

Cantucci salati

Emanuela Boni - Chiavari

INGREDIENTI:

260g di farina "0" (anche qualcosa di piu') -
50 g. di burro - 1 cucchiaino di lievito
istantaneo per torte salate - 3 uova - 120 g.
di latte - 1 hg. di pistacchi sgucciati - 20 g. di
capperi sotto sale - 50 g. di olive taggiasche
denocciolate (meglio se sott'olio) - sale q.b



Mettere in una terrina la farina, il burro morbido a pezzetti, il lievito ed un pizzico di sale.

Lavorare il composto come si fa' con la pasta frolla. In una seconda terrina mettere DUE uova intere ed il latte: sbattere bene il composto ed aggiungerlo alla prima terrina. Procedere amalgamando il tutto ed aggiungere poi i pistacchi, i capperi dissalati e le olive.

Dovrete ottenere un composto morbido ma "lavorabile" (se e' il caso- io lo faccio sempre a occhio, aggiungete farina q.b ed ancora un pizzico di lievito).

A questo punto dividete l'impasto in 3 parti e formate 3 filoncini lunghi circa 20 cm e spessi circa 3 cm.

Metteteli sulla teglia (ricoperta con carta da forno) ben distanziati, spennellateli con il tuorlo d'uovo sbattuto con un poco di acqua fredda ed infornate a forno caldo a 180 per circa 30 min.

Tirateli fuori, metteteli sulla gratella e quando saranno tiepidi, tagliateli (in diagonale) a forma di cantucci.

Rimetteteli poi a seccare in forno caldo a 180 per circa 15 min.

Potete servirli con salumi e formaggi caprini (tipo crotin).

Caramelle salate

Sabrina Delfanti - Piacenza

INGREDIENTI:

Impasto: 500 g di farina 0, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 uovo non troppo grande, sale e acqua

Farcitura: 700 g di salsiccia fresca a nastro (luganega), semi di finocchio



Mettere la farina sulla spianatoia e fare la fontana, al centro rompere l'uovo, aggiungere l'olio, il sale e l'acqua per l'impasto (circa 220 ml) e battere leggermente con una forchetta, poi procedere come un normale impasto. La consistenza finale deve essere di una pasta maneggevole e setosa, una via di mezzo tra una pasta lievitata e della pasta per tagliatelle. Avvolgere nella pellicola o metterla in un angolo della spianatoia coperta con una ciotola e lasciare riposare per almeno mezz'ora.

Intanto spellare la salsiccia e impastare con i semi di finocchio, io non compro la salsiccia già aromatizzata perché quella

che vendono dalle mie parti è insulsa, e formare delle palline grandi poco più di una nocciola.

Trascorso il tempo stendere la pasta con il matterello o con la tirasfoglia, io non le faccio sottilissime perché mi piace sentire anche la pasta, diciamo che con la macchina si tira fino al buco nr. 4-5. Tagliare con la rotella dentellate dei quadrati da 7x7 (misura a occhio), mettere al centro una pallina di salsiccia e ripiegare sopra i due lembi opposti e gli altri due arrotolarli per far la forma della caramella. Una volta pronte cuocere al forno per 12 minuti a 190°.

NOTE: Con queste quantità vengono circa 120 caramelle, poi dipende anche dalle dimensioni. la farcitura può variare, io le ho fatte con la salsiccia perché sono decisamente le più golose, ma ci sono tante varianti:

- *taleggio e gorgonzola piccantino mescolati insieme, con cubetti di pera e noci tritate grossolanamente*
- *ricotta lavorata con provolone piccanti, pomodori secchi tritati e timo*
- *ricotta lavorata con pecorino sardo, fave e menta*
- *robiola e scamorza con pancetta affumicata*
- *ecc.*

Volendo si possono preparare prima e congelarle crude o cotte come si preferisce, eviterei di congelare cotte le caramelle con formaggio filante perché una volta cotto quando lo si riscalda non rimane più la stessa consistenza, per il resto non ci sono problemi.

Cast-anolini - Raviol-ceciotti - Meligacci - Ravioli d'erbe

Paola Petrini - Milano

INGREDIENTI:

Cast-anolini: sfoglia: 100 g di farina di castagne - 50 g di farina 0 - una noce di burro - acqua q.b. - sale

Ripieno: 2 porri - 3 patate - una manciata di ricotta salata grattugiata - sale, pepe, un'idea di noce moscata.

Raviol-ceciotti: sfoglia: 100 g di farina di ceci - 50 g di farina 0 - due cucchiari d'olio - acqua e sale q.b.

Ripieno: 1 patata - $\frac{1}{2}$ cipolletta bianca - 6 zucchine - una ciotola di pecorino sardo grattugiato - un pizzicone di maggiorana - un albume - sale

Meligacci: sfoglia: 100 g di farina di mais fioretto - 50 g di farina 0 - una noce di burro - acqua q.b.

Ripieno: 150 g di ricotta - 50 g di speck tritato - due cucchiari di parmigiano - 1 tuorlo - sale, pepe, un'idea di noce moscata

Ravioli d'erbe: sfoglia: 100 g di farina di grano duro - 50 g di farina 0 - 3 cucchiari d'olio ev acqua q.b. - sale

Ripieno: 300 g bietole o borragine già pulite - una cipolletta bianca - una bella ciotola di parmigiano - 2 uova - 1 patata lessata



Cast-anolini:

Fare cuocere i porri in padella, salare e tritare grossolanamente con la mezzaluna. Aggiungere le patate schiacciate con la forchetta e gli altri ingredienti, amalgamando bene. Tirare la sfoglia sottile e preparare degli anolini. Cuocere in forno (180°C) fino a che non sono appena dorati. Far raffreddare su una gratella.

Raviol-ceciotti:

Tagliare tutte le verdure a julienne e farle cuocere in padella con un poco di olio, mettendo per prime le patate e le carote, quindi la cipolletta e da ultimo le zucchine. Salare. Far raffreddare e aggiungere pecorino e la maggiorana, amalgamando bene. Tirare la sfoglia sottile e preparare dei ravioli. Cuocere

in forno fino a che non sono appena dorati. Far raffreddare su una gratella.

Meligacci

Tritare lo speck e amalgamarlo con gli altri ingredienti. Formare dei cappellacci e cuocerli in forno a 180°C fino a che sono appena dorati.

Ravioli d'erbe

Fare appassire le verdure in padella, salare e tritare con la mezzaluna. Aggiungere le patate schiacciate con la forchetta e gli altri ingredienti, amalgamando bene. Tirare la sfoglia sottile e preparare dei ravioli. Cuocere in forno (180°C) fino a che non sono appena dorati. Far raffreddare su una gratella.

Cake di patate al tonno e olive

Claudia Mondino - Torino

INGREDIENTI: per 4 persone

1 kg patate - 300 gr tonno sott'olio - 2 falde di peperone rosso sotto aceto - 2 falde di peperone giallo sotto aceto - 60 gr olive verdi snocciolate - 40 gr capperi - 40 gr Sbrinz grattugiato - 4 uova - 80 gr pangrattato - Worcester Sauce - Prezzemolo tritato - Burro, sale e pepe



Lessare le patate intere in acqua salata. Quando sono tenere, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate. Incorporare una noce di burro, le uova sbattute con sale e pepe q.b., 4 o 5 gocce di Worcester, il formaggio, olive e capperi tritati, 2 cucchiaini di pangrattato e il tonno sminuzzato ben sgocciolato.

Tagliare i peperoni a cubetti piccoli e amalgamarli al composto con un cucchiaino di prezzemolo.

Imburrare uno stampo da plumcake e spolverizzarlo di pangrattato, versare il composto e livellarlo.

Cuocere in forno a 180° per circa 45 minuti, fino a che non è dorato in superficie.

Lasciare intiepidire e servire caldo o anche del tutto freddo, accompagnato con la maionese.

Composta di fichi neri e aceto balsamico

Vittoria Traversa - Genova

INGREDIENTI:

1 kg fichi neri - 500 gr zucchero semolato - 1 bicchiere di marsala secco - 4 cucchiaini di aceto balsamico (più ev. altro a gusto)



Composta di fichi: ci vorrebbero i fichini neri piccoli di campagna, saporitissimi, quasi canditi dal sole.

Lavare i fichi e tagliarli a metà SENZA sbucciarli

Metterli a cuocere in casseruola con lo zucchero, il marsala e l'aceto balsamico e cuocere fino alla consistenza di normale marmellata.

Appena finito di cuocere aggiungere aceto balsamico a proprio gusto (quello usato in

cottura si perde un po'). Il dolce e l'aspro devono essere ben equilibrati.

