

le VITTO
è servita!



~ FANS-FOOD ~

le VITTO

LA CUCINA ITALIANA

Maggio 2006

€ 4,00 in Italia

Tutte le migliori
ricette dei
"VITTO-FANS"

La cucina di...



**EDIZIONE
SPECIALE**



9 771121 150004

60005

by MANU

la jota.

Se hai a noia l'insalata, ti disgusta la costata,
non sopporti la carota, io ti insegno a far la jota.
Stufa i crauti in previsione di arricchire il minestrone
unti d'olio in tegamino con l'aggiunta di cumino.
Fa' un soffritto con passione nella pentola a pressione,
poi ci butti là per là dei fagioli in quantità
prima messi ad ammolare, per dieci ore a riposare.
Indi aggiungi spezzettata una bella gran patata,
uno spruzzo di salsina, dà color alla minestrina,
a tocchetti già tagliate le costine affumicate
le costine di maiale che dan gusto originale.
Metti l'acqua in quantità calcolata a volontà,
e alla fine non fa male se ti regoli di sale.
Chiudi e poi devi aspettare fino a che senti fischiare.
Si cucina, stai attento, tutto quanto a fuoco lento
per quaranta minutini, con profumi sopraffini.
Fa' un soffritto in padellina: olio, aglio e la farina
che userai per addensare ed il tutto amalgamare.
Dentro i crauti van buttati, all'insieme incorporati.
Se non sei troppo affamato, scorda quel che hai preparato
che va fatto riposare. Lo potrai poi riscaldare
e mangiarlo in un momento: ti farà sazio e contento!
Da Trieste, con amore, ecco il piatto del mio cuore.

SCAMPI ALLA BUSARA

Se sai apprezzare di mare gli scampi
e vuoi contemplare orizzonti più ampi
prepara un bel trito di aglio e cipolla,
soffriggi con olio da vergine ampolla,
unisci gli scampi, signori del mare
che cinque minuti farai rosolare
salati e coperti in capace tegame:
è il loro destino placar la tua fame.

Poi togli e metti del pangrattato
di vin bianco inaffia e poi, evaporato,
aggiungi di rossi pelati un vasetto
e quando vedrai consistente il sughetto
ributta gli scampi e di pepe arricchisci
il piatto che poi, se qualcosa capisci,
potrai esaltare in modo perfetto
usandolo alfin per condir lo spaghetti.

Gli scampi saran messaggeri sicuri
dei miei più affettuosi ed amabili auguri.
FRANCA

Fusilli con le cozze

Ricetta tipica Tarantina...

Ingredienti:



a Dracula)



Cozze

Aglio (vietato)



Olio



Salsa



Pasta: Fusilli

Preparazione:

Pulire le cozze e lasciarle scolare, conservando in una ciotola a parte la loro acqua.

Intanto far rosolare l'aglio nell'olio, dopodiché aggiungere 2 cozze e far soffriggere.

Una volta soffritte le 2 cozze aggiungere la salsa e far cucinare il tutto a cottura ultimata aggiungere un po' dell'acqua inizialmente conservata in una ciotola, e le restanti cozze ultimare la cottura al massimo per ¼ d'ora. In tanto cuocere la pasta a cottura ultimata unire il tutto.

A piacere: Aggiungere prezzemolo tritato e/o pepe.

Risultato:



*Buon appetito Vittorio and family !!!! by Fabio
"DemonD" & Vally*

Nel regno di Nonlosofarenonmiva si stava dando una festa. Lo aveva deciso il Re e tutti gli abitanti si sentirono perduti. Una festa? E tutti dovevano partecipare in modo attivo. Tutti?

Ma proprio tutti? Tutti!

Gli abitanti non sapevano cucinare e non ne avevano voglia, ma il Re fu inflessibile. Tutti dovevano cucinare o sarebbero stati espulsi dal Regno.

Nel Regno si stava bene e gli abitanti ad uno ad uno si rassegnarono. Nessuno di loro sapeva procedere con ordine e logica, ma fecero del loro meglio per accontentare il Re.

Ecco qui le ricette che furono preparate nella descrizione con cui convinse gli altri un abitante particolarmente scaltro.

La festa a Nonlosofarenonmiva fu un successo

SUGO DI PEPERONI (OTTIMO A CAPODANNO)

Il sugo che vado a descrivere è una valida alternativa a quello di pomodoro, con un sapore decisamente diverso, insieme deciso e delicato, come solo i peperoni sanno fare. Altro pregio è l'aroma che si diffonde in casa ogni qualvolta lo si prepari.

Il procedimento è semplice, ma di sicuro effetto.

Il risultato è una crema che va usata per condire la pasta, preferibilmente farfalle per la capacità innata di codesto formato di pasta a riempirsi trattenendo il sapore.

Prevedere un peperone per ogni commensale avendo cura di comprarne di colori che, una volta miscelati, siano di aspetto gradevole. Ricordare, ad esempio, che il verde e il rosso insieme danno un color marroncino per niente invitante.

Insomma, prendere metà peperoni gialli e metà rossi. In caso di invitati dispari privilegiare i peperoni rossi.

Cuocerli in padella con olio, sale e cipolla, all'incirca una cipolla intera ogni dieci peperoni.

Quando i peperoni sono pronti, ovvero quando hanno perso l'aspetto tonico e preso quello flaccido con pelle che si stacca, toglierli dal fuoco e passarli in un frullatore, tritatore, arnese con lame rotanti in genere, Goldrake compreso.

Alla crema così ottenuta va aggiunta della panna liquida da cucina, circa un brik ogni sette peperoni ed eventualmente dell'altro sale, considerando che la panna dolcifica.

Condire la pasta precedentemente fatta cuocere ed aggiungere a piacere del peperoncino piccante.

STRACCETTI SAPORITI

Piatto misto di vaga concezione cinese, ma utilissimo in feste o convegni con buffet, dove non si ha l'uso di entrambe le mani, una essendo impegnata a reggere il piatto con due dita mentre le altre tre reggono il bicchiere. Anche i nati stanchi possono beneficiarne non dovendo usare il coltello per mangiare.

Prendere delle fettine di manzo e tagliarle a striscioline sottili e non troppo lunghe per i motivi di cui sopra. Cuocerle in padella con olio, sale e cipolla avendo cura di eliminare l'acqua che la carne rilascia. Come sempre, nella cottura della carne, meglio usare prima fiamma alta per mantenerla tenera e non renderla una suola. A cottura quasi ultimata, tirare con vino, preferibilmente rosso e corposo.

In una padella a parte porre peperoni, cipolla, melanzane, zucchine, patate, tutto a pezzi grandi o piccoli a seconda dell'ortaggio e far soffriggere con olio e sale. In ultimo aggiungere pomodori a pezzi, che è meglio cuociano di meno per non disfarsi completamente. Ingrediente ulteriore sarebbe il lampascione, ma è di difficile reperimento lontano da certe zone del sud.

Il contenuto delle due padelle va unificato e tenuto sul fuoco insieme per qualche minuto per facilitare la fusione dei sapori.

Porre nei piatti eventualmente aggiungendo aceto balsamico, di quello buono.

Per rendere il piatto cinese può essere posto di fianco a del riso in bianco, meglio se cotto al vapore, ma accompagnarlo con pane casereccio per tirare su il sughetto residuo è senz'altro la soluzione migliore.

*Ecco qui le mie ricette
non precise, non perfette:
non son cuoco o pasticciere
ma soltanto un'ingegnere.*

Manigterusa

Du' ricettine livornesi

Riso nero...ma nero nero X 4

500-600 g di seppie fresche di scoglio, (mi raccomando!) che ti conviene farti pulire bene dal pescivendolo, perché va saputo fare e io un te lo so' di' come si fa...

400 g di riso

2 spicchi d'aglio

1 peperoncino rosso

2 cucchiari di sugo di carne

1 bicchiere di vino bianco

Olio d'oliva



Mettiti il grembiule...un si sa mai. Prendi una bella casseruola ci metti un po' d'olio d'oliva e ci schiacci 2 spicchi d'aglio e 1 peperoncino rosso. Taglia le seppie a trocioletti e mettile a cuocere nella casseruola. Ah...un ti scorda' il sale. Appena le vedi belle rosolate ci metti il riso, poi il vino e mescoli tutto a modino. Poi tocca al brodo di carne. Quando è stato assorbito ben bene, tocca al nero di seppia. che va fatto uscire dalle vesciche (bleh!) eppoi buttato dentro. Mentre il riso coce, ci aggiungi 2 cucchiari di sugo di pomodoro e altro brodo di carne. Mescola mescola mescola sennò s'attacca!

E' pronto! Ma un ti scorda' il parmigiano! E' la su morte!

Lo voi un po' di'astagnaccio? X4

Foto ricordo (scorcio di villa Fabbricotti...)

300 gr di farina di castagne

100 gr di uvetta sultanina

100 gr di noci

50 gr di pinoli

6 cucchiari di olio



1 cucchiaio di zucchero
scorza di limone e arancio

Metti la farina in un vassoio largo o in una insalatiera che ce lo giri meglio: poi lo zucchero, un briciolo di sale e 3 bicchieri d'acqua, se ti viene un po' liquidino è meglio.

Aggiungi poi le scorze tagliate fine fine di arancio e limone.

Ungi con la margarina una teglia grande, ma siccome un basta, ci metti anche la metà dell'olio, poi versi il composto liquidino che avevi fatto prima.

Spargi a regola d'arte pinoli e noci sbriciolate, ma solo se prima le hai sgusciate...e da ultimo ci spargi il resto dell'olio.

Mettiti i guantoni da forno e inforna a calore medio per 30-40 minuti circa. ...e chiudi il forno.

Poi mi telefoni, perché mi sa che con questa ricetta ti viene una ciofecca, così ti dico dove lo puoi ordinare e ti rifai la bocca.

Il Ponce!!! X tutti!

Caffè, rumme, zucchero, limone.

Si comincia cantando:

"Bevi di meno ponci, guarda 'ome ti 'onci"

Metti du' ucchiaini di zucchero in un bicchiere basso e largo. Poi aggiungi il rumme per metà bicchiere: una scaldatina col vapore della macchina da caffè e aggiungi il caffè. Da urtimo la scorza di limone.

Di ponci ce n'è per tutti i gusti, parecchio famoso è il [ponce alla biro](#)...si ordina facendo con la mano il verso della biro che segna l'ennesimo ponce che non paghi (Bella la bottiglia, eh? E' il ponce der Vittori...)



Buon appetito ma soprattutto BUON COMPLEANNO!

Mi sa che oggi mangi meglio te di Desirée...vuoi anche la ricetta della sua minestrina di verdure?

STRUDEL

Ingredienti

Per la pasta: farina 250 g, 1 uovo, burro 50 g, zucchero mezzo cucchiaino, sale.

Per il ripieno: mele 5 o 6, uvette, pinoli, cognac, marmellata, 1 limone, pangrattato.

Accendete il forno sui 180 gradi, tirando fuori prima la piastra se volete far cuocere lo strudel direttamente lì dentro (*di solito ci si ricorda di estrarre la teglia quando il forno è già rovente, e sono c***i*).

Per prima cosa **mettete le uvette e i pinoli a bagno** in un tazza con acqua calda e un sorso di cognac (*rum, grappa, gin...tutto va bene purchè molto alcolico e che non abbia sapori troppo forti tipo anice*).

Poi **fate la pasta**. Mettete la farina a fontana, l'uovo, lo zucchero e un pizzico di sale. In un pentolino (*che chiameremo il pentolino X, abbastanza largo e alto*) fate sciogliere il burro con mezzo bicchiere d'acqua, versatelo nella farina e impastate energicamente per far diventare la pasta morbida e liscia. Secondo la ricetta originale, la pasta va "sbattuta a lungo sul tavolo per renderla elastica".

Questa è la parte che mi piace di più, perchè mi diverto a picchiare la pasta con violenza sul tavolo come se fosse il nemico in un film ("Prendi questa! e questa! Muori, bastardo!"). Se avete bambini potete far divertire anche loro, solo che la pasta potrebbe volare sulle piastrelle o finire spiattellata in terra (eh, l'entusiasmo quando ci si cala bene nella parte...).

Ricomponetevi. Mettete la palla di pasta a riposare (*è proprio il caso di dirlo*) su un piatto ricoperto con il pentolino X precedentemente riscaldato sul fuoco (*io la metto sui fornelli, dato che il forno è acceso e sul piano cottura c'è un bel calduccio*).

Intanto che la pasta si riprende dallo sbattimento voi **prendete le mele** e accanitevi su quelle con fredde meticolosità da serial killer. Dicono che le migliori siano le renette, seguite dalle gialle; secondo me le rosse vanno bene lo stesso, con le verdi non ho mai provato ma potrebbe essere un'idea. Unico accorgimento: se non usate le gialle mettete un po' più di pan grattato nel ripieno (vedi dopo). *Io uso molte mele (cinque o sei, contro le tre descritte nella ricetta classica) perchè lo strudel mi piace con pochissima pasta e tanto ripieno*. Sbucciate, tagliate a cubetti e mescolatele con le uvette e i pinoli sgocciolati.

Stendete la pasta (circa 2-3 mm) col mattarello su un tovagliolo infarinato facendo un rettangolo grande circa come la teglia del forno che potete usare per fare uno strudelone grosso o due più piccoli tagliandola a metà.

Sciogliete un po' di burro nel pentolino X e spennellate il fondo della pasta. Spalmate la striscia al centro con poca marmellata (*la mia favorita è il mirtillo*). Poi mettete un cucchiaino di burro e il pan grattato (sempre nel pentolino X) e fate

rosolare, mescolate il pan grattato alle mele e **riempite con questo ripieno** la parte centrale della pasta. Grattugiateci sopra un bel po' di scorza di limone (solo il giallo) e poi richiudete lo strudel a portafoglio (*un portafoglio bello gonfio!*); se rimane qualche buco nella pasta non importa anzi va bene.

