver riavviato l'impastatrice, prima lo zucchero e subito dopo il miele. E' importante che entrambi vengano aggiunti subito, appena raggiunte le temperature indicate.

Continuare ad impastare per 40 – 45'. Alla fine l'impasto dovrà risultare bianco, lucido e giustamente consistente, ma cremoso. Dopo 30' minuti dall'inizio dell'impastatura, scaldare nel forno a 100 C° per 10' le mandorle, le nocciole e i pistacchi, tenendo quest'ultimi coperti con l'altra frutta perché non secchino.

Unire la frutta secca ancora calda all'altro composto, mescolare con una spatola perché tutto si amalgami.

Foderare uniformemente una pirofila con fogli d'ostia, versare il torrone e livellare, coprire con altri fogli d'ostia e appoggiarci sopra un peso di misura, premendo in modo da eliminare eventuali vuoti, e compattarlo

bene. mettere il torrone in luogo fresco a indurire per alcune ore.

CASADELLO

Ingredienti:

gr 300 di farina bianca - 1 litro di latte – gr 100 di zucchero – 1 limone non trattato – 5 tuorli e 2 albumi – 1 grattata di noce moscata – gr 10 di burro – gr 20 di zucchero a velo – sale

Preparazione:

Setacciare la farina su una spianatoia, versarvi al centro 2 dl scarsi di acqua e un pizzico di sale. Impastare con cura, fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea, formare una palla e avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente e farla riposare al fresco per almeno 1 ora.

Mettere il latte in un pentolino con lo zucchero e la scorza di limone grattata, portare a ebollizione e cuocere per circa 1 ora a fuoco basso, mescolandolo spesso. Filtrare il latte concentrato attraverso un colino a maglia fine e lasciare raffreddare per 2 ore.

Sbattere i tuorli in una terrina e montare gli albumi a neve fermissima con un pizzico di sale. Amalgamare al latte concentrato prima i tuorli e poi delicatamente gli albumi. Profumare il composto con la noce moscata e lasciarlo riposare per circa 10 minuti.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile, con una metà si fodererà uno stampo di cm 28 di diametro unto di burro, versarvi sopra la crema di latte e uova, coprire con la sfoglia rimasta e saldare i bordi. Coprire con un foglio di alluminio unto di burro e cuocere in forno caldo a 180° C per 40 minuti circa.

PERE CON LA CREMA

Ingredienti:

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

Preparazione:

Sbucciare e tagliare a metà le pere, togliere il torsolo e metterle nella casseruola. Aggiungere 4 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere d'acqua, il vino e la scorza di limone. Portare ad ebollizione, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per un'ora circa. Intanto in un altro tegame lavorare i 4 tuorli con 4 cucchiaini di zucchero e i 2 cucchiaini di farina. Una volta ottenuto un composto omogeneo, versare poco alla volta il latte riscaldato insieme alla vaniglia, mescolare sempre con cura e quando inizia l'ebollizione proseguirla per 5 minuti.

Versare la crema sulle pere disposte sul vassoio, sbriciolarci sopra i 4 amaretti ed infine guarnire con gli altri 4.

COPPA DI AMARENE

Ingredienti:

gr 400 di amarene snocciolate – 2 bicchieri di kirsch – 4 cucchiaini di miele – il succo di 1 limone – 2 yogurt alla ciliegia – gr 200 di panna montata zuccherata.



Preparazione:

Mettere le amarene in una casseruola bassa e larga, aggiungervi il liquore, il succo di limone, e cuocere a fuoco bassissimo per 10 minuti.

Spegnere la fiamma e versare il miele sulle amarene e mescolare bene lasciando poi raffreddare.

Versare lo yogurt in una grande ciotola e incorporarvi delicatamente la panna mescolando dal basso verso l'alto, quindi prendere quattro coppe e riempirle con strati di amarene e composto di yogurt.

Tenere in frigo fino al momento di servire.

COPPA ALPINA

Ingredienti:

3 uova – gr 75 di zucchero – 2 cucchiaini rasi di farina – 1/5 di litro di latte – gr 300 di mirtilli – gr 100 di zucchero – 2 bicchierini di Gran Marnier – panna montata zuccherata.