Invasare subito bollente, tappare i barattoli che raffreddandosi faranno il sottovuoto.

Si conserva un anno tranquillamente, ma anche di più.

NOTE: Il formaggio che ho portato a Lodivecchio mi è stato regalato: era un pecorino Senese erborinato stagionato più di 3 mesi; caseificio Pinzani di Castel San Gimignano (SI)

Cupolette di semolino con salsa di taccole

Valeria Paoli - Trezzano

INGREDIENTI:

per il semolino: semolino gr. 175 - burro gr. 70 - parmigiano grattugiato gr. 50 - 1/2 l. ottimo brodo di pollo - 1/4 l. latte - 2 tuorli - pangrattato - sale - pepe - noce moscata.

per la salsa di taccole: taccole gr. 350 - cipolla mondata gr. 120 - burro gr. 60 - 6 cucchiaini di panna liquida - uno spicchio d'aglio - mezzo dado - sale - pepe - noce moscata



Mettere sul fuoco una casseruola con acqua salata, togliere alle taccole l'eventuale filo, metterle nell'acqua in ebollizione e cuocerle per 18 minuti, scoperte; scolarle e lasciarle sgocciolare bene.

Tritare la cipolla con l'aglio e fare appassire dolcemente questo trito in metà del burro, senza che prenda colore. Aggiungere poi le taccole ed insaporirle per 10': unire il mezzo dado sbriciolato, pepe e noce moscata. Irrorare quindi con la panna e tenere sul fuoco ancora un minuto, poi frullare il tutto per un paio di minuti alla massima velocità, ottenendo una specie di crema (io ho ripassato il tutto con il passaverdure per sicurezza). Versare in un tegamino e mescolando bene aggiungere il restante burro morbido a pezzetti. Tenerlo al caldo in un bagnomaria.

Per preparare il semolino mettere sul fuoco una casseruola con il brodo ed il

latte, salando poco. Appena il liquido alzerà l'ebollizione, versarvi a pioggia il semolino, mescolando con una frusta e poi con il cucchiaio di legno. Lasciare sobbollire per una decina di minuti, senza smettere di mescolare, indi togliere dal fornello ed incorporare al semolino, bollente e sodo, 30 gr. di parmigiano, 20 gr. di burro, ammorbidito ed a fiocchetti, i due tuorli, ad uno per volta, noce moscata e pepe.

Imburrare e cospargere di pangrattato il fondo di una pirofila da portate in tavola: Mettere il semolino ben caldo in una tasca di tela con bocchetta grande e disporlo a ciuffetti a spirale. Cospargere con il restante parmigiano ed il burro fuso, lasciare riposare per un paio di minuti ed infornare a 200° (a forno caldo) per 12 min.

Servire con la densa salsa di taccole in salsiera calda

NOTE:

Tratto da la Cucina Italiana - maggio 1984

Focaccia ricca con speck e rucola

Stefania Valentino - Sesto San Giovanni

INGREDIENTI:

500 gr pasta di pane - 100 gr speck - 120 gr mozzarella - salsa di pomodoro q.b.



Foderare uno stampo da 24 cm con un disco di pasta di pane di 250 gr, spalmarlo con 4 cucchiari di salsa di pomodoro e guarnirlo con lo speck e la mozzarella a fettine. Chiudere con un altro disco di

pasta di pane e sigillare. Infornare a 200° per 40-45 minuti.

Mostarda di Kumquat

Vittoria Traversa - Genova

INGREDIENTI:

1 kg kumquat - 500 gr zucchero - $\frac{1}{2}$ limone a fettine - 8 gocce di essenza di senape



MOSTARDA DI KUMQUAT

Ho usato la ricetta di Mario da Montescano presa dal sito, di seguito metto le mie modifiche:

taglia i mandarini in quarti, mettili sotto zucchero per una notte al fresco.

l'indomani aggiungi le fettine di limone, mischia bene e fai bollire il tutto a fiamma dolce per 5 minuti. Spegni la fiamma e lascia raffreddare. Ripeti la stessa operazione 3 volte. Metti in un capace vaso da marmellata il tutto, aggiungi le gocce di senape <tassativamente con il contagocce> e conserva per 15 giorni prima di consumare. Attenzione all'essenza!!!!

Ed ecco la mia versione:

mescolare bene e fare riposare 24 ore. Forse andavano bucherellati perché non hanno fatto niente succo e così ho aggiunto un bicchiere di succo di arance rosse e mezzo bicchiere di vino

bianco secco (errore?????). ho fatto bollire tutto per 20 minuti ed è risultato un succo molto liquido. Fatto riposare altre 24 ore. Riportato a bollire e cotto 5 minuti. Riposo di 24 ore. I frutti si sono raggrinziti, perdendo la forma tondeggianti. A questo punto ho scolato i frutti dal succo a cui ho aggiunto 250 gr zucchero e ho fatto bollire piano per 15 minuti. Ho rimesso i frutti e bollito ancora 5 minuti. Altro riposo di 24 ore, tolto i frutti, bollito lo sciroppo 15 minuti, rimesso i frutti, cotto 5 minuti e altro riposo di 24 ore. Portato tutto a bollire, cotto 5 minuti e invasato in vasi piccoli (tipo quelli del miele) mettendo in ogni vasetto 3 gocce di essenza di senape e tappando subito dopo. Raffreddando fanno il vuoto. Tenere un mese in dispensa rivoltando i vasetti ogni tanto.

NOTE: Alla fine il succo era abbastanza sciropposo, ma sa un po' di cotto e anche il colore è un po' troppo scuro. Forse è stato un errore aggiungere il liquido all'inizio.

I frutti sono rimasti un po' duri, non tanto canditi, ma buoni di gusto.

Per me non è molto piccante, ma gli ospiti dicono che va bene così.

Panettone gastronomico

Annarosa Sanchi - Milano

INGREDIENTI:

1 kg di farina circa - 3/4 uova - lievito di birra - 50 g strutto - 50/60 g parmigiano reggiano grattugiato a piacere - sale



Impastare farina, uova, lievito sciolto con acqua, sale, strutto (sciolto e non bollente) e parmigiano. L'impasto deve risultare morbido. Metterlo in una pentola (o stampo da pandoro/panettone) con i bordi alti almeno 10 cm. lasciare lievitare, indi porre in forno avendo prima spennellato con tuorlo d'uovo la parte soprastante per 45 minuti a 180°C.

Lasciare raffreddare un giorno quindi tagliarlo orizzontalmente 7 volte (possibilmente senza rompere i dischi).

I ripieni da utilizzare sono i più disparati, ma io ne utilizzerò alcuni: - crudo e mascarpone, - burro, salmone, pepe, limone e olio; - spinaci saltati al burro e parmigiano, - una specie di salsina con tonno, uova sode, sottaceti, capperi e acciughe, tutto tritato insieme; - pomodorini e mozzarella di bufala condita con olio, sale e origano

Panini semidolci

Giorgia Mangiapepe - Conselice

INGREDIENTI: per circa 70 panini
1 Kg. di farina 00, 500 gr. d'acqua tiepida,
75 gr. di lievito di birra, 120 gr. di burro, 50
gr. di strutto, 20 gr. di sale, 1 uovo, 100 gr.
di zucchero.



Panini semidolci: Fate la fontana con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e lo strutto. Amalgamate bene il tutto. Sciogliete il lievito in una parte dell'acqua ed unite al composto di farina. Unite piano piano il resto dell'acqua ed impastate per circa 8-10 minuti, fino a che non otterrete un impasto liscio ed omogeneo. Fate lievitare fino al raddoppio di volume.

A questo punto formate un filone di 4-5 cm. di diametro e tagliate tanti piccoli pezzi di pasta, del peso di 40-50 gr. ciascuno.

Modellateli a pallina e lavorateli fino ad ottenere la superficie liscia.

Disponeteli ben distanziati in una teglia unta, pennellateli d'uovo e fateli lievitare nuovamente.

Cuoceteli in forno a 210° per 8-10 minuti.

Salatini semi-dolci: Utilizzando l'impasto dei panini semi-dolci, dopo aver fatto lievitare la prima volta, potete confezionare dei salatini con vari tipi d'ingredienti (würstel, formaggio, carciofini, funghetti...).

Prendete un pezzetto d'impasto e con le mani ricoprite l'elemento scelto, prestando attenzione a richiudere bene la pasta sotto il salatino. Mettete su una teglia da forno unta, pennellate d'uovo la superficie e cuocete in forno a 210° per 8-10 minuti.