Trasferite lo strudel sulla piastra da forno ricoperta di carta forno. Non è facilissimo ma aiutandosi col tovagliolo ce la si può fare. *Non mi è chiaro perchè non si possa tirare la pasta direttamente sulla carta forno; io l'ho sempre fatto sul tovagliolo ma credo che sia solamente un gesto scaramantico e/o una di quelle piccole dimostrazioni di abilità che aumentano piacevolmente la propria autostima.*

Spennellare lo strudel con (a piacere) un po' di latte, burro precedentemente fuso (*indovinate dove*), un tuorlo d'uovo sbattuto, oppure l'acqua e cognac in cui avevate ammollato le uvette leggermente zuccherata. *L'effetto è più o meno lo stesso: evitare che la crosta si secchi troppo e contemporaneamente favorire la reazione di Maillard¹.*

Infornare e cuocere per circa mezz'ora; attenzione che lo strudel non si secchi troppo, a volte anche meno di mezz'ora può bastare. *Io ogni tanto apro il forno e tocco la superficie, che NON deve diventare dura come il marmo. Se spingendo col dito la crosta si sfonda come intonaco, probabilmente è già troppo tardi.*

Lasciate intiepidire coprendo lo strudel con un tovagliolo. *Io lo zucchero a velo sopra NON lo metto, perchè mi va di traverso.*

Lo strudel secondo me è un dolce fantastico. E' facile da fare perchè non deve lievitare; ha pochissimo zucchero e burro e quindi è leggero; è rettangolare e quindi si può trasportare in ufficio o dai vostri amici usando le scatole da scarpe (minimo n° 42) come contenitori; ed è buono anche dopo diversi giorni (*vabbè, questa l'ho inventata perchè in casa mia viene finito la sera stessa in cui è stato preparato e quindi non ho idea di quanto si possa conservare.*)

Buon appetito!

LaB ☺

¹ Dicesi *reazione di Maillard* (leggi Maiàr, alla francese) una serie complessa di trasformazioni chimiche che avvengono -per effetto del riscaldamento- tra gli zuccheri e gli amminoacidi presenti nella matrici alimentari. Durante questa reazione si formano diverse sostanze chimiche colorate (ad esempio le melanoidine) e/o volatili (ad esempio le pirazine) che conferiscono all'alimento cotto il colore, il sapore ed il profumo caratteristici. Il bravo cuoco dosa tempo e temperatura di cottura in modo da ottimizzare la Maillard: il cuoco troppo prudente ottiene di solito prodotti bianchicci e insapori, il distratto invece li ottiene totalmente carbonizzati.

Salmone Mediterraneo

Ricetta semplicissima ma davvero deliziosa. Non è mia, mi è stata regalata. L'ho provata, mi è piaciuta e mi sembra perfetta da regalare a mia volta!

Ingredienti (per 2 persone):

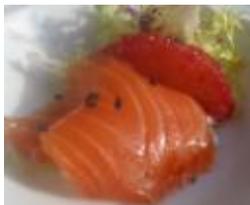
1 o 2 tranci di Salmone;

2 o 3 arance;

6/8 foglie di alloro;

olio d'oliva e sale q.b.

a piacere, bacche di ginepro.



Spremete le arance e raccogliete il succo in una terrina; aggiungete olio e sale ed emulsionate.

In una padella antiaderente adagiate le foglie di alloro ben lavate ed asciugate; posatevi sopra il salmone e irroratelo con l'emulsione precedentemente preparata. Se vi piacciono, potete aggiungere qualche bacca di ginepro.

Coprite e fate cuocere a fuoco basso. Una volta cotto il salmone (credo non più di venti minuti, io vado a "vista") adagiatelo sul piatto da portata e fate sobbollire ancora un minuto la salsa per restringerla un po' e poi versatela sopra i tranci. Contorno ideale, secondo me, insalatina di finocchi e carote julienne.

consiglio del Sommelier:

due bianchi fantastici della mia terra: Costamolino di Argiolas e Villa di Chiesa di Santadi.

Oppure un Greco di Tufo.



Rosie

Spaghetti alle arselle

E questa invece è proprio una di quelle tradizionali, una delle cose più semplici e più buone che si possono mangiare in terra di Sardegna!

Ingredienti (per 2 persone):

170 gr di Spaghetti;

300 gr di arselle (vongole) fresche;

1 spicchio di aglio;

bottarga di muggine (anche già grattugiata);

mezzo bicchiere di vino bianco;

prezzemolo;

olio extravergine di oliva;

sale

Fate spurgare le arselle per circa mezz'ora in acqua e sale; sciacquatele sotto l'acqua corrente. In una larga casseruola fate imbiondire, a fuoco medio, un trito d'aglio con tre cucchiari d'olio; aggiungete le arselle, mettete il coperchio e abbassate il fuoco al minimo. Di tanto in tanto mescolate finché si aprono le valve (circa dieci minuti) quindi versate il vino, fate sfumare e poi spegnete.

Sgusciate una parte delle vongole.

Ripulite la bottarga dalla pellicina esterna e grattugiatela; tritate il prezzemolo.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli al dente, uniteli alle arselle e fate saltare a fuoco vivo per uno o due minuti. Date una spolverata di prezzemolo e condite con un velo di bottarga.

Da accompagnare con un bianco profumato come il nostro Costamolino di Argiolas.



Rosie

*“ Ma, giuro io, io mangerò... e non me ne importa niente se ingrasserò...
un bel primo lo sai non si rifiuta mai...”*

SBRICOLATA CON RIPIENO DI RICOTTA E CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti pasta:

350 gr di farina
100 gr di burro
100 gr di zucchero
1 bustina di lievito in polvere
1 uovo

Ingredienti ripieno:

1 kg di ricotta
100 gr di zucchero
2 stecche di cioccolato fondente
½ bicchierino da liquore di Strega

Procedimento:

Mettere la farina a fontana in una terrina, aggiungere l'uovo, lo zucchero ed il burro fuso. Dopo aver mescolato un po' aggiungere anche il lievito in polvere.

Impastare con le mani il tutto e lasciare riposare. Nel frattempo, si prepara il ripieno mettendo la ricotta * in una seconda terrina, insieme al cioccolato tagliato a pezzetti, lo zucchero e la Strega. Prendere la pasta ormai pronta, passarla fra le mani riducendola in briciole, mettendone una metà nello stampo come fondo torta. Inserire il ripieno di ricotta e coprire col resto della pasta, sempre facendo briciole.

Mettere in forno a 180° per circa 45/60 minuti. Quando il dolce sarà raffreddato, spolverizzare con dello zucchero a velo oppure con del cioccolato in polvere.

Brunella

- E' consigliabile far sgocciolare la ricotta in uno scolapasta già dal giorno prima

“Dracula,... mio cuoco...”
“Noi vogliamo il dolce... dolce!”
“La cucina è la mia tana...”

TORTINO AI CARCIOFI

Ingredienti:

500 gr di pasta sfoglia pronta
4 uova sode
4 carciofi
200 gr di prosciutto cotto
parmigiano a piacere
pepe
prezzemolo tritato

Procedimento:

Rivestire uno stampo rotondo con della carta forno. Stendere la pasta sfoglia con un matterello e adagiarla nello stampo, avendo cura di arrivare fin sopra il bordo dello stampo. Ricordare di lasciare da parte un po' di pasta sfoglia per coprire il tortino.

Lavare e mondare i carciofi, tagliandoli poi, in piccoli pezzi, che andranno poi bolliti in acqua e limone. Tagliare a pezzetti le uova sode ed il prosciutto cotto. In una terrina mettere le uova sode, i carciofi, il prosciutto, un pizzico di pepe, parmigiano a piacere. Mescolare il composto al quale sono state aggiunte nel frattempo, anche due uova sbattute. Mettere il ripieno così ottenuto, nello stampo e coprire con la pasta sfoglia tenuta da parte in precedenza. Spennellare con un tuorlo d'uovo sbattuto e infornare a 180° per circa 30 minuti.

Brunella

Carciofi alla romana

A Vittorio,
con i migliori *auguri* di Buon Compleanno!
- Laura e Francesca -

Ingredienti (per 4 persone):

8 carciofi romaneschi, 1 spicchio d'aglio, qualche rametto di mentuccia,
olio, mezzo bicchiere di vino bianco secco, mezzo bicchiere d'acqua, pepe, sale.

Pulire i carciofi eliminando le foglie dure, sbuccando il gambo ed eliminando il pelame bianco se ce ne è. Nel cuore del carciofo e tra qualche foglia mettere un po' di mentuccia tritata, sale e pepe (in mancanza di mentuccia usare il prezzemolo). Disporli in un tegame l'uno accanto all'altro con 4 cucchiaini di olio e lasciarli cuocere 4 minuti a fiamma debole. Versare quindi nel tegame il vino bianco secco e l'acqua, coprire il tegame e lasciare cuocere piano fino a che i carciofi sono teneri e il sugo ristretto.



Ricette di Alessandra (Dru_it) da Valdagno, Vicenza

Fritole cola maresina (Frittelle con l'erba maresina)

Ingredienti (per 10 persone)

- 200 gr. di riso
- 250 gr. di farina
- 3 l. di acqua
- 1 l. di olio di arachide
- Sale q.b.
- Erba maresina q.b.

Svolgimento: Mettere a bollire il riso in acqua per 35-40 minuti fino ad ottenerlo ridotto a poltiglia in un liquido fluido e cremoso.

Far raffreddare e passare al cornetto cinese.

Al liquido rimasto aggiungere la farina, il sale e dell'acqua fredda fino ad ottenere una crema non troppo densa.

Versare due cucchiaini abbondanti di composto in olio bollente e subito sopra, al centro della frittella, porre due-tre foglioline di erba maresina.

Girare la frittella, scolare e asciugare dall'olio.

Curiosità: La maresina e' un'erba amara spontanea simile alla camomilla.

E' molto usata in provincia di Vicenza soprattutto dai cosiddetti "fritolari". La frittella con la maresina e' il tipico "snack" consumato in piedi, posto sulla ruvida carta da pacco (assorbente), mangiata con le mani. Era tradizione mangiarla nei giorni di fiera e di mercato, quando da tutti i paesi della vallata ci si trovava per acquisti e contrattazioni. Ancora oggi la frittella con l'erba maresina è uno dei piatti più diffusi nelle sagre paesane della zona.

Panà (Zuppa di pane)

Ingredienti (per 5 persone)

- 1/2 kg. di pane raffermo
- Acqua q.b.
- 2 uova
- 75 gr. di burro
- 100 gr. di formaggio Asiago o Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.

Svolgimento: Tagliare il pane raffermo a pezzetti, porlo in un recipiente, possibilmente di terracotta, coprirlo d'acqua e, quando e' completamente inzuppato, portare il recipiente sul fuoco.

Cuocere a calore moderato per circa 1 ora, mescolando in continuazione.

A cottura ultimata, aggiustare di sale e condire con burro e formaggio grattugiato.

Per arricchire questo piatto, rendendolo sostanzioso, si possono unire delle uova e un pizzico di pepe nero macinato fresco.

Curiosità: Questo piatto, ormai caduto in disuso, rappresenta in modo significativo i costumi e le abitudini delle genti del Vicentino. È un piatto che, nella sua semplicità, ancora oggi porta alla memoria, nella generazione che l'ha conosciuto, le difficoltà della guerra, i ricordi dell'infanzia.

È un piatto che utilizza il pane raffermo, che una volta non veniva mai gettato.

Tiella Gaetana

by Alina

INGREDIENTI



PER L'IMPASTO

Impastare un'unica volta: la Farina, l'acqua ben tiepida (q.b.), il lievito di birra ed una manciata di sale fino, in modo da ottenere una pasta molto morbida. Lasciar lievitare finché l'impasto ha volume pari a circa il doppio di quello iniziale. Stendere la pasta in una sfoglia di circa 3mm di spessore e rivestire una teglia di media grandezza, il cui fondo è stato precedentemente unto con abbondante olio d'oliva. Riempire con il ripieno e ricoprire con un'altra sfoglia. Infornare fino a che la torta non si indora.

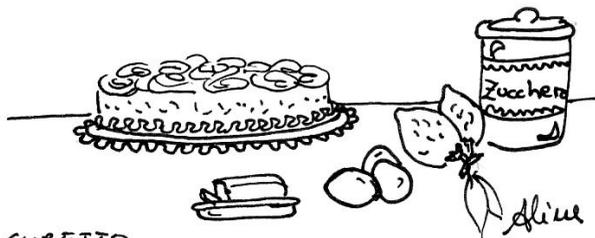
RIPieno

Sbollentare bene il polpo, lasciandolo nella sua acqua di cottura fino a che essa non si raffreddi. Tagliare poi il polpo, al coltello, in cubetti abbastanza grandi e condirlo con sale (q.b.), 1 spicchio d'aglio tritato, olive di Gaeta, pomodoro rosso maturo tritato e abbondante olio e.v. d'oliva. Lasciare insaporire prima di forcire la sfoglia.