Preparazione:

Lavorare i tuorli con lo zucchero, la farina, il latte e portare ad ebollizione, cuocere per alcuni minuti e poi lasciare raffreddare.

Mettere i mirtilli a macerare per almeno un'ora con il liquore e lo zucchero (i 100 gr) , quindi versarli con il loro sugo in una coppa, coprirli con la crema e per ultimo con la panna montata.

COPPA DI ANANAS

Ingredienti:

4 fette di pan di Spagna – 4 fette di ananas – 4 cucchiaini di mirtilli – 8 cucchiaini di brandy – gr 100 di panna montata – gr 50 di cioccolato fondente.

Preparazione:

Posare sul fondo i 4 coppe un disco di pan di Spagna, irrorarlo di brandy poi mettervi sopra una fetta di ananas, una cucchiainata di mirtilli, un ciuffo di panna montata e spolverare col cioccolato grattato con la lama di un coltello. Tenere in frigo fino al momento di servire.



TORTA DI FARINA GIALLA

Ingredienti:

gr 125 di farina bianca – gr 100 di farina gialla – gr 120 di burro – gr 100 di zucchero – 2 uova – 2 cucchiaini di latte – 1 bustina di lievito in polvere – 1 pizzico di sale – una noce di burro – pangrattato.

Preparazione:

Setacciare insieme le due farine con il lievito e il sale. In una terrina lavorare il burro con lo zucchero finché sarà spumoso, quindi incorporarvi i tuorli, le farine e il latte. Quando sarà tutto ben amalgamato, aggiungere gli albumi montati a neve ferma e versare poi il composto in una tortiera abbondantemente imburrata e cosparsa di pangrattato. Infornare a 220° per circa 50 minuti, lasciare intiepidire, sformare la torta e servirla subito.

TORTA DI PRUGNE SECCHIE

Ingredienti:

gr 250 prugne secche snocciolate – gr 50 uvetta – 1 bicchierino di rum – 4 uova – gr 125 zucchero – gr 50 burro – gr 150 farina – ¼ di latte – una noce di burro – pangrattato – zucchero a velo vanigliato.



Preparazione:

Tagliare le prugne a pezzettini, unirvi l'uvetta e lasciare macerare per almeno tre ore nel rum. In una terrina lavorare lo zucchero con il burro, incorporarvi le uova una per volta, poi unire la farina e il latte. Quando sarà tutto omogeneo, aggiungere le prugne e l'uvetta sgocciolate poi versare il composto in una tortiera di circa 20 cm di , imburrata e cosparsa di pangrattato. Infornare a 200° per 45 minuti circa, lasciare raffreddare, sformare la torta, ricoprirla con lo zucchero a velo facendolo cadere attraverso un colino.

SEMIFREDDO AL NOCINO

Ingredienti:

1 uovo e 4 tuorli – 100 gr di zucchero – 6-7 cucchiaini di liquore nocino – 2 dl di panna fresca – gr 50 di gherigli di noci – gr 50 di cioccolato fondente – sale

Preparazione:

Montare l'uovo con i tuorli, un pizzico di sale e lo zucchero con l'aiuto di una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Trasferite il recipiente su una casseruola con acqua a leggera ebollizione e, continuando a montare aggiungere il nocino.

Cuocere la crema per 15 minuti montandola in continuazione, poi trasferire il recipiente in una bacinella con acqua e ghiaccio e lasciare raffreddare. Montare la panna e amalgamarla alla crema già fredda insieme ai gherigli di noce tritati grossolanamente.

Suddividere il composto in 4 stampini della capacità di 2 dl con il fondo rivestito con un dischetto di carta da forno e farli gelare in freezer per almeno due ore. sformare i semifreddi sui piattini da dessert e lasciarli ammorbidire a temperatura ambiente per 5 minuti.

Sciogliere il cioccolato spezzettato a bagnomaria, lasciarlo intiepidire e versarlo sui semifreddi. Decorare con gherigli di noce e servire.

PESCHE CON ROSOLIO AL LIMONE

Ingredienti:

4 pesche mature al punto giusto – 4 cucchiaini di zucchero – 2 cucchiaini di granella di zucchero.