NOTE: Questa ricetta è tratta dal libro delle sorelle Simili e leggermente modificata da me.

Paté rustico con pancetta

Flavia Nicoletta Mazzola Clerici - Milano

INGREDIENTI: per 8 persone

8 fettine di pancetta affumicata - 500gr
pancetta fresca di maiale tritata - 350gr
fegatini di pollo - 1 cipolla - 250gr polpa
vitello tagliata a dadini - 1 uovo sbattuto -
bacche di ginepro, foglie di alloro - erbe
aromatiche miste - 1 spicchio d'aglio - 2
cucchiari di brandy - sale



Eliminare la cotenna alle fette di pancetta affumicata e foderare fondo e pareti di uno stampo rettangolare da 1lt.

In una ciotola mescolare: i fegatini, la cipolla e l'aglio tritati + il vitello + l'uovo sbattuto + sale, pepe verde, erbe aromatiche e brandy.

Versare l'impasto nella terrina, livellare bene, coprire con alluminio.

Cuocere in forno a 180° a bagnomaria 2h. Lasciar raffreddare bene, servire accompagnato con fette di pane casereccio tostate.

Per un sapore + delicato: sostituire le bacche di ginepro e le foglie di alloro con pepe verde in grani

Pesce finto della suocera

Cristina Ledonne e Stefano Bardi - Milano

INGREDIENTI:

1 kg di patate - 300 grammi di tonno sott'olio - 50 grammi di pasta d'acciughe - sale (quanto basta).

Per la maionese: 2 rossi d'uovo (a temperatura ambiente) - succo di 1 limone - d'olio d'oliva circa $\frac{1}{4}$ litro- sale (quanto basta) - 20 capperi.

Per la guarnizione: cipolline e cetriolini sott'aceto, foglie d'insalate e 1 oliva nera.



Pelate e lessate le patate, tagliandole in parti uguali.

Sgocciate il tonno e mettetelo in un contenitore con un metà pasta d'acciughe, amalgamando i due ingredienti con una forchetta.

Nel frattempo preparate la maionese.

Sbattete in una piccola ciotola due rossi d'uovo, con un cucchiaino di legno, per qualche minuto; quindi aggiungete, a filo, l'olio d'oliva, continuando sempre a sbattere il composto. Quando sarà soda aggiungete i capperi, precedentemente sgocciolati. Assaggiate e aggiungete il sale necessario.

Quando saranno pronte le patate, riducetele a puré, ancora calde, con lo schiacciapatate e mescolatele al composto fatto da tonno-acciughe. Salate a piacere e aggiungete la pasta d'acciughe rimasta. Ora adagiate il tutto su una pirofila ovale, possibilmente a forma di pesce, livellando bene.

Poi cospargete tutta la superficie con la maionese. A questo punto decorate "il Pesce Finto": oliva nera per l'occhio, cetriolini tagliati a liste sottili e cipolline per le branchie; insalata per la coda.

Mettete la pirofila in frigo e servite a temperatura ambiente.

Quiche di zucchine, feta e limone

Paola Rovetto - Torino

INGREDIENTI: per 6 persone

250 gr pasta brisè* - 3 zucchine medie - 2 scalogni - 2 rametti basilico - 1 limone non trattato - 1dl panna - 2 uova - 30gr parmigiano gratt. - 50gr feta - olio - poco burro - sale e pepe

*per 250gr di pasta brisè: 1/2 bicchiere d'acqua ghiacciata, un pizzico di sale, 125gr farina, 90gr burro a pezzetti



Lavorare con la punta delle dita farina e burro, poi aggiungere l'acqua salata; quando il composto è liscio fare una palla e far riposare 3h Stendere la sfoglia alta circa 3mm e rivestire uno stampo imburrito (è molto carina fatta negli stampi da plumcake ma bassi, ne vengono 2 ed è anche più facile da tagliare), far aderire bene ai bordi, pareggiare ed eliminare le eccedenze con la rotellina zigrinata. Se servono stampi rettangolari io ne ho. Punzecchiare il fondo, mettere carta forno e riempire con legumi secchi, poi cuocere in forno a 200° per 15 minuti. Pulire, tagliare a bastoncini le zucchine;

mondare e tritare gli scalogni; lavare il limone, grattugiare la scorza gialla e poi spremerlo in una ciotola. Rosolare zucchine e scalogni in padella con un filo d'olio, salare e togliere dal fuoco. In una terrina sbattere uova, panna, grana, feta sbriciolata, scorza e succo del limone, qualche fogliolina di basilico spezzettata, sale e pepe, unire le zucchine. Versare il composto nel guscio freddo di pasta brisè, mettere in forno circa 25 minuti a 180°. servire tiepida o fredda. Raddoppierò le dosi

Scacce

Giana e Paolo Segreto - Torino

INGREDIENTI: per 4 persone

Impasto: 600 gr. farina tipo 0: oppure misto di farina 0 e di semola di grano duro (300 gr. di 0 e 200 grammi di semola) - 1 cubetto di lievito di birra - latte q.b.circa 250/300 - 1 pizzico di sale - 50 gr circa di olio(+o meno io vado a occhio)

Ripieno: la "scaccia" classica ha due tipi di ripieno:

1) 500 gr di ricotta fresca - 400 gr. salsiccia fresca col finocchietto (oppure la classica a metro) - 2 cipolle bianche - olio , sale e pepe

2) 1 bottiglia di passata rustica - 1 bel mazzetto di prezzemolo tritato fine - abbondante caciocavallo ragusano grattato o in mancanza parmigiano



Impasto: Io metto tutto nella impastatrice, (dopo aver sciolto il lievito nel latte tiepido) con frusta a gancio e via....poi lascio lievitare 2 ore circa oppure se ho fretta nel forno riscaldato a 50° e poi spento

Ripieno 1: questo tipo di ripieno non ha bisogno di alcun trattamento viene tutto usato a crudo ,tranne la cipolla che viene lavorata a mano con un po' di sale grosso per ammorbidirla.

Ripieno 2: la passata va leggermente cotta in padella per "asciugarla" un po' 10-15 minuti e poi fatta raffreddare e condita con poco olio e vanno aggiunti il prezzemolo e il formaggio.

Preparazione:

Io stendo la pasta con la macchina Imperia a strisce e dentro la striscia metto:

per il ripieno n. 1 la ricotta a pezzetti (sbriciolata con le mani), la salsiccia a

pezzetti senza budello, la cipolla a fettine, pepe nero, un filo d'olio e chiudo, spennellando la superficie con altro olio e bucherellandola con la forchetta.

per il ripieno n. 2 che era già tutto insieme, lo stendo uniformemente col cucchiaino altro filo d'olio , spennellatura etc.

In una teglia con carta forno spennellata d'olio in forno a 200 per mezz'ora circa.

Le varianti all'impasto possono essere molte. tutto ciò che non è quiche con uovo battuto va bene: io a volte faccio melanzane a pezzettini soffritte in filo d'olio con abbondante basilico e scamorza a pezzetti; oppure carciofi a pezzetti "passati" in padella con olio e prezzemolo, legati con 1 uovo, e con camembert o brie a pezzetti, oppure tonno e peperonata, il classico ricotta spinai e prosciutto e così via.....

Streghe (ricetta delle Sorelle Simili)

Stefania Degli Esposti - Bologna

INGREDIENTI:

500 g farina 00 - 25 g lievito di birra - 12 g sale - 1 cucchiaio di strutto - 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva - 250 acqua tiepida



Fare l'impasto e farlo riposare per 40 min. Stendere l'impasto in strisce con la nonnapapera cominciando dal primo buco con lo spessore più grosso, mettere doppia la pasta e passarla nuovamente nello stesso buco. Procedere poi fino all'ultimo buco quello più di 2 mm circa. Mettere le

strisce su carta forno e poi sulla placca del forno. Spennellare con olio extravergine d'oliva, tagliare in quadrati, salare e infornare in forno pre-riscaldato a 200° per 10 min.

Stuzzichini di carne

Samantha Vanossi - Cadorago

INGREDIENTI:

Kjøttboller pinnemat - Stuzzichini di carne

500 g di carne trita (350 g bovino, 150 g di suino), macinata bene - 90 g di fecola di patate - 150 ml di latte - mezza cipolla - mezza noce moscata - sale, pepe - due cetrioli - 100 ml di aceto - 100 ml di acqua, - 25 g di zucchero, -sale, pepe

Potet salat - Insalata di patate: 1 kg di patate - 6 ravanelli - 1 mazzetto di erba cipollina - 6 cetriolini sott'aceto - 4 dl di panna acida (rømme) - 6 cucchiari di maionese - il succo di un limone - sale, pepe



Kjøttboller pinnemat - Stuzzichini di carne:

Preparare una marinata unendo aceto, acqua, zucchero, due pizzichi di sale e due belle girate di pepe. Lavare il cetriolo e affettarlo abbastanza finemente, senza sbucciarlo, metterlo in una ciotola e coprirlo con la marinata, lasciando riposare per circa due ore.