Torta di "Rose"

INGREDIENTI

FARINA	500 gr
ZUCCHERO	200 gr
BURRO	200 gr
TUORLI D'UOVO	no 5
LIEVITO DI BIRRA	1+1/2 CUBETTO
LATTE	1 bicchiere
VANIGLIA	20 gr
UN PIZZICO DI SALE	



LA BUCCIA GRATTOGGIATA DI 1 LIMONE

Disporre la farina a fontana su un piano di lavoro e al centro mettere i tuorli, 50 gr di zucchero, il lievito di birra (sciolto nel latte tiepido con un pizzico di sale), 20 gr di vaniglia, la buccia grattugiata di mezzo limone e 50 gr di burro fuso. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto non troppo duro e lasciare riposare x 30 minuti. Dividere l'impasto in 2 parti uguali e con una foderare il fondo di una teglia imburrata. Battere il burro, lo zucchero, la vaniglia e la buccia di limone rimasti sino ad ottenere una crema. Con la pasta rimasta formare delle strisce rettangolari e spalmarle con la crema al burro e poi arrotolarle a "girella". Poggiare le "rose" sulla base già nella teglia e lasciare riposare il tutto 30 minuti. Spennellare la torta con un tuorlo d'uovo ed infornare. A cottura ultimata, spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA DI MELE E PERE

INGREDIENTI (per 4 persone):

3 mele Golden

1 pera

150 grammi di farina tipo 0

150 grammi di mandorle sbucciate e tagliate sottili

1 cucchiaino di lievito istantaneo

mezzo cucchiaino di cannella

scorza lavata e grattugiata di 1 limone (o di un mandarino)

4 cucchiai di olio di mais (oppure olio di sesamo)

4 cucchiai di malto

10 cucchiai di latte di soia (non dolcificato)

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

In una ciotola, unisco la farina, il lievito, il sale, la cannella e la scorza grattugiata del limone (o del mandarino).

A parte, mescolo bene, con una frusta, l'olio, il malto e il latte di soia, poi aggiungo tutto al composto prima ottenuto.

Amalgamo bene, con un cucchiaino di legno, e incorporo le mandorle, la pera e le mele, tagliate a fettine sottili.

Dispongo il tutto in una tortiera oliata e infarinata e cuocio in forno a 180 gradi per 1 ora e un quarto.

La ricetta per il compleanno di Vittorio 27 maggio 2006

AUGURI da Daniela Ori (Modena)

www.danielaori.name

Le Vittoriette



Risotto ai 4 formaggi

Ingredienti per 4 persone:

- 400g di riso
- 50g di fontina
- 50g di Emmenthal
- 50g di Asiago
- 50g di parmigiano grattugiato
- mezzo bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 litro di brodo
- una manciata di prezzemolo

Procedimento:

In un tegame far soffriggere nell'olio la cipolla tritata, versare il riso, il mezzo bicchiere di vino e lasciarlo insaporire per qualche minuto, quindi cuocerlo aggiungendo il brodo un po' alla volta. Tagliare i vari formaggi a dadini e, al termine della cottura, mescolarli al riso assieme al parmigiano grattugiato prima di spegnere il fuoco.

Condire il tutto con una manciata di prezzemolo.

Spezzatino

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di polpa di vitello
- 2 cipolle
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- olio
- 50g di burro
- farina
- sale
- pepe

Procedimento:

Tagliare la polpa a pezzetti. In una casseruola far fondere il burro con 2 cucchiaini di olio ed unire la carne facendola dorare da ogni parte.

Quando è rosolata toglierla dalla casseruola ed al suo posto far imbiondire le cipolle tritate finemente, spolverizzare con un cucchiaino di farina, mescolare, quindi aggiungere la carne, un pizzico di sale e pepe ed il vino bianco. Far cuocere a fuoco molto basso per circa un'ora, irrorando se necessario con poca acqua.

Chiara (Kia Kia)

La F-cazz barais (Focaccia barese)

Ingredienti: 1 kg farina tipo 00, ½ cucchiaino sale grosso, 1 cubetto di lievito di birra, 1 patata, circa 100 gr d'olio (rigorosamente pugliese), circa un bicchiere d'acqua tiepida, pomodori "ciliegino", origano, aglio (a scelta).

Preparazione (qui le cose, per me che non so cucinare, si complicano! Anche quando me le stanno dettando...):

- Lessare la patata, sbucciarla e metterla nello schiacciapatate
- Bollire l'acqua per poi lasciarla intiepidire (buona parte di questa servirà a sciogliere il sale e l'altra piccola parte per stemperare il lievito di birra)
- Sistemare la farina a fontana
- Aggiungere il lievito di birra liquefatto
- Impastare aggiungendo l'acqua tiepida con il sale
- Q-ndenui a trmbè la past i sciung nu picc d'uggh p iong. Letteralmente: continua a trombare (impastare) la pasta, aggiungendo spesso un po' d'olio per lubrificare (ovviamente l'extra vergine...)
- Aggiungere la purea di patata (l'ortaggio!) all'impasto

- Q-ndenui angour (ancora) a trmbè fino ad ottenerne un impasto liscio ed omogeneo (Avviso dell'esperta: ci vuole mooolto olio di gomito per trombare...)
- Far riposare l'impasto, coprendolo, per 2-3 ore, per ottenerne la lievitazione
- Pre-riscaldare il forno a 200° C
- Oliare il fondo della teglia (tonda o quadrata) con taaanto olio e, stendere l'impasto, anche con le mani
- Inserire qui e là i pezzi di pomodoro ed eventualmente l'aglio
- Salare, "origanare", aggiungere ancora dell'olio (questa volta sopra) ed infornare a 180° per 40 minuti circa o fino a cottura.
- Et Voilà!

p.s.: ho chiesto a nonna la ricetta, ed ho preteso che me la dicesse tutta in dialetto.

Solo il verbo "impastare" la dice lunga sull'effetto malizioso che ne ha. Mi sono dovuta limitare perché le allusioni erano continue.

Lei era tutta presa nel ricordarsi i vari passaggi, ed io ridevo. Non capiva il perché...

Annalisa

FEIJOLADA

Per sei persone:

**300 gr. di fagioli neri brasiliani,
200 gr di carne magra di maiale
(preferibilmente lombata),
3 salsicce di maiale,
200 gr di pancetta affumicata,
1 cipolla,
2 spicchi d'aglio,
1 ciuffo di prezzemolo,
2 foglie di alloro,
olio d'oliva, sale, pepe.**

Lasciate a bagno in acqua fredda i fagioli per 2 ore.

Fate bollire poi i fagioli in una pentola a pressione con 2 litri d'acqua per 20 min. Nel frattempo, in una pentola a parte, fate soffriggere cipolla ed aglio tritati aggiungendo prima la carne più grassa e poi la carne più magra con alloro, sale e pepe.

Mescolate bene e aggiungete questo composto alla pentola dove avete cotto i fagioli. Fate cuocere ancora per 30 minuti, poi unite il prezzemolo tritato e servite, dopo aver tagliato la carne a pezzi e gettato le foglie di alloro.

Vanno serviti con riso alla brasiliana..... →

ARROZ A LA BRASILEIRA

Per sei persone:

**500 gr di riso,
1 cipolla,
2 spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di olio
d'oliva,
sale.**

Preparate un trito con la cipolla e l'aglio e rosolate con l'olio d'oliva, in una capace casseruola, aggiungendo subito dopo il riso. Dopo qualche minuto aggiungete acqua bollente fino a ricoprire il riso, salate e mescolate bene. Quando l'acqua riprenderà a bollire, abbassate la fiamma e fate andare il fuoco finché il riso non sarà cotto, rimestando spesso e aggiungendo acqua bollente a poco per volta, se necessario. Il riso dovrà risultare pressoché asciutto.

Vittorio, è inutile che ci giro intorno o che cerco belle frasi, non ne sono capace. TANTI AUGURI!

*Con sincero affetto,
JobydoBrasil (Jozie*

Ricette "made in Kàrol(e)"

DOLCE

MERAVIGLIOSA (MARVELLOUS) TORTA ALLO YOGURT (CON LAMPONI – non lampioni – O ALTRA FRUTTA – insomma, a seconda dei gusti...)

INGREDIENTI:

2 (3) uova intere (separando tuorlo e albume. Qual è quello giallo?)

1 (2) bicchieri di zucchero (con un poco di zucchero la pillola va giù...)

1 yogurt nature o vaniglia (nature se siete a dieta)

2 (3) bicchieri di farina (del vostro sacco o del diavolo se ve la presta)

1 bicchiere di olio di girasole (girasole, non tulipano, mi raccomando)

1 bustina di lievito (che fa rima con...?)

1 presina di sale (presina = quantità non specificata di sale)

PREPARAZIONE:

Amalgamare tra loro tutti gli ingredienti, sbattendo a neve gli albumi con un mestolo (e aggiungendoli alla fine).

I lamponi possono essere aggiunti interi o frullati nell'impasto.

Oppure prendete delle mele (quelle di Guglielmo Tell o di Eva) e tritatele nell'impasto. Idem con altra frutta a piacimento.

Infornare per circa 30/40 minuti.

Se qualcosa non è chiaro, attaccarsi al tram.

SALATO

FENOMENALE (PHENOMENOUS) TORTA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI:

pasta sfoglia – formaggio grattugiato – pane grattugiato –
zucchine tagliate a rondelle (e tostate).

Per la crema:

2 uova – latte – panna – 3 pomodori pelati – noce moscata –
origano – pepe – sale. Le quantità sono a discrezione dei
cuochi...

PREPARAZIONE:

Spianare la pasta e coprirla con uno strato di pane grattugiato.
Poi mettere uno strato di formaggio grattugiato. Aggiungere le
zucchine tostate.

Mescolare tra loro tutti gli ingredienti per la crema.

Versare la crema sopra le zucchine.

Da ultimo cospargere con un altro strato di formaggio
grattugiato.

Le zucchine si possono tostare con cipolla e prezzemolo, per
circa 10 minuti.

Pre-riscaldare il forno.

Cottura circa 25 – 30 minuti.

Buon appetito!

RICETTE SALENTINE by ANTONELLA FROLLO

Purpu a la pignata

1 polpo di circa 800 grammi, 3-4 pomodori maturi, 1 spunzale, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie d'alloro, 1 ciuffo di prezzemolo, 3-4 chicchi di pepe, ml 40 di olio extravergine d'oliva, peperoncino a.p.*

Se appena pescato, il polpo va battuto bene sugli scogli per ammorbidirne le carni.

Lavare il polpo possibilmente in acqua di mare e tagliarlo in pezzi da 3-4 centimetri.

Metterlo in un pignata, o altro recipiente di creta, con i pomodori tagliati a pezzi, l'aglio, il pepe intero e gli altri aromi; aggiungere l'olio ed avviare la cottura a fuoco dolce senza aggiunta né di acqua né di sale.

Far cuocere fino a quando il sugo non si sarà ristretto e la carne non sarà diventata tenerissima alla prova della forchetta; verso la fine aggiungere il peperoncino tagliato a dischetti.

Servire caldo con crostoni di pane abbrustolito.

Rape nfucate (= INFUOCATE o AFFOGATE)

Kg 2 di cime di rapa senza foglie, 2 spicchi d'aglio, ml 60 di olio extravergine d'oliva, sale q.b., peperoncino a.p.

Mondare, togliere cioè la parte troppo fibrosa del torsolo, e lavare le cime di rapa; farle sgocciolare bene.

Far imbiondire appena gli spicchi d'aglio nell'olio bollente con il pe-

peroncino, quindi aggiungere le cime di rapa e coprire; tenere il fuoco vivace per qualche minuto, fino a quando la verdura non inizia ad appassire, poi abbassarlo e tenerlo così per tutto il tempo della cottura; mescolare ogni tanto e salare verso la fine.

Solo se necessario, aggiungere un po' d'acqua, di regola non ce ne dovrebbe essere bisogno.

A chi piacesse un gusto meno marcato si consiglia di sbianchire la verdura prima e poi farla saltare in padella.

Nei dialetti meridionali nfucare vuol dire far cuocere le verdure con la loro propria acqua. Le varietà di cime di rapa coltivate per l'infiorescenza sono più d'una; le più conosciute sono: leccese natalina, leccese quarantina, leccese San Martino, leccese sessantina, leccese di marzo.

COSE DUCI (= cose dolci)

Purcedduzzi

Gr 500 di farina, 10 uova, gr 250 di miele, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 limone, 3 arance, gr 80 di scorza di cedro candita, gr 80 di scorza d'arancia candita, gr 80 di strutto, sale e olio d'oliva per friggere q.b.

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia e nel mezzo rompere otto uova intere, aggiungere due tuorli, lo strutto, lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di mezzo limone tritata.

Impastare il tutto con le mani, quindi formare dei maccheroncini e tagliarli a pezzetti della lunghezza di circa tre centimetri; friggerli in abbondante olio bollente fino ad una bella doratura.

Far sciogliere il miele a fiamma bassa in una casseruola, aggiungere le scorze grattugiate delle arance e mescolare senza interrompersi con un cucchiaino di legno; unire man mano i bastoncini fritti - i purcedduzzi - e rivoltarli accuratamente in modo che catturino il miele; aggiungere gli arisimi, i minuscoli confettini colorati, lavorare il composto con delicatezza per non romperli purcedduzzi e versare il tutto sopra un vassoio a raf-

freddare. Gli si può dare una forma con le mani inumidite d'acqua.

Altrove i purcedduzzi sono meglio conosciuti con il nome di ^{STUFFOLI} "stuffoli".

* *Spunzale*. Quasi sconosciuto altrove, è l'utilizzo pugliese dei bulbi di cipolla germogliati nel secondo anno che di solito finiscono nella spazzatura (a Trigoso, però, in provincia di Genova, ne fanno uso e parlano di *Cipolle bouse*). Da questi bulbi, debitamente interrati, si ottenevano, e si ottengono ancora, i cosiddetti *spunzali*, mazzetti di bulbi teneri di cui si utilizzano anche, o soprattutto, le foglie verdi nella preparazione di piatti primaverili a base di fave o piselli freschi e uova o anche in vari stufati e zuppe; la parte bianca dà origine agli *Spunzali in agrofole*.

Peperoni con il riso



Ingredienti per 6 persone:

7 peperoni di media grandezza,
200 gr di riso,
1 cipolla,
2 spicchi di aglio,
4 pomodori maturi ma sodi,
250 gr di tonno sott'olio,
4 filetti di acciughe,
qualche capperi,
una manciata di prezzemolo,
qualche foglia di basilico,
sale e pepe q.b.,
olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione:

Tagliare a dadini un peperone e i pomodori rossi, sminuzzare la cipolla e l'aglio e mettere il tutto in padella con un po' di olio e le acciughe.