Per il rosolio:

2 limoni verdi non trattati – gr 350 di alcol a 95° - gr 350 di zucchero

Preparazione:

Per preparare il rosolio tre giorni prima mettere in infusione la scorza dei due limoni in un barattolo di vetro contenente l'alcol.

In una casseruola mettere 3 dl di acqua e far sobbollire per ½ minuti fino ad ottenere uno sciroppo, unirlo poi all'alcol con le scorze. Lasciare raffreddare, filtrare e versare in una bottiglia con chiusura ermetica. Lasciare maturare il rosolio per almeno 20 giorni.

Sbucciare le pesche, tagliarle a metà ed eliminare il nocciolo, affettarle a spicchi e porle in una terrina con 6 cucchiaini di rosolio e lo zucchero semolato.

Lasciare riposare 10 minuti e poi servire i frutti in coppette individuali cosparsi di granelli di zucchero

PESCHE RIPIENE AL FORNO

Ingredienti:

4 pesche gialle – 2 uova – gr 60 di amaretti – gr 50 di zucchero – qualche fiocchetto di burro

Preparazione:

Lavare, asciugare, tagliare a metà le pesche e togliere il nocciolo. Battere i tuorli con lo zucchero finché saranno chiari e soffici, unirvi gli amaretti ridotti in polvere e per ultimo gli albumi montati a neve fermissima.

In una tortiera larga, imburrata, mettere le mezze pesche, ricoprirle con il composto preparato, posare su ognuna un fiocchetto di burro e passare al forno a 180° per circa 30 minuti.



MATTONELLA AL CAFFÈ'

Ingredienti:

gr 300 di burro – gr 300 di zucchero – 5 tuorli – 2 tazzine di caffè forte
– 2 bicchierini di brandy – gr 200 di savoiardi – 4 cucchiaini di panna
liquida – gr 200 di panna montata zuccherata.



Preparazione:

Lavorare a spuma il burro con lo zucchero, poi amalgamarvi un cucchiaino di caffè e uno di brandy. Foderare un contenitore quadrato con la carta alluminio e sul fondo depositare uno strato di savoiardi bagnati con il rimanente caffè, mescolato al rimanente brandy e alla panna liquida.

Versarci sopra uno strato di crema di burro, fare un altro strato di savoiardi bagnati e così via fino ad esaurimento degli ingredienti, avendo cura di terminare con i savoiardi.

Coprire il dolce con un altro foglio di alluminio, premere un poco sopra poi mettere in frigorifero per almeno tre ore.

Levare l'alluminio intorno e ricoprire anche sui lati con la panna.

CREPES CON FARINA DI CASTAGNE

Ingredienti:

gr 500 di farina di castagne – gr 300 di ricotta - 1 bustina di pinoli – gr 100 di uvetta – ¼ di latte – la buccia di mezza arancia – gr 100 di burro – gr 100 di marmellata di castagne – 4 uova – 1 cucchiaino di zucchero - 1 pizzico di sale fino – qualche seme di anice



Preparazione:

Crepes: in una ciotola mettere il latte, la farina, le uova sbattute, lo zucchero i semi d'anice, la scorza di arancia tritata molto fine, il sale e lasciare riposare per un'ora mescolando ogni tanto, se il tutto appare troppo denso aggiungere un po' di latte.

Ripieno: creare un composto omogeneo con la ricotta, la marmellata, l'uvetta e pinoli.

Cospargere un padellino antiaderente con poco burro, cuocere le crepes che verranno poi farcite con il ripieno. Le crepes si potranno gustare sia calde che fredde.

IMBOLLITA DI FICHI ALLA CONTADINA

Ingredienti:

gr 600 di farina – gr 400 di fichi secchi - gr 150 di zucchero – gr 150 di burro – ½ litro di latte – ¼ di acqua buccia d'arancia

Preparazione:

In una pentola mettere il latte, l'acqua, lo zucchero, prima che il tutto bolla, spegnere e battere forte con la frusta. Aggiungere a pioggia la farina, e sempre mescolando con la frusta, il burro fuso, una grattata della buccia d'arancia e i fichi secchi tagliati a pezzetti.