Mondare la cipolla, tritarla grossolanamente e farla appassire in una padella antiaderente con un pezzettino di burro. In una terrina mescolare la carne trita, la fecola, la cipolla, aggiungendo a poco a poco il latte. Salare, pepare e aggiungere la noce moscata grattugiata. Il composto dovrà risultare piuttosto morbido.

Formare delle palline di circa 2 cm di diametro e cuocerle nella padella in cui si era appassita la cipolla, girandole di tanto in tanto, fino a colorirle.

Comporre gli stuzzichini con una polpettina e una fettina di cetriolo (asciugata dalla marinata in eccesso) arrotolata, fermare con uno stuzzicadenti. Servire a temperatura ambiente.

Potet salat - Insalata di patate:

Bollire le patate con la buccia, pelarle e farle raffreddare.

Tagliare finemente i ravanelli, i cetriolini, l'erba cipollina.

Mescolare la panna acida, la maionese, il succo di limone, aggiungere i ravanelli, i cetriolini e l'erba cipollina, salare e pepare. Tagliare a piccoli cubetti le patate e condirle con la crema. Mettere in frigorifero fino al momento di servire..

Torta allo yogurt con cipolla

Ruben Sarga (Rachele Petró) - Bergamo

INGREDIENTI:

un vasetto di yogurt intero, 3 uova intere medie, 3 vasetti di farina 00, 3 cipolle bionde fatte appassire in padella, 3 cucchiari di formaggio grattugiato, una bustina di lievito artificiale per torte salate, sale, pepe, un vasetto di olio di semi.



Mescolare in una terrina le uova con lo yogurt, unire la farina con il lievito, le cipolle e il formaggio e per ultimo l'olio. Versare il tutto in una teglia ben unta d'olio e cuocere 40 minuti a 180°.

Si può servire tiepida oppure fredda a dadini per un aperitivo.

NOTE: Mi scusi l'autrice originale di questa ricetta di cui non ho il nome.

Torta di riso salata alla spezzina

Alessandro Poggi - La Spezia

INGREDIENTI:

250 gr. di riso - $\frac{1}{2}$ litro di latte - 3 uova - 70 gr. di burro - 1 hg. di parmigiano grattato - 50 gr. di pecorino - noce moscata, olio ex vergine d'oliva, pepe e sale q.b.

Per la sfoglia:

2 hg. di farina - un pizzico di sale, acqua per impastare e due cucchiari di olio exv



Impastare la farina con l'olio, un pizzico di sale e tanta acqua per ottenere un impasto morbido e liscio. Lasciare riposare per mezz'ora, coprendo con un canovaccio. Lessare il riso nell'acqua salata; appena il riso sarà al dente, scolatelo e mettetelo in una ciotola, quindi aggiungete il latte e il burro.

A parte sbattete le uova con i formaggi grattati e la noce moscata e il pepe. Aggiungere il preparato alla ciotola con il riso, mescolate con cura e aggiustate di sale.

Stendere con il matterello una sfoglia non troppo sottile, ungete una teglia tonda e rivestite il fondo e le pareti con la sfoglia, che deve debordare di almeno 8 cm. L'impasto finale deve "galleggiare". Infine irrorate con l'olio la superficie e mettete in forno per circa 45 minuti a 180°, fintanto che la torta non risulti ben dorata.

Crespelle all'ortolana

Maria Pia Trubiani - Sesto San Giovanni

INGREDIENTI:

Crespelle: 150 g di farina - 400 g latte - 2 uova - 50 g di burro - sale e pepe.

Ripieno: 500 g di ricotta di pecora - 1 peperone rosso e 1 peperone giallo, -2 zucchine - 3 cucchiari di pomodori a cubetti - noce moscata - basilico - parmigiano - 1 cipolla e 1 scalogno.

Besciamella: 50 g burro - 50 g farina - 500 g latte - noce moscata.

Pirofila tonda in vetro o porcellana imbrattata



Ripieno verdure.

- Padella 1: olio + cipolla tritata, zucchine a rondelle o a fiammifero o grattugiate grosse, sale e pepe. Cuocere per 2-3 minuti.

- Padella 2: olio + scalogno tritato, peperoni spellati col pelapatate e tagliati a listarelle, sale e pepe. Cuocere per 2-3 minuti.

Le verdure vengono messe a raffreddare in una ciotola.

-Ciotola grande: la ricotta viene stemperata con una spatola, + 3 cucchiari di parmigiano, pizzico sale, noce moscata, 3 cucchiari di dadini di pomodoro, molte foglie di basilico tagliato sottilissimo, verdure senza fondo di cottura.

Crespelle

Mixer: mettere nell'ordine farina, sale e pepe, burro fuso, le uova e il latte poco per volta.

Frullare e passare al setaccio. Far riposare 2 ore.

Preparare le crespelle.

Besciamella: preparare nel solito modo.

Si allargano tutte le crespelle, al centro di ognuna 1 cucchiario di ripieno. Si chiudono, si schiacciano bene, un colpetto al centro con la mano e piegare ancora.

Nella tortiera si fa un fondo di besciamella e si allineano le crespelle con il bordo verso l'esterno, sovrapponendole leggermente.

Nappare con altra besciamella aiutandosi con un mestolo e cospargere di parmigiano. Si possono conservare in frigorifero coprendo con pellicola e gratinare in un altro momento.

Altrimenti si gratinano subito nel forno caldo.

Crespelline al prosciutto cotto affumicato

Simona Vala - Berna

INGREDIENTI:

per le crespelline (20 pezzi ca): 1 uovo - 1 cucchiaio e mezzo circa di farina - 1,5 dl di latte - sale e pepe

per la crema al formaggio: formaggio fresco (tipo Philadelphia) - sale - pepe - 1 cucchiaio di senape in grani e 1 cucchiaio di dragoncello finemente tritato

prosciutto cotto affumicato q.b.



Fare delle crespelline con 1 uovo, 1 cucchiaio e mezzo circa di farina e 1,5 dl di latte, sale e pepe. Mettere a riposo per 1h al fresco.

Preparare una crema con il formaggio fresco (tipo Philadelphia), sale, pepe, 1 cucchiaio di senape in grani e 1 cucchiaio

di dragoncello finemente tritato. Spalmare il composto sulle crespelle, adagiarci il prosciutto cotto affumicato e avvolgere strettamente nel cellophane. Lasciare a riposo almeno 1h in frigo.

Gnocchi giganti ripieni

Laura Arena - Milano

INGREDIENTI: per 6 persone

Pasta: 375 gr di farina - $\frac{1}{2}$ litro acqua

Ripieno: 250 gr. di ricotta - 1 rosso d'uovo -
1 cucchiaio di formaggio parmigiano - 1 etto
di prosciutto cotto a dadini - 1 etto di fontal
a cubetti.



Mettere sul fuoco una pentola con 1/2 litro d'acqua e un pizzico di sale, quando bolle togliere dal fuoco e buttare in un solo colpo 250 gr. di farina che rimessa sul fuoco verrà mescolata con un cucchiaio di legno fino a quando si sarà sciolta e non avrà grumi. Rimettere la pentola sul fuoco a bassa temperatura e continuare a mescolare per 5/8 minuti con attenzione perchè non si attacchi al fondo. Rovesciate questa pasta su un tagliere e impastatela con altri 125 gr. di farina, deve diventare un impasto morbido e deve essere lavorato fino a diventare liscio. Ora copritelo e lasciate riposare l'impasto a forma di palla.

Preparate il ripieno mescolando ogni cosa. Tornate alla pasta che avrà riposato per almeno un quarto d'ora. Dividetela in pezzi

della misura di piccole polpette, allargate ogni pezzo sul palmo della mano riducendo la pasta di fine spessore e nel centro mettete una parte del ripieno preparato, richiudete la palla infarinandosi le mani. Intanto avrete fatto bollire una pentola con abbondante acqua salata, immergeteci con cura uno alla volta le uova di pasta e quando torneranno a galla toglietele dall'acqua, scolatele e adagiatele in una teglia da forno imburrata, allineatele in un solo strato, conditele e copritele con un sugo di pomodoro a piacere e parmigiano. Mettere il tegame in forno a 170° massimo per 1/2 ora per insaporire e servire a tavola..