Dopo aggiungere il tonno sgocciolato, il prezzemolo e il basilico tagliati finemente, i capperi e far cuocere qualche minuto con il coperchio.

Aggiungere il riso e far tostare il tutto per qualche minuto senza farlo asciugare troppo, aggiustare di sale, aggiungere il pepe e spegnere il fuoco.

Prendere gli altri peperoni, tagliare la calotta superiore e tenerla da parte.

Ungere la parte inferiore del peperone e salarlo dentro e fuori, con un cucchiaino riempire tutti i peperoni con il riso e chiudere ogni peperone con la sua calotta.

Prendere una teglia, adagiare un foglio di carta forno e posizionare i peperoni nella teglia. Mettere il tutto nel forno pre-riscaldato a 200° per circa 50 min.

Far intiepidire e servire

Questa pietanza è ottima come piatto freddo.

Difficoltà: **media**

Strudel a modo mio

Ingredienti:

*1 rotolo di pasta sfoglia surgelata,
3 mele renette,
50 gr di pinoli,
una manciata di uva sultanina,
1 limone,
zucchero semolato q.b. e
zucchero a velo
marmellata q.b.*

Difficoltà: ***semplice***

Preparazione:

*Far scongelare il rotolo di pasta sfoglia e stendere la sfoglia per assottigiarla un po'.
Sbucciare le mele e tagliarle finemente in una ciotola capiente, aggiungere un cucchiaino di zucchero, i pinoli e l'uva sultanina e bagnare il tutto con succo di limone.
Adagiare la pasta sfoglia su un foglio di carta forno, stendere sulla sfoglia un velo di marmellata (meglio se di mele cotogne altrimenti va bene anche i prugne) lasciando circa due cm ai bordi della sfoglia senza marmellata*

*Adagiare il ripieno di mele sopra la sfoglia e spanderlo bene fino a ricoprire il velo di marmellata
Chiudere i bordi e con l'aiuto della carta forno arrotolare il dolce.*

*Con la carta forno adagiare lo strudel su una teglia e mettere il tutto in forno pre-riscaldato a 180° per circa 45 - 50 min.
Quando la pasta sfoglia sarà dorata, sfornare e far raffreddare, spargere dello zucchero a velo e servire*

Claudia e Ludovica
(claudiaeludo)

PALLE DI DRACULA

(visto che ci sono quelle di Mozart...)

*(un po' di rosso,, un po' di nero,
un po' di dolce, un po' d'amaro
per una ricetta appositamente
creata in occasione dell'evento
Dracula Opera Rock)*

INGREDIENTI

100 g di Zucchero a velo
100 g di Cacao amaro
100 g di Burro
200 g di Biscotti secchi
3 Uova
3 Tuorli
Amarene allo sciroppo
Cioccolato fondente
Filetti di mandorle
Cherry

PREPARAZIONE

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unite mezzo bicchierino di cherry, il burro e infine il cacao amaro.

Amalgamate bene, poi unite i biscotti tritati finemente, mescolando fino ad ottenere una pasta omogenea e piuttosto consistente.

Formare con le mani delle palline di circa mezzo cm di spessore intorno a un'amarena. Lasciare freddare le palline in frigorifero per un'oretta.

Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente, infilzare ogni pallina con uno stecchino e tuffarle nel cioccolato fuso.

Estrarle e porle a raffreddare su carta oleata. Prima che la copertura di cioccolato si rapprenda infilare due filetti di mandorle nelle palline a mo' di dentini sporgenti.

Lasciare raffreddare le Palle di Dracula in frigo per un'ora e poi... lasciarsi sedurre dal Vampiro!

Ildabella

SUGGERIMENTO

L'ottima Franca propone una variante, decisamente in tema, suggerendo di aggiungere all'impasto, un po' di sangue di maiale fresco che pare conferisca al cioccolato un sapore ed un aroma particolarmente gustosi.

POLENTA ALLA ROMANA

INGREDIENTI

1 cipolla
2 spicchi d'aglio
Salsa di pomodoro
Spuntature (costine) di maiale
Bocconcini di vitella
Salsicce
Un bicchiere di vino bianco secco
Sedano, carota, basilico
Sale e Olio

PREPARAZIONE

Tritare finemente la cipolla e i due spicchi d'aglio e poneteli ad imbiondire in una casseruola (aggiungere, all'occorrenza, un cucchiaio d'acqua).

Aggiungere i bocconcini di vitella e le spuntature lasciandoli rosolare per benino. Una volta rosolati versare il bicchiere di vino bianco e lasciarlo sfumare.

Aggiungere poi la salsa di pomodoro e, legati con filo da cucina, un pezzo di sedano, una carota tagliata a metà nel senso della lunghezza e alcune foglie di basilico. Aggiustare di sale.

A parte far bollire le salsicce, bucate opportunamente, per sgrassarle. Togliere poi loro la pellicina e porle a bollire insieme alla carne nel sugo fino a cottura ultimata.

Preparare una polenta morbida e porla in un piatto (o, se si può, su una tavola di legno) Con un movimento circolare stenderla con un mestolo di legno e, infine, versare sopra il sugo e la carne.

Cospargere di formaggio pecorino grattugiato e...

...attenti agli schizzi di san... di sugo!

La Polentina

Con la farina gialla e un buon sughetto, (mi venne questa idea ieri in cucina) mi fo - mi sono detta - al paioletto, una gustosa e bella polentina. Così, ben rosolata e insaporita, la carne di vitella con gran cura, nell'olio con cipolla un po' appassita, io ci mettevo pur la spuntatura. Ci volli poi sfumare del buon vino, e ci versai alfin sopra il pomodoro, Che già un sentor mandava assai divino e i sensi miei gioivan tutti in coro. Girando la dorata farinella, nell'acqua che bolliva un poco a lato, sentivo già la sensazione bella ch'avrei donata presto al mio palato. Ed ecco! Quando il punto di cottura, fu giusto ed io la misi nel mio piatto, il sugo pien di carne e spuntatura versai e il capolavoro mio fu fatto. Mancava ancora un po' di pecorino Una grattata e il piatto fu perfetto Pensai che ora tutto era a puntino E m'affrettai a gustarlo con diletto Fumante e calda è buona la polenta! Un piatto per davvero ben condito! Mi misi al desco e fui proprio contenta E dissi fra me e me: " Buon appetito!"

Ildabella

SUGGERIMENTO

Se la salsa di pomodoro risultasse un po' aspra, durante il bollire aggiungere mescolando, una punta di cucchiaino di bicarbonato di sodio: la pietanza risulterà più leggera, più gradevole al palato e non perderà nulla del suo sapore.

Ricetta semplice

Crostini al dragoncello

Ingredienti:

Una buona manciata di foglie di dragoncello toscano
Una scatola di tonno all'olio d'oliva (circa 80 grammi)
50 gr. di burro

Tritare finemente le foglie di dragoncello (un metodo semplice per non perdere l'aroma è tagliarlo fino fino con le forbici).

Mescolare con una forchetta il tonno e il burro, aggiungerci il dragoncello, amalgamando bene tutto e spalmare sul pane.

Ricette più complesse ma stratosferiche

Crostini Toscani

Ingredienti:

3 etti di fegatini di pollo
Una abbondante manciata di prezzemolo e mezza cipolla
2 o 3 filetti di acciughe sott'olio
4 etti di capperi sott'aceto
1 bicchiere d'olio
Un buon pizzico di pepe

Tritare finemente il prezzemolo e la cipolla, metterli in un tegame con il bicchiere d'olio e fare soffriggere leggermente ma non imbianchire. Pulire i fegatini dividendo i cuoricini (se ci sono) dal fegato.

Sempre se ci sono i cuoricini tritarli e aggiungerli al tegame a soffriggere a fuoco bassissimo, mescolando ogni tanto altrimenti si attaccano, intanto tritare i fegatini insieme ai filetti di acciuga, aggiungere anche loro nel tegame.

Cuocere sempre a fuoco bassissimo a lungo circa un'ora e mezza, sempre rimestando ogni tanto, aggiungendo se troppo asciutto o si attacca sul fondo, del brodo anche di dado, oppure mezzo bicchiere d'acqua e un quarto di bicchiere d'olio.

Passato questo periodo, tritare i capperi e aggiungerli ai fegatini, facendoli cuocere per 10-15 minuti.

Si spalmano su pane senza sale o toscano o di Terni.

Pan co' Santi

Ingredienti:

150 gr. di uvetta
600 gr. di noci da sgusciare
30 gr. di semi di anice
2 pizzichi di pepe
1 cucchiaino di sale
½ bicchiere d'olio
100 gr. di lievito di birra
Farina quanta ne prende.

Sgusciare le noci, mettere a bagno in acqua calda l'uvetta fino a renderla morbida.

Mettere in un tegame l'olio, le noci, l'uvetta, i semi di anice, il sale e il pepe.

Cuocere a fuoco basso rimestando spessissimo per un quarto d'ora.

Mentre raffreddano un poco gli ingredienti di cui sopra, mettere il lievito di birra in una terrina capiente insieme a 3 bicchieri di acqua tiepida e scioglierlo tutto con le mani.

Aggiungere il composto del tegame e piano piano aggiungere la farina rimestando.

Quando l'impasto è divenuto sodo (consistenza dell'impasto del pane o della pizza), metterli sul tavolo infarinato e lavorarlo brevemente, poi dividerlo in piccoli pani, fare delle incisioni (una verticale e un paio orizzontali) sulla superficie con un coltello affilatissimo. Se si vuole si può lucidare la superficie si può spennellarla con una chiara d'uovo sbattuta.

Mettere i pani nelle teglie che dovranno andare in forno, spolverando di farina il fondo prima di adagiarvi i pani, le teglie vanno coperte con strofinacci bianchi, ma che non aderiscano troppo alla superficie dei pani per permettere loro di lievitare senza ostacoli.

Mettere i pani a lievitare sotto delle leggere coperte di lana per 25-30 minuti.

Prima della fine della lievitatura accendere il forno che dovrà raggiungere la temperatura di circa 200 gradi, mettere le teglie nel forno e cuocere i pani per circa 30-35 minuti.

Buon appetito!!!!

Daniela

Tagliatelle con salsiccia & carciofi



Far soffriggere un abbondante olio uno spicchio d'aglio.

Aggiungere due salsicce spezzate e sbriciolate, farle colorire ed unire i cuori di 10 carciofi tagliati a fettine, una bella spruzzata di vino bianco, $\frac{1}{2}$ bicchiere di salsa di pomodoro (si deve ottenere un

l'approvvigionamento condimento appena rosato).

Salare e pepare q.b.

Portare a cottura facendo ben asciugare

Con questo sughetto condire le tagliatelle preparate con 3 uova e 3 etti di farina.



Sformato di gruyere & asparagi

La preparazione

Far soffriggere un olio uno spicchio d'aglio. Aggiungere 400 gr di asparagi a tocchetti, prezzemolo tritato, sale, pepe e una spruzzata di vino bianco. Portare a cottura aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua. Lavorare in una terrina 3 tuorli, 1 dl di panna da cucina, 80 gr di burro a pezzettini per ottenere una crema omogenea.

Aggiungere 80 gr di farina, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito istantaneo per pizze salate, 100 gr di grano lessato, 30 gr di gruyère a cubetti, gli asparagi cotti, prezzemolo tritato, sale e pepe q.b. Infine incorporare 3 albumi montati a neve. Foderare con carta forno uno stampo dal diametro di 20 cm circa e rovesciarvi il composto.



Il risultato

Informare a 180 gradi per 50 minuti.
Servire caldo

Torta salata di formaggio

Nelle nostre zone, per Pasqua e per le tipiche scampagnate del 1° maggio, si usa preparare questa pizza salata da accompagnare ad affettati e favelette fresche.

Amalgamare a 3 Kg di farina 3 uova, 1 bicchierino di anice, 100 gr di margarina fusa e fatta intiepidire, 2 Kg di formaggi grattugiati ($\frac{1}{2}$ Kg di parmigiano, $\frac{1}{2}$ Kg di romano, 1 Kg di pecorino), Sciogliere 1 Kg di lievito di birra in un bicchiere di latte tiepido.

Amalgamare al composto ed aggiungere una grattata di noce moscata e di buccia di limone. Salare e pepare.

La consistenza dell'impasto che si deve ottenere è tale da potergli dare la forma di un salame. Probabilmente bisognerà aggiungere ancora circa 1 Kg di farina.

Appiattire con le mani il salamotto ottenuto e distribuirvi sopra 2 Kg di emmerza tagliato a tocchetti facendoli penetrare un po' nell'impasto con le dita.

Riavvolgere il salame di pasta su se stesso ridandogli la forma originale.

Ungere con il burro ed infarinare uno stampo rotondo di alluminio, possibilmente di quelli da panettone (con diametro piccolo e bordi alti).

Adagiarvi il salamotto arrotolandolo a spirale su se stesso partendo dall'esterno.

Spennellarne la superficie con tuorlo d'uovo battuto con qualche goccia d'acqua.

Lasciar lievitare in un luogo asciutto coperto con un panno (la massa d'impasto deve raddoppiare il suo volume).

Infornare a 210 gradi per 1 ora e 30 minuti.

Se durante la cottura la superficie tende a scurirsi, coprire con carta alluminio.

Stornare la pizza e servire ben fredda.

Panino "mio"

(cioè del Nano, per cui voi fatevene uno a parte...)

INGREDIENTI:

Pane (quello che preferite)

Prosciutto crudo di PARMA (se non lo prendete di Parma una maledizione colpirà il vostro frigorifero).