Lavorare bene l'impasto, lasciarlo raffreddare quindi disporlo in una teglia imburata,

TORTA TENERINA



Ingredienti:

Gr 200 cioccolato fondente - gr 100 di burro - 50 gr di zucchero - 3 uova - zucchero a velo

Preparazione:

Sciogliere il cioccolato tagliato a pezzetti con il burro; montare i rossi d'uovo con lo zucchero e aggiungerli poi al cioccolato fuso, per ultimo montare gli albumi e aggiungerli al resto mescolandoli dall'alto verso il basso, versare in uno stampo foderato di carta forno.

Cuocere a forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, e non far seccare troppo.

Lasciare raffreddare poi cospargere di zucchero a velo e servire.

TORTA DI MASCARPONE ALL'ARANCIA

Ingredienti:

140 gr di pan di spezie – 2 tuorli – 100 gr di zucchero – la scorza grattugiata di due arance non trattate – 100 gr di crema pasticcera – 4 scorze d'arancia candite – 1 cucchiaio di liquore all'arancio – 200 gr di mascarpone – 3 cucchiari di noccioline

Preparazione:

In una ciotola lavorare i tuorli con la frusta elettrica unendo metà dello zucchero, fino ad ottenere un composto soffice, poi incorporare il mascarpone, il liquore all'arancia e la scorza d'arancia grattugiata.

Mettere lo zucchero rimasto in un pentolino, aggiungere 1/3 del suo peso di acqua e farlo caramellare a fuoco vivace per qualche minuto.

Sbriciolare il pan di spezie e distribuirne uno strato in 4 coppette, versare ¼ di caramello, la crema pasticcera, altro pan di spezie, altro caramello e la crema pasticcera e poi la crema al mascarpone. Decorare con le noccioline e le scorzette candite. Lasciare riposare in frigorifero per almeno due ore.

TORTA DI MELICA

Ingredienti:

gr 400 di farina gialla finissima – gr 150 di farina bianca – gr 150 di zucchero – gr 150 di mandorle tritate – 1 limone non trattato – gr 300 di burro – 3 uova – 2 cucchiari di zucchero a velo

Preparazione:

Miscelare in una terrina la farina di mais con quella bianca, aggiungervi lo zucchero, le mandorle e la scorza di limone, unire il burro a pezzetti e lavorare il tutto con le dita ottenendo un composto granuloso.

Fare la fontana, unire i 3 tuorli e impastare il tutto, amalgamando bene gli ingredienti.

Bagnare, strizzare e asciugare un foglio di carta da forno e con questo rivestire una tortiera di cm 24 di diametro. Distribuirvi sopra l'impasto livellando bene.

Infornare a forno già caldo a 180 °C per circa 40 minuti.

Una volta che il dolce è freddo spolverizzare con lo zucchero a velo.

SCHIACCIATA ALLE ALBICOCCHHE



Ingredienti:

gr 400 di albicocche – gr 100 di burro – gr 150 di zucchero – 2 uova
– 4 cucchiaini di latte – mezzo limone – gr 200 di farina – 1 cucchiaino
e mezzo di lievito per dolci – 2 cucchiaini di zucchero vanigliato

Preparazione:

Mettere 80 gr di burro morbido a tocchetti in una terrina e rendere cremoso. Aggiungere lo zucchero e il sale e sbattere con una frusta per incorporare bene il tutto. Unire le uova una alla volta e il latte sempre sbattendo con la frusta, per ottenere una crema soffice e poi aggiungere la scorza di limone grattugiata.

Mescolare la farina con il lievito e incorporarla a poco a poco con il composto e sbattere poi con una spatola per 2/3 minuti.

In una teglia imburrata versarvi il composto premendolo leggermente con le mani, disporvi sopra le albicocche tagliate a metà e cuocere a 200 °C per 25/30 minuti. A freddo cospargere con lo zucchero a velo.

TIMBALLO DI ALBICOCCHHE AMARENE E BANANE

Ingredienti:

Pasta Brise: gr 250 di farina – gr 80 di burro – gr 25 di zucchero di canna – sale – garam masala

Ripieno: gr 250 di polpa di banana – gr 150 di albicocche secche – gr 100 cioccolato fondente – gr 50 riso soffiato – 1 uovo – ciliegie – granella di zucchero – zucchero a velo - burro

Preparazione:

Impastare la pasta brisè e lasciar riposare per 30 minuti.