Lasagne alle zucchini

Margherita Tagliaferri Bescapè - Milano

INGREDIENTI:

1 kg zucchini - aglio - olio - lasagne fresche - scamorza affumicata - parmigiano - latte - farina - burro



Soffriggere le zucchini con olio e aglio, lasciarle belle croccanti.

Preparare poi una besciamella non troppo densa, tritare la scamorza affumicata.

Stendere sulla teglia leggermente unta uno strato di zucchini, adagiare poi uno strato di lasagne, zucchini, besciamella, scamorza e parmigiano.

Continuare in questo modo terminando con uno strato di zucchini e parmigiano.

Infornare per venti, trenta minuti a fuoco medio e gratinare col grill la superficie per qualche minuto.

Lasagne con stracchino e fiori di zucca

Nicoletta Donizzetti - Almenno San Salvatore

INGREDIENTI:

300gr farina - sale - 3 uova - 15 fiori di zucca + 5 per la decorazione - 2 mazzetti di erbe - 300 gr di zucchine piccole piccole - $\frac{3}{4}$ cipollotti freschi - 400gr di stracchino fresco - pecorino grattugiato - 200gr di latte - 1 uovo - olio ev - sale pepe



Pulire le erbe e cuocerle con la sola acqua di sgrondatura in una padella con poco olio. Salare e pepare. Pulire i 15 fiori di zucca. Lavare le zucchine e tagliarle nel senso della lunghezza. Affettare i cipollotti e farli appassire con olio ev aggiungere le zucchine a cuocere a fuoco vivace per pochi minuti. Salare pepare aggiungere i fiori saltandoli velocemente. Lavorare nel mixer lo stracchino il latte e l'uovo fino ad ottenere una crema morbida. Impastare le lasagne tirandole abbastanza

sottili quindi allestire il tutto in una pirofila alternando lasagna erbe +pecorino grattugiato, lasagna, zucchine e fiori salsa allo stracchino ecc. per ultimo coprire con salsa allo stracchino e decorare con i fiori rimasti. Spolverizzare con pecorino e cuocere per 30' in forno (ho usato il ventilato prima a 180 e poi a 150)

Pisarei e fasoi

Maria Elena Baroni - Dovera

INGREDIENTI: Per 4 - 6 persone
(dipende dalle bocchette !
Gnocchetti (Pisarei): 36 cucchiari rasi di pane grattugiato (pane comune) -12 cucchiari rasi di farina bianca
brodo vegetale qb (in cui è stato fatto riposare uno spicchio d'aglio schiacciato).
un pizzico di sale
Sugo di fagioli (Da preparare il giorno prima dell'utilizzo che diventa piu' buono) - 500 gr fagioli borlotti (freschi o surgelati) , lessati un po' al dente in acqua salata (tenere l'acqua di cottura) - olio - aglio
passata di pomodoro (300 gr , ma anche di piu' se piace)
2 cucchiariate lardo pesto oppure 150 gr pancetta a dadini (la pancetta non è nella ricetta tradizionale pero' ci sta bene , sia dolce che affumicata). Qualcuno mette anche della cotenne di maiale a dadini (prima sbollentate).



Mettere la farina bianca sul fondo di una ciotolona, aggiungere il pane grattugiato, il sale, fare la fontana e aggiungere il brodo bollente quanto basta per ottenere un impasto sodo. Preparare delle bisce grosse come un mignolino, tagliare i gnocchetti e strascarli velocemente e leggermente sulla spianatoia . La dimensione del gnocchetto finale , per essere perfetta, deve essere quella dei fagioli .
Si possono preparare anche con un giorno o due di anticipo e conservare in frigorifero (anche in una ciotola magari avvolta da un telo) senza nessun problema.
Fare rosolare l'aglio nell'olio insieme al lardo o alla pancetta, aggiungere i fagioli scolati, farli insaporire per bene .
Aggiungere la passata di pomodoro e parte dell'acqua dei fagioli. Lasciare cuocere almeno una mezz'ora aggiungendo l'acqua di cottura ben bollente a mano a mano che serve .
Il sugo deve risultare cremoso e i fagioli devono restare interi (volendo se ne puo'

passare una piccola parte al setaccio per aumentare la cremosità del sugo se piace , importante è non lasciare le bucce)
Si puo' partire anche dai fagioli crudi, nel qual caso ovviamente il tempo di cottura del sugo aumenterà, il procedimento rimane lo stesso.
Preparazione
Cuocere i pisarei come si fa per gli gnocchi (si buttano a manciate in acqua bollente salata e si scolano quando vengono a galla con una schiumarola). A mano a mano che vengono cotti disporli a strati in una zuppiera con **ABBONDANTE** sugo (devono "nuotare" nel sugo, in alcune zone nel piacentino il sugo è tenuto molto liquido e il piatto finito sembra quasi una minestra , ma questa non è la variante che io preferisco) e parmigiano o grana grattugiato per ogni strato. In questo modo si evita di rigirarli rischiando di rovinarli.
Lasciare riposare qualche minuto e servire..

Riso freddo ai gamberetti

Francesca Silvestrini - Milano

INGREDIENTI: per 8 persone
600 gr. riso parboiled - 1 kg. gamberetti - 1
vasetto di maionese - 8 mazzi basilico -
olio, sale



Portare a bollire l'acqua salata per il riso, pulire i gamberetti e togliere il budello nero, se si usano quelli surgelati scegliere il tipo grosso perchè con la cottura diventano invisibili, pulire il basilico e, anche se non si dovrebbe mettere a contatto con una lama, va però tritato nel

mixer, in una capace ciotola mettere i gamberetti, il basilico l'olio la maionese e il riso cotto e raffreddato, aggiustare di sale e mettere in una forma ad anello premendolo bene e in frigo per 2 ore..

Arrosto di maiale in salsa piccante

Luisa De Filippi - Alessandria

INGREDIENTI: per 8 persone:
Lonza di maiale g 800 - falde di peperone rosso, arrosto, g 200 - cipolla bianca - peperoncino fresco, piccante - salvia, rosmarino, timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani



Strofinare la carne con sale, pepe, poi accomodarla in una teglia con salvia e rosmarino; irroratela d'olio e arrostirla in forno a 200° C per 30' circa, girandola spesso.

Lasciate raffreddare l'arrosto sgocciolato dal sugo poi tagliatelo a fettine sottili.

Preparate la salsa: tritate a coltello le falde di peperone insieme con uno spicchio

di cipolla, un peperoncino fresco privato dei semi, alcune foglioline di timo; raccogliete il battuto in una ciotola e mescolatelo con circa 100 g d'olio e un pizzico di sale.

Disponete quindi le fettine di arrosto nel piatto e conditele con la salsina piccante.

Brandacujon alla mia maniera

Monica Tosin - Asti

INGREDIENTI:

Gr. 750 merluzzo salato - Gr. 500 patate - 2 spicchi d'aglio - una manciata di prezzemolo - 1 cucchiaio di pinoli - il succo di mezzo limone - un rosso d'uovo - olio extra vergine d'oliva ligure o delicato - sale, pepe



Dissalate con attenzione il baccalà, lasciandolo un paio di giorni nell'acqua fredda e cambiando più volte l'acqua. Poi ponetelo a cuocere coperto di acqua fredda e, dall'ebollizione cuocetelo per circa 15 minuti. Scolatelo, privatelo della pelle e delle eventuali spine e spezzatelo. Nel frattempo cuocete le patate pelate e portatele a cottura, ci vorranno circa 30 minuti.

Mettete il tutto in una casseruola a bordo alto che si possa chiudere con il coperchio. Fate un trito fine con il prezzemolo, i pinoli e l'aglio.

Intanto preparate la salsa emulsionando l'olio e il succo di limone e aggiungetevi

NOTE:

Veniva considerato un secondo piatto, ora io (e non solo io) preferisco servirlo come antipasto. Il Brandacujon è una ricetta tipica dell'imperiese, con rivendicate paternità marinare, più precisamente "dalla cucina a bordo dei pescherecci" dove la mescolanza degli ingredienti avveniva per scuotimento della pentola tenuta fra le gambe dei robusti marinai. Da lì il simpatico nome.

La sopraccitata pentola non era altro che un profondo piatto ovale detto "fiammanghilla", che si chiudeva con un piatto leggermente più piccolo di misura e si affidava al più giovane della compagnia ordinandogli: Branda, cujon, che ciu ti u brandi, ciu u l'è bon (agita sciocco, che più lo agiti più è buono)! La ricetta originale prevede l'uso dello stoccafisso, ma io preferisco usare il baccalà (o merluzzo salato).

il trito.