Aggiunta di un ingrediente a scelta.

PROCEDIMENTO:

Tagliate il pane e ficcateci in mezzo 4 o 5 fette di prosciutto di Parma, anche 6.

Poi potete mettere la maionese (mezzo tubetto), oppure 2 acciughe, oppure 3 pomodorini secchi. Se preferite altre cose, potete aggiungere quello che volete.

L'unica CONDIZIONE INDISPENSABILE è che il prosciutto sia prosciutto di Parma che, come tutti sanno, viene prodotto a Parma.

E si sa, certe cose son buone dove le fanno.

Torta Semplice

(torta Margherita alla ricotta)

Cucinare per il Nano era diventato sempre più difficile. Ora voleva anche la colazione genuina, fatta di cose buone ma leggere, illuso di poter tornare ad avere la splendida forma di un tempo (non si sa bene QUALE tempo, comunque questo era quello che lui sosteneva).

Un giorno Biancaneve elaborò questa idea.

INGREDIENTI:

300 g. di ricotta

150 g. di zucchero

3 uova

300 g. di farina

100 g. di cioccolato fondente (in realtà questo può essere aggiunto a piacere)

1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO:

Tagliare il cioccolato a pezzetti o a scaglie e metterlo da parte (cercando di non mangiarlo, prima della fine della preparazione della torta). In una terrina sbattere la ricotta e lo zucchero fino a che questo non si sia sciolto e aggiungere poi le uova intere (magari senza il guscio è meglio). Unire il cioccolato a scaglie e mescolare il tutto, quindi incorporare lentamente la farina e la bustina di lievito per dolci.

Versare il composto in una terrina precedentemente imburrrata e infarinata e mettere nel forno a 180 gradi per circa 30/40 minuti.

La torta risulta essere molto gustosa e nello stesso tempo leggera. Fidatevi. E' a prova di Nano, che conferma tutto quanto e sta già programmando di andare a comprare la ricotta.

Brontolo e Biancaneve (della contea di Parma).

PRIMO

CONDIMENTO PER PASTA (spaghetti o subioti)

Ingredienti: conserva di pomodoro, panna, rosmarino, salvia e burro.

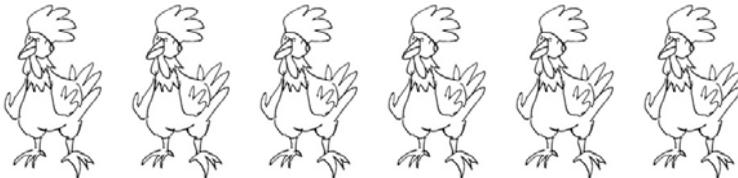
Preparazione: tritare per bene il rosmarino e la salvia e far soffriggere in un pentolino con un po' di burro e poi aggiungere la panna e il pomodoro e un pizzico di sale. La quantità del pomodoro deve essere tale da far diventare la panna rosa. (le quantità sono a scelta conforme quante sono le persone).

SECONDO

PETTO DI POLLO AL LATTE

Prendere i petti di pollo e passarli nella farina. Prendere una pentola antiaderente e metterci abbastanza burro da far rosolare per bene i petti. Dopo la rosolatura aggiungere il latte fino a sommergere del tutto i petti e finire la cottura.

Ps: durante la cottura il latte si deve un po' addensare.



DESSERT

TIRAMISU'

- Pavesini
- 4 uova
- 8 cucchiari di zucchero
- 3 etti mascarpone
- 2 bustine vanilina (facoltativa)
- marsala
- cioccolato amaro in polvere

Battere i rossi d'uovo con lo zucchero in una terrina grande, In una seconda terrina battere la chiare dell'uovo a neve finchè non diventano compatte.

Prendere i rossi d'uovo con lo zucchero e aggiungere il mascarpone con la vanilina; amalgamare il tutto e aggiungere per ultime le chiare montate a neve. Finito l'impasto prendere una pirofila e stendere un leggero strato di crema; su un piatto fondo mettere del marsala con un'aggiunta di acqua per non rendere troppo forte il dolce e inzuppare i pavesini. Stendo uno strato di pavesini (ogni volta in senso alternato), poi di crema e via così. Alla fine di tutto coprire con una velata di cioccolato amaro in polvere e mettere nel frizer.

Ps: è facoltativo ricoprire una volta inzuppati i pavesini con un velo di cioccolata.



ed ora...spazio alle papille gustative!!!!

ElisabettaG

Parrozzo pescarese

100 g di farina bianca
100 g di fecola
100 g di mandorle sgusciate
250 g di zucchero semolato
150 g di burro più quanto basta per imburrare la tortiera
6 uova
250 g circa di cioccolato di copertura.

Sgusciate le mandorle, scottatele per un minuto in acqua bollente, poi pelatele e passatele al trita tutto con 3 cucchiaini di zucchero. Versate in una terrina i tuorli tenendo da parte in una fontina gli albumi; unite ai tuorli lo zucchero rimasto e sbatteteli fino ad ottenere una crema soffice e ben rilevata, a cui aggiungere le mandorle sminuzzate.

Setacciate la farina e la fecola facendole cadere a pioggia nella terrina e incorporatele all'impasto. Completate con il burro sciolto a caldo e poi lasciatelo raffreddare.

Montate gli albumi a neve soda e uniteli al composto a cucchiaiate, amalgamandoli dall'alto in basso.

Imburrate la tortiera e versatevi il dolce livellandone bene la superficie. Scaldate il forno a 180°C e ponetevi a cuocere il 'parrozzo' per 40 minuti. Poi sformatelo e lasciatelo raffreddare completamente.

Spezzettate il cioccolato di copertura, ponetelo in una casseruolina e fatelo sciogliere a fiamma bassissima.

Appena sciolto, versatelo sul dolce e stendetelo su tutta la superficie e sui fianchi con l'aiuto di una spatola.

Sistemate il dolce su un piatto di portata, decorato con carta di pizzo per dolci, servite in tavola

Crema fritta

Mezzo litro di latte
3 tuorli d'uovo
1 uovo intero
100 g di zucchero
75 g di farina
2 stecche di cannella
Sale

La scorza di una arancia non trattata

Pangrattato

Olio per friggere

Zucchero a velo

Portare ad ebollizione in una casseruolina il latte con le stecche di cannella e la scorza di una arancia a grossi pezzi; spegnete e lasciate in infusione finchè il latte si sarà intiepidito.

Mettere in una terrina i tuorli lo zucchero e usando uno sbattitore elettrico, montateli fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso; a questo punto aggiungete la farina setacciata e quindi a filo il latte tiepido filtrato. Accendere di nuovo il fuoco e portare il composto a ebollizione rimestando continuamente con un cucchiaino di legno facendo attenzione a non formare grumi. Togliete la crema dal fuoco, trasferitela in una teglia foderata con carta da forno precedentemente bagnata e strizzata. Livellate la crema con una spatola e smuovetela finchè non si alzerà più il vapore, così eviterete la formazione della pellicola superficiale. Lasciate rassodare in frigo almeno 3 ore (se preparata con un giorno risulterà ancora più densa)

Tagliatela a losanghe o a quadratini e passate ogni pezzo prima nell'uova sbattuto insieme ad un pizzico di sale e poi nel pangrattato

Friggeteli in una padella in abbondante olio caldo per pochi istanti da entrambi i lati.

Scolate la crema fritta con un mestolo forato e passatela sulla carta assorbente con lo zucchero a velo e servitela subito, accompagnatela, se vi piace, con una composta di frutti rossi*

*La composta ai frutti rossi si può trovare anche pronta ma se proprio volete farla voi ecco la ricetta:

Pulite 2-3 cestini di frutti rossi misti (lamponi, ribes, fragoline emirtilli) e cuoceteli per qualche minuto con 3-4 cucchiaini di zucchero e altrettanti di cognac mescolando a fuoco basso

Ginny

Eccoci ancora nel Lazio. Io abito nella provincia di Latina ma ahimè, qua a parte i cavalli non c'è arte culinaria. Quindi vi segnalo una ricetta sì tipica del Lazio ma rivisitata da due grandi personaggi della scena romana. Stò parlando di Aldo Fabrizi e la Sora Lella.

Ecco quindi a voi questa simpatica ricetta: "Bucatni alla Matriciana" ..ovviamente in lingua romana!

LA MATRICIANA MIA

*Soffriggete in padella⁽¹⁾ staggionata,
cipolla, ojo, zenzero infocato,
mezz'etto de guanciale affumicato
e mezzo de pancetta arotolata.*

*Ar punto che 'sta robba è rosolata,
schizzatela d'aceto profumato
e a fiamma viva, quanno è svaporato,
mettete la conserva concentrata.*

*Appresso er dado che jè dà sapore,
li pommidori freschi San Marzano,⁽²⁾
co' un ciuffo de basilico pe' odore.*

*E ammalappena er sugo fa l'occhietti,
assieme a pecorino e parmigiano,
conditece de prescia li spaghetti.⁽³⁾*

Note:

(1) Di ferro - spiegarvi il perchè sarebbe troppo faticoso, abbiate fede .

(2) Pregiata qualità di pomodoro.. Cioè la migliore qualità di pelati: se invece sono di stagione, spaccarli in due nel senso della lunghezza per controllare se ci sono macchie scure e tolti i semi fateli cuocere a pezzi senza spellarli; le bucce sono impregnate di sole e perciò più saporose: altrimenti leggete la nota 2 della *Pasta a la Garibaldina*.

(3) Io ho simpatia per i maccheroncelli perché fanno più volume a causa del buco e perché quando si mangiano allegramente... fischiano.... ad ogni modo questa salsa va bene con tutti i formati, meno naturalmente quelli piccoli, e, secondo me, è la più fragrante, la più saporosa, la più virile fra tutte, specie se il pecorino è romano e il peperoncino pizzica.

...e adesso gustate questo delizioso piatto!BUON APPETITO!!!

Grazie della ricetta a questi due grandi personaggi!!!



(Aldo Fabrizzi)



(Lella Fabrizzi “Sora Lella”)

V@lentin@

1. Pasta al forno con polpette (provenienza: Bari, almeno credo)

Ingredienti:

Per le polpette: 500 gr di macinato misto. Prezzemolo e aglio tritati. 3

uova intere. 4 cucchiaini di pecorino romano grattugiato. Pane grattugiato.

Poi: Sugo di pomodoro. Prosciutto cotto. Mozzarella.

Formaggio grana e

pecorino romano grattugiato. Pasta corta.

Tempo e santa pazienza almeno per le prime volte

Dita allenate, o, in alternativa, cinque sei bambini con tanta voglia di

giocare (gioco non lavoro, non rischiamo denunce per sfruttamento di lavoro

minorile)

Impastate il tutto e formare delle polpettine di un centimetro uno e mezzo

non di più (capito perché tanta santa pazienza?). Inizialmente ne produrrete

una alla volta, ma con un po' d'allenamento potrete riuscire a farne anche

tre contemporaneamente (record personale). Ho visto qualcuno arrivare a

cinque, sei, ma io ho rinunciato, non osato tanto. Friggete le polpette

nell'olio di semi e tuffatele nel sugo di pomodoro, dove si trastulleranno

in cottura finché non è addensato. Cocete la pasta. In una terrina, o meglio

in più terrine monoporzione (consiglio le terracotte di Alberobello) fate

uno strato di polpette e sugo, uno di pasta, prosciutto e mozzarella a dadini, formaggio grana e pecorino. Ripetete gli strati, finendo con sugo e polpette, grana ed eventualmente del pane grattugiato. Passate in forno a 200°.

Si consiglia: digiuno preventivo di ventiquattrore per limitare i danni alla linea. Dopo avere assaporato il piatto, due giorni di dieta stretta a brodino. Però ne sarà valsa la pena.

2. Agnello con nocciole (Provenienza: Valpadana, più o meno dalle mie parti)

Ingredienti:

Costicine d'agnello, uova, timo fresco, pane grattugiato e nocciole tritate grossolanamente in proporzione di 20 e 80, sale, pepe, olio
Tuffate gioiosamente le costicine nell'uovo sbattuto, fatele rotolare giocosamente nel pane e nelle nocciole, sdraiatele in un teglia unta e lasciatele cuocere in forno a 180° per 15-20 minuti.

lorella

Penne allo zafferano

Ingredienti per 4 persone:

- penne 320 gr. (dipende dalla fame...)
- prosciutto cotto 100 gr. (si può anche sostituire con speck)
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- una cipolla
- olio extravergine d'oliva
- un rametto di rosmarino
- un rametto di salvia
- 3 cucchiaini panna da cucina
- una bustina di zafferano
- 3 cucchiaini di sale grosso
- un pizzico di sale fino
- una spolverata di pepe nero (o verde a seconda delle preferenze).

Sbucciare la cipolla (magari sotto l'acqua corrente per non inondare la cucina di lagrime...) e tritarla con la mezzaluna.

Tritare a parte il rosmarino e tagliare il prosciutto o lo speck a cubetti di 1 cm. di altezza.

Stendere un filo d'olio extravergine nella padella e rosolare a fuoco basso la cipolla tritata finché non cambia colore (3 minuti circa) assieme al rametto di salvia.

Bagnare con il vino e fare evaporare 1 minuto.

In una terrina sciogliere lo zafferano nella panna e incorporare al sugo.

Salare, pepare ed aggiungere il trito di rosmarino.

Lessare le penne 8 minuti circa in un pentola con 3 litri di acqua bollente salata con il sale grosso.

Scolare la pasta e rovesciarla nella padella del sugo, mescolare bene per qualche minuto e servire immediatamente.

Vino: Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Maria (RiminiRimini)

Le Vittoricette



RICETTE ROMAGNOLE (.... o precisamente faentine)

Loretta (Blackeyes)

- I passatelli -

I "passatelli": si chiamano così perché prendono la loro forma speciale passando a forza dai buchi di un attrezzo fatto appositamente (una lamina di ferro, forata).