Foderare con la pasta quattro stampini imburrati (diam cm 12) e con il fondo coperto dalla carta forno. Disporre sul fondo una quindicina di ciliegie, coprirle col riso soffiato, poi con le albicocche e la banana a dadini ed infine con il cioccolato sbriciolato. Chiudere i timballi con dischi di pasta pennellati con il bianco d'uovo per farli aderire bene, pressare i bordi e pennellare anche la superficie, cospargerli con la granella di zucchero ed infornare a 185°C per 30 minuti. Quindi spolverizzare con zucchero a velo

DOLCETTI CON ANANAS CARAMELLATO

Ingredienti:

gr 150 di polpa di ananas – gr 100 di zucchero – gr 80 di gherigli di noci – gr 40 e un po' di burro - gr 20 di farina – 4 albumi - sale

Preparazione:

Montare gli albumi con gr 80 di zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere il burro fuso e le noci tritate finissime e la farina, mescolare delicatamente. Imburrare una tortiera quadrata di cm 18 di lato rivestita di carta forno e riempire con il composto. Infornare a C°160 per 15/18 minuti.

Tagliare l'ananas a piccoli triangoli e saltarli in padella con lo zucchero rimasto fino a che saranno leggermente caramellati.

COPPA AI MARRONS GLACES

Ingredienti:

250 ml di panna fresca - zucchero a velo gr 20/50 (a scelta) - 6 marrons glacés

Preparazione:

6 piccole meringhe alla francese (impasto base)

Per preparare i bicchieri ai marron glacé e meringhe, iniziate tagliando a pezzettini i marron glacé e sbriciolando grossolanamente le meringhe con le mani.

Mettete tutto da parte e preparate la crema chantilly: montate la panna con 50 gr di zucchero a velo vanigliato (volendo si può mettere meno zucchero a velo per ottenere una crema meno dolce visto che ci sono già i marron glaces e le meringhe).

A questo punto potete assemblare i bicchierini: mettete la crema chantilly in una sacca a poche (in alternativa potete utilizzare un cucchiaino), realizzate un primo strato con i marron glacé, poi uno strato di crema chantilly, uno di meringa sbriciolata e poi un altro di crema. Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminate con uno strato di crema chantilly da guarnire con qualche pezzetto di marron glaces e di meringa.

Potete preparare i bicchierini in anticipo (anche la sera prima) e conservarli in frigorifero fino al momento di servirli.



COPPA DI MELE E PISTACCHI

Ingredienti:

Per la crema: ml 250 di latte – 2 tuorli – gr 50 di zucchero – gr 25 di farina – 1 stecca di vaniglia.
gr 250 di mele – gr 60 di zucchero – gr 50 di pistacchi non salati – 1 stecca di vaniglia

Preparazione:

Preparare la crema facendo bollire il latte con la stecca di vaniglia e lasciare in infusione per mezz'ora. In una terrina lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina poco alla volta continuando a mescolare. Una volta amalgamato il tutto aggiungere il latte raffreddato senza smettere di mescolare.

Mettere sul fuoco a fiamma bassa mescolando continuamente e cuocere per 5 minuti sempre mescolando, e poi lasciare raffreddare.

Dopo aver pelato le mele tagliarle a cubetti. In una padella mettere due cucchiaini di zucchero, aggiungere le mele e la stecca di vaniglia, cuocere per 3-4 minuti a fiamma vivace.

Per togliere la pellicina ai pistacchi immergerli in acqua molto calda.

Comporre il dessert mettendo nei bicchieri un cucchiaino di mele, un paio di cucchiaini di crema e i pistacchi tritati.