Unite la salsa così ottenuta al cibo nella pentola, date una mescolata, chiudete con il coperchio e incominciate a sbattere e agitare dal basso all'alto, fino ad ottenere quasi una crema. Aggiungete il rosso dell'uovo, date ancora una mescolata e servite tiepido. (Eventualmente scaldatelo a bagno-maria).

Per favorire la mantecazione, durante lo scuotimento, irrorare più volte con un po' d'olio d'oliva.

Carne concia

Vittoria Traversa - Genova

INGREDIENTI:

Un pezzo di carne bollito come per il vitello tonnato. Io uso il girello o un pezzo di noce di vitellone, bollito con sedano, carota, cipolla, foglia di alloro, bacca di ginepro. Si possono aggiungere gusti/erbe a piacere. Salare il brodo.

Limoni non trattati, meglio quelli belli grossi profumati e sugosi

Filetti di acciughe salate ben sciacquati e asciugati; quelle di Monterosso sono perfette.

Capperi piccoli sottosale sciacquati e asciugati; Pantelleria ovviamente!

Olio exv saporito.



Il tutto va preparato il giorno prima di servirlo, anche due.

Più sta in frigo a insaporirsi, meglio è.

La carne bollita deve essere ben fredda e va tagliata sottile, meglio con l'affettatrice (il mio macellaio me lo fa).

A questo punto si prende un contenitore largo e non troppo alto che possa poi andare in tavola e si comincia mettendo un pochino di olio, poi uno strato di carne, poi qualche fetta sottile di limone, qualche capperone e qualche filetto di acciuga, giro di olio e si ricomincia fino ad esaurire la carne. L'olio deve essere abbondante, i

limoni caceranno del sugo e si formerà una bagnetta saporitissima.

Mettere sopra un peso e dimenticarsela in frigo per almeno un giorno intero.

No, dimenticarla no, perché ogni tanto è bene smuoverla un po' per fare penetrare bene la bagnetta.

A volte va aggiunto un po' di sale, ma con molta attenzione perché i condimenti sono tutti già molto salati (acciughe e capperi). Se la carne è stata bollita con il giusto sale, non dovrebbe essere necessario aggiungerne.

NOTE:

Si può accompagnare con: insalatina, verdure alla griglia, pomodori al forno, sott'aceti, caponata di melanzane siciliana.

E' un piatto che d'estate si mangia molto volentieri perché è freschissimo e si prepara prima. Utilissimo per riciclare avanzi di arrostiti o bolliti..

Costine in agrodolce di Chen

Daniela Catone - Torino

INGREDIENTI:

1 kg di costine maiale - mezza cipolla piccola
- mezzo bicchiere di vino bianco - 1
cucchiaino di zenzero - 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di
spezie cinesi * - 2 spicchi di aglio - 5 cucchiari
di aceto bianco - 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di zucchero - olio di semi



Soffriggere la cipolla affettata in un po' di olio nella pentola a pressione, aggiungere le costine alle quali si è tolto il grasso visibile e far dorare, salare.

Aggiungere il vino bianco e tutti gli ingredienti e far insaporire.

Aggiungere circa 2 bicchieri di acqua (fino a coprire la carne) e chiudere la pentola a pressione. Quando inizia a fischiare

abbassare la fiamma e lasciare cuocere 10 minuti.

Far uscire il vapore e aprire la pentola a pressione, versare il brodo nel wok (o in una padella larga), far addensare e infine aggiungere le costine e far insaporire.

NOTE:

**Le spezie cinesi le compriamo in un micromarket orientale e si chiamano "wuxian fen"
Questo è il cavallo di battaglia di Chen, è un piatto che prepara per gli ospiti, che sembrano gradire; purtroppo va sempre a occhio (e infatti vengono un po' diverse una volta dall'altra), per il raduno abbiamo provato a "misurare" gli ingredienti, speriamo in bene.*

Frittata di Nonna Giulia

Alessandra Cartuccia - Osimo (AN)

INGREDIENTI:

8 uova - 1 cipolla fresca - 3 zucchine - 6 cuori di carciofo - una decina di foglie di menta - un mazzetto di prezzemolo tritato - un mazzetto di finocchio selvatico - 5-6 fette spesse di ciauscolo (salume tipico marchigiano - sostituibile con salame a pasta fresca) - foglie verdi di 1 aglio fresco - 1 bel pomodoro rosso spellato - privato dei semi e tagliato a cubetti - vino bianco - olio - sale - pepe.



Mettere abbondante olio in una larga padella, gettarvi la cipolla affettata sottile e far cuocere dolcemente. Aggiungere i carciofi tagliati a spicchietti e le zucchine a dadini. Salare leggermente, sfumare con un po' di vino e far cuocere, avendo cura di fare in modo che le verdure rimangano ben al dente. Aggiungere il finocchio selvatico tritato grossolanamente insieme alla menta, il pomodoro, le foglie dell'aglio a rondelle e il ciauscolo a cubetti. Cuocere per un paio di minuti, quindi spegnere e far freddare.

Preriscaldare il forno a 180°.

Nel frattempo in una ciotola capiente rompere le uova, mettere sale e pepe, il prezzemolo, e battere con una forchetta amalgamando bene. Incorporare le verdure con l'eventuale sughetto e mescolare. Versare in una teglia rivestita di carta forno (di solito uso una tortiera di 26 cm di diametro) ed infornare per circa 30 minuti.

Buona sia calda che fredda.

NOTE:

Dedicata a mia nonna, oggi ottantacinquenne, che ci ha insegnato a fare questa meravigliosa frittata.

Buona come piatto unico, o tagliata a cubetti come stuzzichino per un buffet.

Insalata di coniglio in salsa rosa

Vittoria Diano - San Donato Milanese

INGREDIENTI: per 6 persone:
1 kg di coniglio - 400 gr di carote - 1 pizzico di maggiorana - 1 gambo di sedano bianco - 1 cipolla - sale
per la salsa: 250 gr di maionese - 2 cucchiaini di salsa rubra - 1 cucchiaino di tabasco - 2 bicchierini di Grand Marnier - 2 cucchiaini di senape.



Lessare il coniglio in acqua salata con 1 carota, la cipolla e il pizzico di maggiorana. Far raffreddare e spolare il coniglio tagliando poi la polpa in piccoli pezzetti. Grattugiare le carote a julienne e tagliare il sedano a pezzettini.

Preparare la salsa, unendo tutti gli ingredienti.

In una ciotola unire la carne, le verdure e la salsa, mescolare bene e tenere in frigo fino al momento di servire, ma almeno per 1 ora.

NOTE:

E' un piatto fresco e leggero, ideale nelle calde giornate estive o per un pranzo in piedi

Involtini alla messinese

Maria Pia Bruscia - Milano

INGREDIENTI:

500 g fettine di carne tagliate sottili (poco più spesse di un carpaccio; il taglio può essere magattello di vitello, lonza di maiale, qualcosa di tenero, comunque) - 250 g pancetta (semplice o affumicata, dipende dai gusti) - la mollica fresca di 1 pugliese (circa 700-800 g) - olio ex.verg. oliva - 1 spicchio d'aglio - 1 provoletta - prezzemolo, sale, pecorino grattugiato (o grana, se non si amano i sapori forti), burro, alloro, cipolla.



La sera prima preparare la mollica: sminuzzarla con un tritatutto per renderla fine, condirla con lo spicchio d'aglio tritato finemente (meglio se frullato), sale, olio ex.v.oliva q.b., prezzemolo q.b., la provoletta a dadini piccoli e il pecorino o grana grattugiato. Riporre in frigo.

Mettere le fettine di carne in una terrina e ungerle con due cucchiainate d'olio e.v.o. perché non si attacchino fra loro. Preparare gli involtini: spalmare un fiocco di burro in ogni fettina, mettervi sopra un pezzetto di pancetta (1/2 fettina circa) e una cucchiainata di mollica insaporita. Chiudere l'involantino con cura per non fare

uscire il ripieno e infilarlo in uno stecchino da spiedini. Proseguire con gli involtini fino a terminare gli ingredienti e infilzare fra un involtino e l'altro, alternandoli, una foglia di alloro e una "foglia" di cipolla. Ogni spiedino dovrebbe contenere 4-5 involtini.

Ungere leggermente gli spiedini, passarvi sopra la mollica eventualmente avanzata (per non fare seccare troppo la carne in cottura) e cuocerli al grill o, meglio ancora, sul barbecue, per circa 7-10 minuti per parte.