Ingredienti per 4 persone:

4 uova
200 gr. di pane grattugiato
200 gr. di parmigiano grattugiato
un pizzico di noce moscata
un pizzico di pepe

Procedimento:

Impastate gli ingredienti, amalgamateli fino ad ottenere un impasto ben sodo.

Portate intanto ad ebollizione due litri di ottimo brodo di carne.

Con l'apposito attrezzo ricavate i passatelli della lunghezza che preferite (in mancanza dell'apposito attrezzo si possono passare anche da una siringa per dolci oppure utilizzare lo schiacciapatate), fateli cuocere nel brodo bollente. Saranno pronti quando affioreranno in superficie.

Lasciateli riposare per circa dieci minuti che prendano bene il brodo, (...e per non ustionare la lingua) prima di servirli.

- Il ripieno (e pi')- si abbina alla cottura del brodo per consumarlo con il bollito.

Ingredienti:

2 uova
50 gr. di pane grattugiato
40 gr. di parmigiano grattugiato
40 gr. di carne di manzo lessato
noce moscata, sale, pepe, una noce di burro e, a piacere, prezzemolo tritato

Procedimento:

Versate tutti gli ingredienti in una ciotola, amalgamate bene avendo cura di ottenere un impasto abbastanza sodo.

Dividetelo in due parti, formate due panetti ovali che farete cuocere in pentola durante la cottura del bollito per fare il brodo di carne.

Potete servirlo caldo ma anche freddo, tagliato a fette e decorato con maionese e sottaceti.

TORTA DEGLI SPOSI (dedicata a Vittorio e Gloria)

Ricetta , non so se tipicamente romagnola, di certo sperimentata da romagnole doc.(me compresa)

250 gr. ricotta di latte intero di mucca

4 uova (rossi e albumi separati)

gr. 75 mandorle spellate e tritate

gr. 100 amaretti tritati

gr. 75 cacao in polvere amaro

gr. 75 di zucchero vanigliato

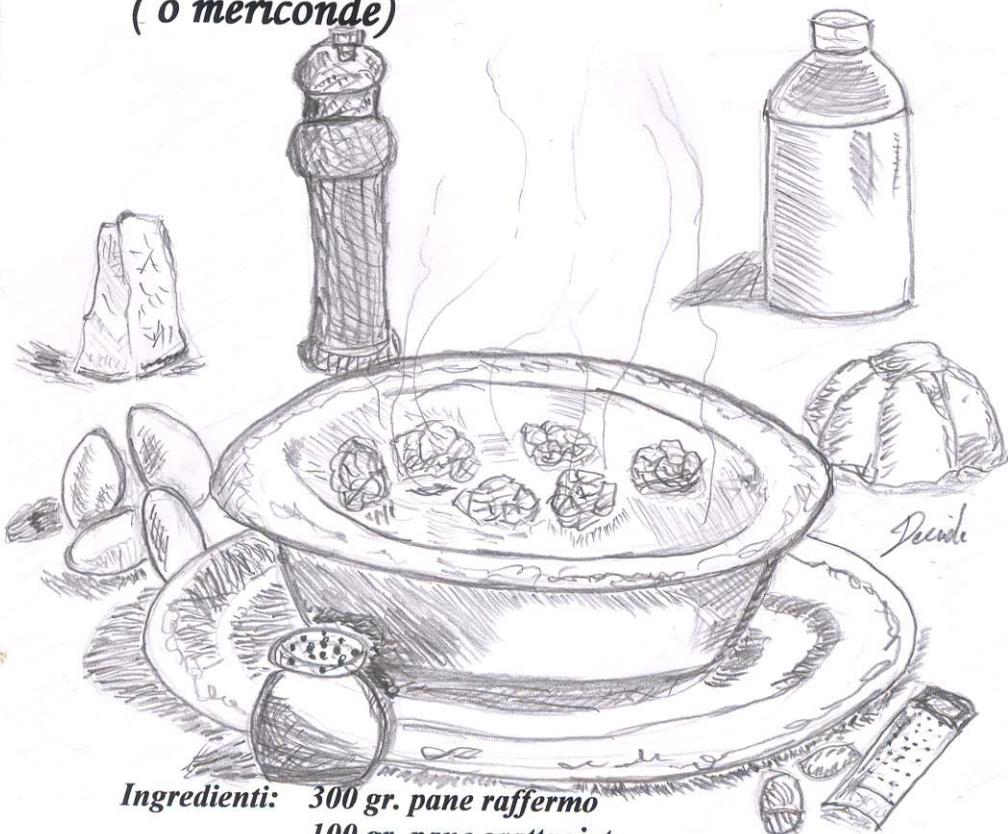
cedro candito

Amalgamare i tuorli con lo zucchero e la ricotta, aggiungere le mandorle tritate, gli amaretti, il cacao, il candito a pezzettini, gli albumi a neve.

Rivestire una teglia con carta forno poi versare il composto.

Cuocere in forno caldo (180°) per circa 45 minuti.

Zuppa di Mariconde (o mericonde)



Ingredienti: 300 gr. pane raffermo
100 gr. pane grattugiato
4 uova
 $\frac{1}{2}$ litro di latte
4 cucchiaini di parmigiano
100 gr. burro
Brodo buono di carne e pollo
Sale – noce moscata

Metti a bagno per circa mezz'ora il pane (senza crosta) nel latte tiepido. In un pentolino fai sciogliere il burro e aggiungi il pane con il suo latte. Mescola e amalgama bene il tutto, toglì dal fuoco e versa in una terrina.

Aggiungi formaggio grattugiato, sale, noce moscata e le uova, una per volta, mescolando e amalgamando per bene. Per ultimo aggiungi il pangrattato fine (i 100 gr. sono indicativi, usane quanto basta per avere un composto di giusta consistenza).

Lascia riposare l'impasto per mezz'ora circa.

Le ricette tradizionali a questo punto dicono di forgiare con l'impasto piccoli gnocchetti da mettere a cuocere nel brodo bollente fintanto che verranno a galla.

Per la mia nonna questa era un'eresia: lei ci ha insegnato a raccogliere l'impasto poco per volta in un cucchiaino e a spingerlo nel brodo con le dita, in modo tale che la forma sia piuttosto irregolare (guai ad usare un altro cucchiaino!).

Servi la zuppa di mericonde in piatti fondi ben caldi, con abbondante parmigiano grattugiato.

BUON APPETITO!

Gabry e Davide

Sono piemontesi, nonostante le acciughe che vedi all'inizio

Un'antipasto e un primo della tradizione per un uomo che ama le sfide

Buon Compleanno.

Maura e Alberto

ACCIUGHE AL VERDE

Ingredienti (dosi per sei persone):

2 etti di acciughe sotto sale

prezzemolo

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino piccante (facoltativo)

olio

aceto

Dissalare, pulire e dividere in filetti le acciughe; lavarle in una bacinella con acqua e aceto e asciugarle bene, una per una.

Pulire il prezzemolo, eliminare i gambi e tenere solo le foglioline più tenere. Con queste e lo spicchio d'aglio fare un trito finissimo, aggiungere l'olio girando con la forchetta fino a ottenere una specie di crema. Aggiungere il peperoncino che sarà lasciato intero e versare il sughetto sulle acciughe, facendo attenzione a che l'olio le ricopra interamente.

LA CISRA' (Zuppa di ceci)

Ingredienti (dosi per sei persone):

6 - 8 etti di ceci

2 etti di cotica fresca di maiale

1 etto di lardo della vena

1 cipolla

2 patate

2 porri grossi

3 spicchi d'aglio

1 carota

1 piccola rapa

3 - 4 foglie di cavolo verza

1 gambo di sedano

1 mazzetto legato di gusti, composto da: rametto di rosmarino; uno di salvia; due o tre foglie di alloro; qualche foglia di prezzemolo

6 fette di pane casereccio tostato nel forno, strofinate con aglio e olio

10 grammi di funghi secchi

sale e pepe.

Il giorno prima mettere a bagno i ceci in acqua a temperatura ambiente, nella quale avrete disciolto una punta di cucchiaino di bicarbonato. Mettere i funghi ad ammolare in acqua tiepida, lavateli bene e strizzateli, poi tritateli insieme al lardo, a uno spicchio d'aglio e a qualche fogliolina di rosmarino e salvia. Fate rosolare il trito per qualche minuto e mettetelo da parte.

Scolare i ceci e metterli in una pentola (meglio se di terracotta), aggiungere due litri di acqua, un po' d'olio, il mazzetto delle erbe legate, la cipolla; poi coprire e cuocere per circa due ore.

Lavare e raschiare un po' la cotenna, metterla a cuocere in una pentola a parte, in modo da far andare via tutto il grasso: poi tagliarla in stricoline sottili e metterla, quasi a fine cottura, nella pentola dei ceci. Aggiungere anche tutte le altre verdure tagliate a pezzi piccolissimi come per un minestrone e, in ultimo, il soffritto che era stato precedentemente messo da parte. A fine cottura schiacciare le patate per addensare un po' il brodo, regolare di sale e pepe. Questa zuppa si serve portando in tavola, direttamente, i piatti di ogni commensale: in ognuno di essi mettere un crostone di pane abbrustolito, poi due mestoli della cisrà e in ultimo aggiungere un filo di olio extravergine.

IL FINTO PESCE

4 patate grosse
2 etti di prosciutto cotto
1 scatola di tonno (½ per la maionese)

Per la maionese

1 uovo
olio d'oliva
½ scatola di tonno (quella rimasta da prima)
10 capperi sotto sale

Bollire le patate con la buccia

Passare al passaverdura ½ scatola di tonno con il prosciutto

Subito dopo passare le patate

Mettere il tutto dentro una forma a pesce oppure formarlo con tanto di pinna e di occhio fatto con il cappero.

Mettere nel frigo in attesa di servire

Prima di iniziare a fare la maionese, mettere acqua calda nel bicchiere che si userà per farla

Buttarla via e mettere un uovo (Mamma assicura che se il bicchiere è caldo la maionese nn impazzisce ... diventa pazza solo se la faccio io)

Cominciare a frullare mettendo a filo l'olio.

Lo "spessore" della maionese dipende da quanto olio si mette e da come uno preferisce la maionese, più o meno liquida.

Aggiungere la ½ scatoletta di tonno e i capperi lavati

Prima di aggiungere sale, assaggiare (i capperi dovrebbero salare cmq nel modo giusto)

Sempre mamma, ma stavolta lo so pure io, dice di non coprire il pesce con la maionese che tende poi ad ingiallire e nn presenta bene

Tagliare a fette il pesce e mettergli sopra la maionese, a porzione insomma

Buon appetito

Torta pasqualina

La torta pasqualina è un piatto tipico genovese: si tratta di una torta salata a base di carciofi.

Ecco gli ingredienti (le dosi non sono molto precise, poiché di solito procedo "ad ochio"):

- 8/10 carciofi (a seconda della dimensione)
- 1 cipolla
- 2 manciate di farina
- 2 etti scarsi di ricotta
- 5 uova
- parmigiano grattugiato (almeno un etto)
- olio extravergine di oliva q. b.

In un tegame fare soffriggere mezza cipolla, quindi versarvi i carciofi precedentemente ben affettati. Cotti i carciofi, lasciarli raffreddare ed aggiungere poi la ricotta, le cinque uova sbattute ed il parmigiano: mescolare bene. Preparare le due sfoglie della torta mettendo in una terrina due manciate abbondanti di

farina, due cucchiai d'olio circa, sale ed un po' d'acqua.

Mescolare quindi il tutto e, quando l'impasto sarà ben amalgamato, dividerlo in due in modo da ricavare due sfere di pasta, che devono poi essere spiomate per ottenere due sfoglie: appoggiare la prima su una teglia ben oliata, versarvi sopra l'impasto preparato in precedenza (quello di carciofi, uova, ricotta e parmigiano) e quindi ricoprire il tutto con la seconda sfoglia in modo da ottenere una torta.

Mettere infine la teglia in forno a 180° circa per quaranta minuti (più o meno...).

Ah, la torta si mangia a temperatura ambiente.

Detto questo (sperando che ti piacciono i carciofi...), buon compleanno e buon appetito!

Grazia (++)

PORCEDDUZZI

INGREDIENTI E DOSI PER 4 PERSONE:

- 1000 g di farina
- 150 g di olio d'oliva
- 120 g di liquore (o vino bianco)
- 1 limone (buccia grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- Alcune di scorze di limone grattugiate
- Alcune di scorze d'arancia grattugiate
- Miele
- Per guarnire:
- Pinoli
- Mandorle tostate nel forno
- Zucchero
- Cannella in polvere
- Alcuni pezzetti di cioccolato fondente
- Anisini colorati

PROCEDIMENTO:

Ricetta natalizia.

I porcedduzzi sono dei dadini di pasta dolce fritti e ricoperti di miele.

La pasta è quella delle cartellate: si impastano 1000 g farina con 150 g di olio, 120 g di liquore o vino bianco, la buccia grattugiata di un limone, 1 pizzico di sale e, se ci vuole, un po' d'acqua.

Si forma un salamino di pasta della grossezza di un dito, e si taglia a pezzetti della incavarlo, grossezza di un ditale.

Ogni pezzetto si passa sui rebbi di una forchetta rovesciata, per poi tutti verranno fritti in una padella in cui si sia fatto fumare dell'olio, con scorze di arancia e di limone.

Infine si pongono a gocciolare su carta assorbente per fritti.

Si pone ora del miele a sciogliersi in un tegame a bagnomaria, e quando è bollente vi si versano i porcedduzzi, si rigirano e poi si tolgono, deponendoli tutt'intorno in un piatto da dolci, formando una corona.

Si guarniscono con pinoli, mandorle tostate nel forno, zucchero e cannella in polvere, pezzetti di cioccolato fondente, anisini colorati.