PRIMI

Cavatelli al gorgonzola	9
Crocchette di ricotta (antipasto)	7
Farfalle con pesce spada	6
Fettuccine alla papalina	8
Garganelli con fagiolini	8
Gnocchi di patate e spinaci al gorgonzola	4
Insalata di pasta	5
Linguine con pancetta e porro	5
Mezze maniche alla buongustaia	7
Minestra di asparagi	10
Minestra di fave bianche	11
Minestra di fave con cicoriella	12
Minestra di riso con patate e funghi	9
Pipe rigate di mais	8
Ravioli di zucca con salsa di robiola	7
Riso integrale d'oriente	9
Risotto alla verza	13
Risotto all'onda di gamberi	5
Risotto con gli asparagi	4
Risotto con patate	10
Risotto con radicchio e carciofi	11
Rotolo ripieno di spinaci	6
Spaghetti alle triglie	11
Spaghetti con asparagi selvatici	12
Tagliatelle all'emiliana	6
Tagliatelle con zucchine e pinoli	13

Tiella barese	12
Torta di riso	10
Trenette con cavolfiore e timo	4
Vermicelli alla calabrese	4

SECONDI DI PESCE

Antipasto di alici	19
Antipasto di tonno	18
Aragostina all'armoricana	17
Baccalà con asparagi	19
Baccalà con patate e pinoli	17
Brodetto al becco d'asino	20
Calamari ripieni al forno	20
Crocchette di gamberi e patate	18
Frittelle di baccalà	16
Insalata tiepida di mare	18
Orata con carciofi e purè di zucca	16
Orata e cavolo cappuccio rosso	16
Rana pescatrice alle erbe	19
Sformato freddo di tonno	17

SECONDI VARI

Agnello al curry	25
Anitra arrosto	22
Anitra in salsa di fichi	24
Casseruola rustica	27

Coniglio fritto alla ferrarese	24
Crepes agli asparagi	28
Entrecote “marchand de vin”	26
Fagiano al mascarpone e tartufo	29
Filetto al pepe verde	25
Frittata agrodolce di scalogni	28
Galantina	26
Insalata di stufato	23
Insalata pollo e yogurt	23
Involtini di verza e salsiccia	30
Maiale con castagne	24
Nodino di vitello al burro e salvia	26
Nodino di vitello brasato	23
Pasticcio di formaggio	27
Polenta alla ghiotta	29
Polentine con salsiccia	29
Pollo in insalata con formaggio	28
Polpette con piselli	22
Quaglie e carciofi	30
Salsiccia e verza	25
Scaloppine ai capperi	22
Torta di polenta a sorpresa	27

VERDURE

Asparagi al parmigiano	36
Broccoletti in insalata in salsa di acciughe	34
Capponata	32
Ceci alla meneghina	33
Cetrioli all'orientale	34
Cipolline glassate al balsamico	37
Farinata di fagioli	32
Flan di carciofi delicato	36
Frittelle di patate	34
Funghi alla rustica	33
Funghi in teglia	33
Involtini di belga e arancia gratinati	37
La fasuledda	32
Lenticchie alla pancetta affumicata	35
Melanzane ripiene al forno	36
Peperoni con prezzemoli	35
Radicchio brasato	35
Uova strapazzate con peperoni	38
Zucchine al basilico	37

DOLCI

Budino di castagne	42
Casadello	44
Coppa ai marrons glaces	51
Coppa alpina	45
Coppa di amarene	45
Coppa di ananas	46
Coppa di mascarpone	42
Coppa di mele e pistacchi	51
Crepes con farina di castagne	48
Dolce freddo di ricotta	42
Dolcetti con ananas caramellato	50
Imbollita di fichi alla contadina	489
Mattonella al cafré	48
Mistochine	43
Pere con la crema	45
Pesche con rosolio al limone	47
Pesche ripiene al forno	47
Pinza della befana	43
Pizza dolce e salsa di cioccolato	41
Schiacciata alle albicocche	50
Semifreddo al nocino	47
Sfrappole emiliane	40
Smarre mele e pinoli	41
Timballo di albicocche amarene e banane	50

Torrone casalingo al miele	44
Torta del reno	40
Torta di farina gialla	46
Torta di mascarpone all'arancia	49
Torta di mele caramellate	40
Torta di melica	49
Torta di nocciole	41
Torta di prugne secche	46
Torta tenerina	49
Zuccotto al cioccolato	43



a cura di:

Elide De Franciscis

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

e-mail:

cralcravenna@cralcravenna.191.it

Sito:

Www.cralcarira.it

Stampato nel gennaio 2014