NOTE:

Si possono servire, caldi, sia sullo spiedino, sia in una teglia sfilati dallo stecchino.

Mini involtini di vitello

Rachele Petró - Bergamo

INGREDIENTI: per 4 persone

1^ versione: 4-5 fettine di vitello piuttosto grandi - 1 bicchiere di vino bianco - 15 fettine di pancetta affumicata - 15 foglioline di salvia

2^ versione: 4-5 fettine di vitello piuttosto grandi - 1 bicchiere di vino bianco - 10 sottilette - 4 wurstel

3^ versione: 4-5 fettine di vitello piuttosto grandi - 1 bicchiere di vino bianco - 4-5 foglie di trevisano - un pezzetto di scamorza affumicata



Tagliare le fettine di vitello in 3 parti, farcirle o con una sottiletta e un pezzetto di wurstel o con una fettina di pancetta e una di salvia o con del trevisano e scamorza. Richiuderle facendo un piccolo involtino, verranno piu' o meno della grossezza di un dito. Preriscaldare una pentola antiaderente. Adagiare gli involtini

nella pentola senza condimenti, avendo cura di poggiare per primo il lato della chiusura, cosi' che si saldi bene. Rigrare gli involtini per 5-6 minuti, finche' non cominceranno a rosolare. Bagnare con 1 bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Spegner e servire caldi.

Polpo alla sarda

Rossella Lazzarini - Cassina De'Pecchi (MI)

INGREDIENTI:

600 gr di polpo - 100 gr di pomodori secchi -
50 gr di capperi - aceto - aglio - prezzemolo
- olio. sale



Si lava molto bene il polpo e lo si immerge in una pentola con acqua bollente salata bagnando i tentacoli per 3 volte. Lo si lascia cuocere per circa mezz'ora e, una volta cotto, lo si lascia nell'acqua finché non si raffredda. Si scola e si taglia a piccoli pezzi. Intanto si prepara un battuto con pomodori secchi, aglio, prezzemolo e i capperi. Si versa mezzo bicchiere d'olio in un tegame e vi si fa rosolare il battuto. Quindi si unisce un

bicchiere abbondante di aceto e si fa bollire per qualche minuto. Si mette il polpo in una terrina fonda e vi si versa il sugo. Si consuma dopo almeno 12 ore, avendo cura di rimestare ogni tanto.

PS: Io ho ridotto un po' le dosi dei pomodori e dei capperi, perchè rendono molto e mi sembravano tanti. Viene comunque gustosissimo

NOTE:

questa ricetta è di Pinella Orgiana, a cui ho chiesto l'autorizzazione

Rotolo di coniglio in porchetta

Emanuela Boni - Chiavari

INGREDIENTI: per 6 persone
un coniglio kg 1,600 - pancetta g 180 - erbe aromatiche (rosmarino, salvia, finocchietto) - semi di finocchio - burro - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe nero in grani



Disossate il coniglio (fatelo disossare) in modo da ottenere una fetta di carne senza troppe lacerazioni; salatela, pepatela, battetela leggermente, cospargetela con un trito di pancetta ed erbe aromatiche, un pizzico di semi di finocchio, quindi arrotolatela. Legate il rotolo con alcuni giri di spago bianco da cucina, accomodatelo in una pirofila,

aggiungete le ossa del coniglio spezzettate, condite con un filo d'olio, sale, pepe e passate in forno a 180° per circa un'ora, sfumando la carne durante la cottura con un dito di vino. Affettate l'arrosto, salsatelo con l'intingolo caldo e servitelo.

Rotolo di tacchino ricotta e spinaci avvolto in speck

Roberta Bianchi - Scanzorosciate (BG)

INGREDIENTI:

per il rotolo: g. 500 petto di tacchino - g. 250 ricotta - 1 uovo - g. 50 grana padano - g. 150 speck affettato - salvia ,sale.pepe - burro olio - vino bianco

per la farcitura: g. 150 ricotta - g. 150 spinaci



Macinare e poi frullare il petto di tacchino, aggiungervi i 250g. di ricotta, l'uovo, il parmigiano, un po' di sale e un po' di pepe, amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Stendere l'impasto ottenuto su un foglio di pellicola e formare un rettangolo, livellarlo, aiutandosi con un altro foglio di pellicola. A questo punto formare un rotolo, riporlo mezz'ora nel frigorifero (o meglio ancora nel congelatore).

Nel frattempo cuocere gli spinaci in acqua salata, dopo averli scolati e strizzati , sminuzzarli con l'aiuto di una mezzaluna,

amalgamarli con i 150g. di ricotta , aggiustare di sale e pepe.

Togliere il rotolo dal frigorifero, srotolarlo, stendere la farcia e formare di nuovo un rotolo, che verrà avvolto nelle fette di speck, adagiarlo in una pirofila con olio burro e salvia, metterlo in forno a 160° per quaranta minuti. Dopo venti minuti aggiungere un bicchiere colmo di vino bianco. A fine cottura, toglierlo dal forno e, lasciarlo raffreddare e servirlo affettato.

Tasca di vitello alla moda degli Abbate

Eugenia Abbate - Trezzano sul Naviglio (MI)

INGREDIENTI:

1,5 Kg di codone di vitello (incidete la carne nello spessore aprendola come una tasca, operazione che potete chiedere di fare ad un macellaio compiacente) - 200 g di fesa di vitello - 200 g di scamone di manzo - 200 g di lonza di maiale - 100 g di mortadella di Bologna - 2 uova - 100 g parmigiano reggiano grattugiato - sale, pepe e un cucchiaino di Suk Bertolini

Per il brodo : 2 o 3 Lt acqua - odori: sedano, carota, cipolla steccata con 1 chiodo di garofano, gambi di prezzemolo, un pomodoretto, uno spicchio d'aglio, un piccolo porro -sale e pepe q.b.



Preparate il ripieno della tasca.

Passate al tritatutto con disco medio le carni crude e la mortadella facendole cadere in una capace terrina, unitevi le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e il Suk, mescolate bene in modo da amalgamare perfettamente tutti gli ingredienti.

Prendete allora la tasca, farcitetela con il ripieno, cucitela con filo bianco.

Portate a bollire l'acqua e gli odori in una capace pentola, immergetevi la tasca di vitello e fatela cuocere per circa due ore, a recipiente coperto e a fuoco moderato.

Trascorso questo tempo spegnete il fornello e lasciate raffreddare la carne nel suo brodo. Indi, estraetela, avvolgetela in un foglio di carta forno e lasciatela in frigo una notte. Al mattino sarà pronta per essere tagliata a fette e servita. Volendo si potrà utilizzare il brodo, dopo averlo filtrato e con l'aggiunta di qualche foglio

di colla di pesce, per ricoprire la carne di gelatina.

Contorno raccomandato: PEPERONI a modo mio

Prendere due peperoni rossi e due gialli, belli sodi e di forma quadrangolare.

Lavarli, asciugarli e tagliarli in quattro falde ognuno. Spennellarli con pochissimo olio d'oliva e distenderli con la pelle rivolta all'insù su una placca da forno. Piazzarla sotto il grill rovente e lasciarla finché la pelle dei peperoni sarà nera. Toglieteli e metterli immediatamente in un Pirex, sigillare con pellicola. Quando saranno freddi la pelle scivolerà via da sola, senza alcuna difficoltà. A questo punto metterli distesi in un vassoio, alternando i colori, salarli e ricoprirli di ottimo olio extravergine di oliva, un trito di prezzemolo e basilico e due spicchi d'aglio tagliati a lamelle. Sono migliori dopo 24 ore.

NOTE:

Questo è un classico "cavallo di battaglia" della mia famiglia. In estate lo mangiamo freddo e in inverno caldissimo, accompagnato da verdure al vapore.

Torta di agnello e ricotta

Nicoletta Donizzetti - Almeno San Salvatore

INGREDIENTI:

400 g farina - 200g burro - 2 uova - acqua qb
- 600 g polpa di agnello (o di pollo) ben sgrassata e tagliata a piccoli pezzi - 1 cipolla
- 30 g di burro - un cucchiaino colmo di trito d'erbe aromatiche (timo maggiorana menta)
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco - 400 g di ricotta
- 3 uova - noce moscata-sale



Setacciare la farina, unire il burro a pezzetti e lavorare con le dita velocemente fino ad ottenere un composto granuloso, unire le uova poca acqua (un paio di cucchiaini meglio se acqua molto fredda) poco sale. Impastare velocemente senza scaldare troppo l'impasto e farlo riposare in frigo x circa 30'.