PETTOLE

Sono un dolce tipico di Natale. Si dice che debbono essere assaporate “friggendo/mangiando” perché una volta raffreddate perdono gran parte del loro sapore.

INGREDIENTI:

500 g di farina “00”
3 patate (lessate e pelate)
1 lievito di birra
1 cucchiaino di sale fino
zucchero a velo.

PROCEDIMENTO:

Impastare la massa con le patate passate e frantumate, il sale, il vino bianco, il lievito e l’acqua (tiepida) con cui sono state cotte le patate. Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido e lasciarlo riposare per un’ora circa. Quindi friggere in olio bollente piccole palline d’impasto (la cui forma tonda la si dà con l’aiuto di un cucchiaino). Le pettole ben fatte devono risultare perfettamente tonde e una volta nell’olio galleggiano a metà. Dapprima si cuoce la parte di sotto che una volta giunta a cottura diventa più leggera della parte di sopra ancora cruda e con l’aiuto di un cucchiaino si girerà quasi automaticamente per completare la cottura dell’altra metà.

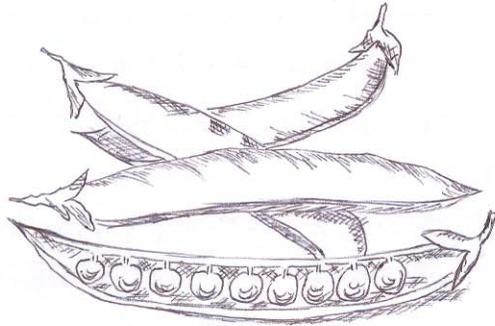
Le pettole si gonfiano e quando assumono un colore dorato possono essere fatte asciugare su carta assorbente poi metteteci lo zucchero a velo.



Mary star

RISI E RISI

RICETTA TIPICA VENETA



Ingredienti: per 4 persone

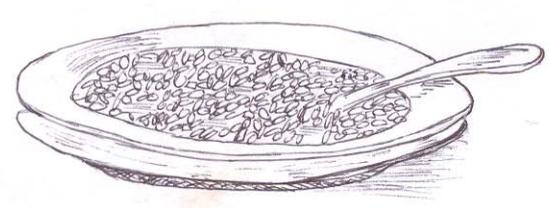
1 Kg Piselli freschi
200 g Riso vitigno nano
60 g Burro
20 g Pancetta
20 g Prezzemolo
1/2 l Brodo
1 Cipollotto
Parmigiano grattugiato
Olio d'oliva
Sale e pepe

2. Lavare i piselli e lavarli bene. Mondarli, lavare e
 tritarli e pressarli. Forse a scaldare il brodo.
 Preparare il "estratto" (soffritto) perciò mettere in una
 casseruola la pancetta tritata, la metà del burro, un po' d'olio
 e il cipollotto affettato. Fare soffriggere per qualche
 minuto, poi unire i piselli e lasciarli stufare paginando con
 qualche cucchiaiata di brodo. A dispetto di stufati, versare
 il resto di brodo bollente e dunque riprendere a
 bollire, aggiungere il riso e lasciarlo cuocere
 mescolandolo di frequente. Aggiustare di sale.
 A cottura ultimata, unire il rimanente di burro, il
 parmigiano a piacere, il pressato tritato
 e una macinata di pepe.
 La preparazione deve presentarsi come una
 minestra molto densa.

Ingredienti per 4 persone:
 1kg. Piselli freschi

Vino: Bianco di Costaza

Buon Appetito... e buona lettura (consiglio uno speccchio!)



Elena Calore
 (angie)

Caro Vittorio, dopo aver scartato l'idea di inviarti la ricetta della famosa "BAGNA CAUDA", piatto tipico piemontese a base di aglio che avrebbe potuto compromettere non poco la tua interpretazione di Dracula...., ho optato per due ricette molto semplici e veloci , nonché di sicuro successo (quindi perfettamente adatte a te!)

Ciao e buon appetito

Paola 63 da Torino

TORTA SALATA CON PORRI E PROVOLONE

Ingredienti

-un rotolo di pasta brisè già stesa

-3 o 4 porri e ½ cipolla

-2 hg. di provolone dolce o piccante(a piacere)

-2 uova

-150 cc. di latte

Procedimento

Far rosolare in una padella con un po' di burro la cipolla e i porri affettati sottili, aggiungendo un po' di acqua e salando.

Tritare il provolone, aggiungervi i porri rosolati, le due uova e il latte, mescolando il tutto.

Stendere la pasta brisè' in una tortiera da forno, bucherellarla con una forchetta e versarvi il composto.

Mettere in forno e far cuocere per circa 40 minuti a 200°.

SFOGLIATA DI AMARETTI

Ingredienti

- un rotolo di pasta sfoglia già stesa*
- un pacco di amaretti*
- 150 cc di latte*
- 80 g. di cioccolato amaro*
- 80 g. di zucchero*
- 2 uova*
- 1/2 bustina di vanillina*
- liquore Amaretto*

Procedimento

Stendere la pasta sfoglia in una teglia, bucherellarla e spennellarne la superficie con un po' di uovo sbattuto.

Disporre sulla pasta sfoglia gli amaretti e pennellarli con il liquore.

Aggiungere all'uovo avanzato l'altro uovo, lo zucchero e la vanillina: sbattere bene il tutto diluendo con il latte freddo.

Grattugiare il cioccolato e spolverarlo uniformemente sugli amaretti, quindi versarvi sopra il composto con il latte.

Infornare a 190° per 40 minuti.

Quando è fredda spolverare la superficie con dello zucchero a velo.

CIAMBELLONE ALLA NUTELLA

By Melissa

INGREDIENTI:

- 4 uova (3 se sono grandi)
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 fiala di limone
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 100 gr di burro o 80 gr di margarina
- 300 gr di farina
- Carta forno
- Pinoli o mandorle a pezzetti
- Zucchero a velo
- Nutella

Preparazione:

Mescolare uova, zucchero, anice e limone insieme, aggiungere poi poco alla volta la farina e il lievito.

Fare sciogliere il burro a temperatura ambiente e mescolare con una forchetta fino a farlo diventare una crema. Una volta sciolto unirlo all'impasto sopra descritto ed amalgamare il tutto.

Versare l'impasto ottenuto sulla carta forno posta all'interno di una teglia rettangolare, aggiungere sopra l'impasto 3-4 cucchiaini di nutella, dopodiché versare il composto rimasto a copertura della cioccolata.

A questo punto si possono aggiungere a piacere i pinoli o le mandorle, dopodiché spolverare il tutto con lo zucchero a velo.

Mettere in forno a 180° per 20 minuti, se si usa un forno ventilato impostarlo a 150° sempre per 20 minuti.

Ecco il risultato finale:



BRODETTO ALL'ANCONETANA By Melissa

Ingredienti :

- 1 Seppia
- 1 Scorfano
- 1 Calamaro,
- 1 piccolo S.Pietro
- 1 pezzo di Palombo,
- 1 Sogliola,
- 1 Triglia di scoglio,
- 1 pesce Ragno,
- 1 Orata,
- 1 Testola,
- 1 Rombetto,
- 1 Scampo,
- *Dei cannelli, delle cozze, delle vongole nostrane, olio di oliva extravergine, dell'aceto bianco, 3 spicchi di aglio, 1 cipolla e 4 pomodori maturi.*

Preparazione:

Dopo aver pulito, squamato e lavato il pesce, tagliarlo a pezzi grossi avendo cura di lasciare le teste. Preparare poi un soffritto di aglio e cipolla con olio extravergine di oliva, una volta pronto, togliere dal fuoco e bagnarlo con l'aceto bianco, lasciare evaporare per qualche minuto, tagliare i pomodori maturi a rondelle abbastanza spesse e aggiungerli poi al soffritto.

Rimettere il tutto sul fuoco aggiungendoci la seppia e il calamaro, coprire con un coperchio, lasciarlo cuocere per circa 30 minuti, dopodiché metterci le altre varietà di pesce completando con la sogliola e la triglia, coprire nuovamente con il coperchio e lasciar cuocere all'incirca per 45 minuti a fuoco lento, muovendo il tegame ogni tanto.

Una volta cotto, servire il brodetto con delle fette di pane abbrustolite e strofinate con aglio.

SPAGHETTI CON I MOSCIOLI (cozze)

Ingredienti:

- 1 kg di moscioli,
- 300 gr di spaghetti
- 250 gr di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio

Una manciata di prezzemolo e peperoncino.

Preparazione:

Lavare e pulire i moscioli sotto l'acqua corrente, aprirli con l'ausilio di un coltello appuntito, togliere i muscoli dal guscio, tenendone da parte alcuni con la valva per la decorazione finale e un po' di liquido.

In una casseruola di terracotta fare soffriggere l'olio con l'aglio, unire poi il prezzemolo tritato ed i moscioli, lasciarli cuocere a fuoco lento, spruzzarci sopra un po' di vino, far evaporare il tutto, versare il pomodoro, il peperoncino e il sale, dopo qualche minuto allungare con il liquido delle cozze. Cinque minuti e poi aggiungere i spaghetti cotti precedentemente al dente. Come decorazione, una volta serviti i piatti, si possono mettere le cozze con la valva che si erano messi da parte in precedenza.

Crostini

Doveva essere un artista, l'inventore di questa ricetta, perché si sa, gli artisti sono strani, e quando tutti chiamano una cosa in un modo, è la volta che loro la chiamano in tutt'altra maniera... perché di "croccante", questi crostini, hanno solo il nome. Sono anzi tutto il contrario, talmente morbidi che si sciolgono sul palato.

Magari un giorno gli cambiamo nome...

Io non so cucinare, così mi sono fatta dare la ricetta del mio piatto preferito dalla mia nonna toscana... e questo è il risultato. E' un piatto semplice, ma per me buonissimo.

Può essere usato come primo, come secondo, come antipasto... io l'ho mangiato a tutte le ore del giorno e della notte, freddo o caldo, solo o accompagnato...!!!

Ingredienti:

- *4 etti di carne di bovino adulto macinato*
- *3 cucchiari di salsa di pomodoro*
- *Mezze fettine di filoncino di pane sciapo raffermo di un centimetro di spessore*
- *Brodo di carne o di dado*
- *¼ di cipolla*
- *1 spicchio d'aglio*
- *Olio di oliva, aceto di vino, pepe e sale*

In un pentolino con olio abbondante tritare la cipolla e metterla a soffriggere con la carne, il sale ed il pepe.

Quando la carne è rosolata aggiungere ¼ di bicchiere di aceto e lo spicchio d'aglio intero, una volta ritirato l'aceto aggiungere tre cucchiari di pomodoro.

Cuocere lentamente aggiungendo il brodo di carne o dado lentamente fino a cottura completa.

Togliere lo spicchio d'aglio.

Bagnare le mezze fettine di pane immergendole con un mestolo nel sugo di carne e brodo, e tirandole subito fuori, per poi stenderle su un piatto piano.

Aggiungere sopra le fettine il sugo di carne e brodo.

Buon Appetito!

Io dopo due fettine di questi crostini sono sazia, ma di solito ne mangio altri due per gola.

Visto il tour di Dracula, la porzione consigliata è due fettine per te, e quattro per la gentil consorte.

Valeria

(che non cucina, ma che a mangiare è imbattibile!)

Linguine alle Anguille* - ingredienti per 2-3 persone:

- ❖ 2 anguillette ripulite e spellate
- ❖ Tre pomodori medi maturi
- ❖ Olio d'oliva, sale
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ Prezzemolo

Togliere con le forbici il residuo delle pinne dorsali e ventrali.

Tagliare le anguille a piccoli pezzi (ca. 2 cm.).

In una casseruola far soffriggere nell'olio d'oliva lo spicchio d'aglio tagliato a metà da rimuovere appena dorato. Adagiare i pezzetti d'anguilla nell'olio bollente, insieme ad un ciuffetto di prezzemolo. Lasciare rosolare e salare (togliere il prezzemolo prima che diventi amaro). Dopo alcuni minuti, quando l'anguilla è diventata dorata aggiungi i tre pomodori precedentemente tagliati a dadini. Lasciare cuocere per una decina di minuti, aggiustando la salatura. Cuocere a parte le linguine e scolarle al dente. Infine condire la pasta con le anguille, i pomodori e il loro sugo di cottura e servire caldo.

Pampepato**

1/2 etto di cacao amaro

1/2 etto di cacao dolce

4 etti di cioccolato fondente

2,5 etti di canditi

2 etti di pinoli

2,5 etti di nocciole

2,5 etti di mandorle

3,5 etti di uva passa

3 etti di zucchero

1 bustina di cannella

1 bustina di spezie

12 grammi di pepe

3 bustine di vanillina

1 etto di zucchero vanigliato

3 etti di miele

1/2 kg di farina

1 tazzina di caffè o orzo

50 ml di Rum e Alchermes

1 kg di noci (lasciare intere)

1 buccia grattugiata di

mandarino

Gli ingredienti (che bastano per ca. 25 pampepati) devono essere amalgamati dentro un recipiente, poi vanno formate delle sfere poco più grandi di un pugno. Mettere i pampepati in forno a 180° per ca. 15 min. Quando si rilassano un po' toglierli e lasciarli freddare.

*La ricetta è tipica di Piediluco, il meraviglioso paesino della foto (si vede anche la mia casetta...). E' una ricetta antica, che in pochi ormai conoscono e seguono! Comunque è squisita!

** Il panpepato è il dolce di Terni, dove vivo. Si prepara nel periodo natalizio ma per chi non ha problemi di calorie va bene sempre!

Neve

$\text{♩} = 112 - 120$
dolce, legato, con pedale

p *mf*

rit....

a tempo *f*

p *mf* *rit....*

a tempo *p* *mf*

rit *p dolce* *3* *3* *3* *dimando...* *pp*

Un piccolo pensiero per te.
Buon compleanno

Sandra (Seiryu)

POLPETTONE DI TONNO

(dosi per 4 persone)

Un piatto delicato e saporito, ottimo per le cene con gli amici, ma anche per un picnic all'aperto. Nutriente ed energetico, è ottimo anche per i bambini.

Ingredienti:

2 scatolette di tonno, 3 uova, 2 cucchiaini di pane grattugiato, 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato, latte, un pizzico di sale.

Preparazione:

Rompi le uova in una terrina, assicurandoti che sia utilizzabile anche nel forno a microonde,

sbatti bene le uova e, quando sono ben lavorate, aggiungi il tonno (a cui avrai prima tolto l'olio).

Amalgama bene, spezzettando il tonno con la forchetta, poi aggiungi il grana grattugiato; mescola un po' e aggiungi il pane grattugiato e un pizzico di sale. Per rendere l'impasto più morbido, puoi aggiungere un cucchiaino di farina.

Dopo aver amalgamato bene l'impasto, verificane la consistenza; se è troppo liquido, aggiungi altro pane, se è troppo duro, aggiungi un pochino di latte.

Infine, metti in forno per 5-7 minuti, utilizzando l'opzione Combinato (microonde-ventilato), oppure il programma per le torte salate. Se non hai il microonde, puoi utilizzare il forno normale, 180-200° per 20 minuti.

Verifica la cottura pungendo il polpettone con uno stecchino. Se lo stecchino rimane asciutto, il polpettone è pronto. Puoi servirlo caldo o a temperatura ambiente.

RAVIOLI DI PATATE

(dosi per 4-5 persone)

Una delle più antiche ricette sarde, gustoso primo piatto, ma anche piatto unico. Ottima per i pranzi dei giorni di festa.

Ingredienti:

1 chilo di patate per mezzo chilo di farina, 100 grammi di pecorino sardo, sale qb, un cucchiaino di nepitella o mentuccia, 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari di farina.

Preparazione:

impasta la farina con acqua tiepida e sale, fino a ottenere una pasta morbida, stendi bene la pasta con un mattarello o con la macchina per fare la sfoglia.

Fai bollire le patate in acqua salata, scolale, poi schiacciale con la forchetta o con il passatutto.

Metti le patate schiacciate in una terrina, aggiungi 30 grammi circa di pecorino e la nepitella, l'olio e 2 cucchiari di farina.

Amalgama bene, in modo da ottenere un impasto consistente.

Fai una striscia di pasta sfoglia sottile, alta circa 12 cm. da poter suddividere in rettangoli 12X8.

Ogni 8 cm metti un cucchiaino d'impasto.

Piega in due la sfoglia e schiaccia bene gli spazi vuoti, in modo da togliere tutta l'aria.

Con una rottellina, taglia la striscia di pasta rimasta vuota per il lungo, poi dividi i ravioli.

Prepara a parte il sugo, facendo soffriggere un pezzo di cipolla in olio d'oliva, aggiungendo il pomodoro (passato o pelati), basilico qb, sale qb e, volendo, dei bocconcini di carne.

Metti a cuocere i ravioli e condiscili con il sugo e il pecorino sardo. Servili ben caldi.

Buon appetito!

SILVIA

Tiramisù di Silvia Chicca

(Dolce al mascarpone)

...perché così è sempre stato denominato sul "mio" quaderno di ricette...



Ingredienti per una dose normale: 300 gr. di mascarpone, 3 uova, 5 cucchiari di zucchero, 3 cucchiari di rum, una confezione piccola di panna da montare, 2 confezioni di Pavesini, caffè e latte per bagnare i biscotti e cacao in polvere per guarnire.

Battere i tuorli con lo zucchero (battere MOLTO...deve diventare di un giallo pallidissimo!), aggiungere il mascarpone, poi il rum ed infine gli albumi montati a neve (sempre da montare benissimo...per una migliore organizzazione è meglio montare prima gli albumi in modo da poter utilizzare le fruste del frullatore direttamente per i tuorli, senza doverle lavare...). Alla fine aggiungere la panna montata mescolando delicatamente per non smontare gli albumi.

Bagnare i Pavesini nel latte e caffè (non vanno bagnati troppo per non ridurli in poltiglia!) e comporre il primo strato di Pavesini sul fondo della teglia (mettendoli leggermente sovrapposti in modo da non permettere alla crema di fuoriuscire dalla base...). Coprire di crema e ripetere l'operazione in modo da formare 3 strati di biscotti sempre ricoperti di crema. Conservare in frigo. Prima di servire spolverare di cacao in polvere (non troppo tempo prima perché la crema assorbe il cacao...).

Per la versione gigante raddoppiare le dosi e, di conseguenza, la teglia! Avvertire il 118 del pericolo di indigestione...

Caro Vittorio,

non ho ancora avuto l'onore e il grande piacere di conoscerti personalmente, ma da quello che ho capito di te, ritengo tu sia una persona fantastica oltre che un artista senza paragoni. Ho potuto conoscere il Vittorio/artista in Notre Dame De Paris (solo in DVD, purtroppo) e in Dracula (dal vivo, per fortuna) mentre conosco il Vittorio/persona solo attraverso il forum e attraverso le parole degli altri VittoFolli che ti hanno conosciuto. In entrambe le situazioni ne esci vincitore...Ti ammiro molto...questo l'avrai capito!!

Sono felice di partecipare con il forum a preparare il regalo per il tuo compleanno. Ho contribuito con una sola ricetta, per altro di discutibile originalità, perché non cucino mai (grazie alle nonne e alla mamma), ma quando mi affidano un compito è sempre quello di preparare il Tiramisù, che a giudicare dagli apprezzamenti degli amici, mi viene abbastanza bene. Ho quindi deciso di mandarti solo questa ricetta, ma con tutte le mie correzioni e i miei piccoli consigli.

Anche se il Tiramisù fosse la cosa che più detesti al mondo, il pensiero che tu abbia con te la mia ricetta mi riempie di soddisfazione. Se invece Gloria dovesse stancarsi nel preparare tutte le ricette che ti abbiamo mandato...mi offro volontaria per preparartelo personalmente!!!

Spero di incontrarti presto. Nel frattempo sappi che hai una fan in più! [Ti ringrazio...per il tuo sorriso e per la tua voce...](#)



Buon compleanno...
Silvia

A noi piacciono

Pennette arcobaleno

Ingredienti:

500 g. di penne rigate, olio e burro, sale e prezzemolo tritato grossolanamente.

Ingredienti Menu':

peperone pronto mezza confezione col suo sugo

olive nere una trentina

filetti di acciughe in olio di semi quattro

Procedimento:

Cuocere le penne al dente e scolarle.

Intanto in un tegame far sciogliere le alici in olio e burro.

Aggiungere i peperoni tagliati a filetti col loro sugo e le olive.

Far insaporire la pasta nel sugo, cospargere di prezzemolo tritato e servire

Pier e Teresa

BRODETTO DI PAOLINO

Acquistare il pesce necessario secondo i propri gusti. Più pesce con spina c'è e più viene buono (es. mazzola, canocchie, triglia, cagnetto, razza, sepiolini, vongole, cozze, granchi, gamberi).

Pulire il pesce.

In un pentolino fare bollire dell'acqua.

In una padella mettere ½ cipolla ed uno spicchio di aglio tritati e fare leggermente soffriggere.

Aggiungere prima il pesce più consistente e poi sopra quello più delicato.

Sfumare a fuoco medio con un poco di vino bianco.

Aggiungere il pomodoro. Se si hanno a disposizione dei pendolini freschi, il sugo risulterà più delicato: in questo caso si possono spellare dopo averli immersi per qualche istante nell'acqua bollente, dividerli e metterli in padella.

In alternativa si possono utilizzare dei pezzettoni o della salsa pronta.

Per la quantità regularsi secondo i propri gusti. Aggiungere sale e peperoncino. Ricordarsi che per cuocere non è necessario che il pomodoro ricopra tutto il pesce ma è sufficiente mettere il coperchio e far cuocere a fuoco medio per circa 15'.

Scoprire a continuare la cottura a fuoco basso. Verificare sempre, in funzione del pomodoro utilizzato, che il tutto non asciughi prima di aver terminato la cottura. Eventualmente aggiungere qualche cucchiaino di acqua bollente.

Paolo

VICISSOISE

Crema fredda per chi ama le zucchine ed i buoni sapori

ingredienti x 4 persone: 8 zucchine/2 scalogni/1 confezione di panna da cucina

Tagliare le zucchine e le cipolle in piccoli pezzi e far rosolare in padella per circa 5 min. fino a renderle leggermente dorate. Aggiungere brodo fino a coprire il composto e continuare a cuocere a fuoco lento.

Freddare.

Frullare il tutto con 1 confezione di panna, sale e pepe, 2/3 foglie di menta.

Lasciare in frigo per 1/2 ora circa. (dipende quanto fredda vi piace...)

decorazioni:

striscioline di zucchine tagliate alla julienne precedentemente sbollentate e qualche fogliolina di menta.

Buon appetito!

Daniela Moretti

Patan, ris e cozz.

Uagliò, piggh' la teggh', acchiaminn'! com' jè, 'ng'adà mitt la rrobb. Adascì a ccull!

Sott sott', mitt' l' fett d' c'podd, l pom'tor e u' p'tr'sin, e nu' muez d' sal.

Po', taggh' l' patan à ffett tonn, c'nnish cu pom'tor e ù p'tr'sin, nu muèzz d fr'magg'; mitt' nù muez d' cozz aprut, -nnon l'adà sg'scià, uagliò!-, mitt' chin chin d' ris zupp d'acq, po' c'nnish arrèt cu' f'rmagg, u' aggh', u' pom'tor e nù muez d'eggh.

Pulizz l'acq d l' cozz, c' l'adà mett sop' o' ris.

Acchiùd tutt'cos c' n'altdr strat d' patan, p'tr'sin, fr'magg', u'eggh' a muzz e mitt' l'acq fin addò stonn l' patan.

'nfornish, a 200 fin a c' nn 'z cosc'n.

Patate riso e cozze.

Prodromi vitali alla lettura: prendi una teglia e guardala bene; in base a lei, poi, ti regolerai per le dosi... è tutto a occhio!

Sotto mettere della cipolla a fette, pomodoro e prezzemolo, un po' di sale.

Poni uno strato di patate tagliate a rondelle, condito sempre con pomodoro e prezzemolo, un po' di sale e pecorino;

Sopra di ciò, uno strato di cozze aperte –non sgusciate con il frutto che nuota nella teglia perdincibacco!! Bisogna che restino con una ed una sola parte di guscio!- ricolmi di riso arboreo o carnaroli bagnato, condire di nuovo con pecorino, aglio tritato, pomodoro e un po' d'olio.

Filtrare l'acqua delle cozze e mettere sul riso.

Chiudere con uno strato di patate, prezzemolo, pecorino, olio in abbondanza e mettere acqua sino al livello delle patate. Coprire con carta stagnola. Infornare a 200 fino a cottura ultimata.

Marika

“Ricetta Sicula DOC”:

**PASTA CON I “MASCULINI”
E IL FINOCCHETTO SELVATICO**

INGREDIENTI per 8 persone (che mangiano poco) o per 4 che mangiano come dio comanda!

- 800gr. di spaghetti (o pasta corta tipo Cataneselle Barilla che a Padova non si trova!!!)
- 800gr. di Masculini (alici :-p)
- 700gr. di Finocchietto selvatico
- Un bel po' di salsa di pomodori freschi o in alternativa una bottiglia e mezzo di Salsa Rustica Cirio (attenzione! Fare salsa e non sugo!!!)
- Parmigiano grattugiato (o grana)
- 2 pugni di Mollica grattugiata di pane t.q.b.
- Sale e peperoncino t.q.b.

PREPARAZIONE:

- Pulire il finocchietto selvatico e cuocerlo in acqua salata; quand'è cotto scolarlo, tagliarlo a pezzetti e metterlo da parte. NON buttare l'acqua di cottura!
- Nel frattempo far cuocere la salsa con un pizzico di sale, qualche foglia di basilico , uno spicchio d'aglio (che poi si dovrà levare) e il peperoncino. Consigli generali per la salsa di pomodoro: Se non è di pomodori freschi bisognerebbe aggiungere un po' d'acqua per far cuocere per più tempo.
- A metà cottura della salsa (quindici minuti circa se si usa la salsa rustica cirio con aggiunta di un bicchiere d'acqua)

aggiungere il finocchietto cotto e i masculini precedentemente lavati, deliscati, eviscerati (staccare anche la testa!) e aperti a metà. A fine cottura della salsa mettere un filo d'olio d'oliva e lasciar cuocere per ulteriori 3 minuti.

- Nel frattempo nell'acqua del finocchietto far bollire la pasta (spezzare a metà gli spaghetti). Se serve aggiungere altra acqua per la cottura.
- A cottura ultimata scolare la pasta e metterla nel tegame della salsa, mescolare e mettere in una teglia da forno già spolverizzata con un pugno di mollica grattata (per non far attaccare la pasta alla teglia).
- Spolverizzare le superficie della pasta con un ulteriore pugno di mollica ed una gran bella manciata di parmigiano grattugiato.
- Mettere in forno per 20 minuti a 150° o comunque finchè la pasta sia dorata in superficie.
- Servire (preferibilmente) calda.

P.S. A piacere si possono mettere nella pasta (prima che vada in forno) pezzettini di formaggio tipo provolone piccante o provola del casale (e mo' mi si dirà "Dove la prendo la provola del Casale?" ed io rispondo "Semplice, a Casale!" :-p)

P.S.2 Le dosi sono assolutamente a piacere, ma per la serie melius abundare quam deficere...

BUON APPETITO!!!!!!

Desirée