Affettare sottilmente la cipolla farla rosolare dolcemente nel burro, aggiungere la carne infarinata e farla insaporire per pochi minuti, bagnare con il vino e quando è evaporato aggiungere poca acqua salare e cuocere per 15' su fuoco dolce e con coperchio.

Lavorare in una terrina la ricotta con le uova, il trito d'erbe un poco di sale e della noce moscata, unirvi la carne e mescolare con cura.

Stendere la sfoglia in uno spessore di circa 5 cm con, foderare una tortiera a bordi bassi , versare il ripieno livellarlo e ricoprire con il resto della sfoglia. Praticare dei buchi sulla superficie , decorarla con i ritagli di pasta e pennellare con rosso d'uovo,. Metter in forno a 160° e cuocere per circa 40'..

Trota alle zucchine

Roberto Della Giovanna - Milano

INGREDIENTI: per 8 persone
Due trote piuttosto grosse sfilettate - 8
zucchine lessate. - circa 80-100 gr. tra noci
brasiliane, noci, mandorle, nocciole, pinoli, a
piacere. (peso sgusciato) - pecorino toscano
grattugiato stesso peso - Speck a dadini
circa 100 gr - Rosmarino, timo, prezzemolo,
olio, burro - Farina , sale q.b. - Aglio



Fate sfilettare dal vostro pescivendolo le due trote, infarinate leggermente i filetti, e fateli scottare fino a una leggera doratura con un po' di rosmarino, in olio e burro in cui avrete fatto saltare lo speck.

A parte, passate nel mixer il misto di noci e il pecorino, amalgamando bene il tutto con l'aiuto di un poco di olio.

Schiacciate molto bene le zucchine, o passatele a loro volta nel mixer, e

mettetele nel condimento di cottura delle trote, con uno spicchio d'aglio che poi leverete. Unite gli odori, il sale, la salsa di noci, mescolate bene il tutto, e, infine, rimettete i filetti nel composto, lasciando insaporire a fuoco molto basso per qualche minuto.

Servire tiepido.

NOTE:

questa ricetta viene bene anche usando le trote già fatte ai ferri, di cui, magari, è avanzato un filetto o due. La seconda cottura distrugge quasi completamente le spine interne di cui è ricca la trota. La salsa di noci può essere fatta in quantità maggiori e, ben coperta d'olio, si conserva nel frigo abbastanza a lungo

Vitel non tonné

Francesca Bisignano - Lonato

INGREDIENTI: per 6-8 persone

1200 g di magatello di vitello
2 cipolle bianche non troppo grosse
1 costa di sedano tagliata in due
7-8 belle carote
10 nocciole spellate
1 bottiglia di vino bianco
sale o un dado vegetale
maionese a piacere



Mettere in una casseruola la carne, le verdure, le nocciole e il dado poi coprire a filo con il vino (servirà tutto) e cuocere lentamente per circa 1ora e mezza o due. Il vino si deve asciugare del tutto, lasciando le verdure ben cotte e un poco di fondo cremoso. Togliere la carne e i pezzi di sedano e frullare molto bene il resto, e quando la salsa ottenuta sarà fredda unirvi qualche cucchiaino di

maionese, la quantità è a piacere, io ne ho messi 3-4 cucchiaini. A questo punto affettare il magatello molto sottile, disporlo in un piatto e coprirlo con la salsa. Conservare in frigo fino al momento di servire.

Naturalmente è meglio preparare la carne il giorno prima, e salsarla all'ultimo.

Vitello tonnato

Ofelia Allegretta - Padova

INGREDIENTI:

1 girello di vitello - 300 g di tonno sott'olio -
4 o 5 acciughe sott'olio - 1 grossa cipolla -
1\2 litro di vino bianco - 1\2 bicchiere di olio
extra vergine d'oliva - 2 limoni - sale - pepe -
qualche cetriolino sott'aceto - 1 cucchiaino di
capperti sott'aceto



Mettere la carne in una casseruola non troppo grande con la cipolla finemente affettata, il tonno sminuzzato e le acciughe a pezzettini, salare pepare ed aggiungere il vino.

Cuocere, coperto, a fuoco molto moderato. Quando la carne è cotta, metterla da parte e frullare il fondo di cottura con l'olio ed il succo dei limoni.

Quando la carne è fredda affettarla, disporre le fette in un piatto e coprire con la salsa, decorare con i cetriolini affettati ed i capperi.

Lasciare riposare in frigo per 24 ore affinché la carne si insaporisca bene.

NOTE:

Il girello è quel taglio anatomico che occupa il margine posteriore della coscia, a diretto contatto con la fesa e la sottofesa, detto anche magatello

Caponata

Rosetta Bagheri - Milano

INGREDIENTI:

4 melanzane lunghe e strette - 2 peperoncini rossi freschi - 1 cipolla bionda - 2 gambi di sedano - una dozzina di olive nere snocciolate - una decina di Cocunci sott'aceto

COCUNCI: $\frac{1}{2}$ kg cocunci sotto sale



CAPONATA: In una larga padella rosolare le melanzane tagliate a pezzi non troppo piccoli, insieme alla cipolla tagliata a rondelle

Togliere i semi e i filamenti ai peperoncini e tagliarli a listarelle

Tagliare a rondelline il sedano

Unire il tutto alle melanzane insieme alle olive.

Mescolare e a questo punto mettere i Cocunci con tre o quattro cucchiariate del loro aceto.

Abbassare la fiamma e cuocere per una decina di minuti, finchè si è ristretto il sughetto. (le verdure devono rimanere al dente.

COCUNCI: Sgrondarli bene dal sale in eccedenza (non lavarli)

Metterli in un vaso che li contenga bene

Aggiungere aceto bianco sino a metà dei frutti

Ora coprirli completamente con aceto balsamico

NOTE:

*** quando si usano i cocunci così conservati, ricordarsi di non salare le pietanze

*** i Cocunci lavati, asciugati ben bene e messi sott'aceto, sono ottimi con l'aperitivo

Fagioli al fiasco

Mario Vignoli - Piazza di Castelfranco E.

INGREDIENTI:

fagioli bianchi (canellini) gr. 350 - 2 spicchi aglio - 5 foglie salvia - 1 peperoncino - 5 grani pepe nero - olio d'oliva e.v gr. 200 - 2 cucchiaini rasi di sale grosso, eventualmente 2 fette di prosciutto tagliate a strisce sottili.



La preparazione inizia la sera precedente. Far rinvenire i fagioli in acqua fredda. Il mattino successivo versare l'acqua e mettere i fagioli nel fiasco assieme all'aglio, la salvia, il peperoncino finemente tritato, il pepe macinato ed un pizzico di sale grosso. Unirvi l'olio d'oliva e acqua fredda fino a coprirli. tappare con il tappo apposito con il foro oppure con un panno

bianco e lasciarlo per circa 3 ore nel forno a 120 gradi. Se occorre aggiungere solo acqua calda. Quando i fagioli sono cotti l'acqua dovrebbe essere tutta evaporata. Scuoterli cautamente dal fiasco e condirli con qualche goccia d'olio d'oliva.

Indivia belga in bellavista

Cristina Sala - Bergamo

INGREDIENTI: per 6 persone
Ricotta, 100 gr - Pinoli, 40 gr - Cespi indivia belga, 2 - Basilico - Yogurt magro - Sale qb - Pepe qb



Sfogliate accuratamente i cespi di indivia belga, lavate bene le foglie e sgocciolatele. Con una piccola frusta mescolate in una ciotola, la ricotta con mezzo vasetto di yogurt magro ed un trito fine di basilico e pinoli fino ad ottenere un composto omogeneo che andrà insaporito con sale e pepe.

Dividete il composto a mucchietti che andranno sistemati nella parte bassa delle foglie di indivia.

Portate in tavola con una guarnizione di prezzemolo.

NOTE:

Tempo preparazione: 20 minuti

Tratto da "Cucina Italiana" - Speciale Cucinare Veloce per l'Estate

Per intolleranti al latte e latticini, sostituire la ricotta con fiocchi di soja ed utilizzate yogurt sempre di soja.

Insalata di borlotti alla menta

Germana De Ponte - Roma

INGREDIENTI:

500 g di borlotti lessati - 2 piccole cipolle rosse di Troppa - 4 pomodori rossi - 1 rametto di menta fresca o un cucchiaino scarso di menta essiccata - 1 cucchiaino abbondante di zucchero - , aceto rosso forte (o aceto balsamico) - olio - sale - pepe.



Tagliate a dadini i pomodori, affettate sottilmente le cipolle e mescolate tutto in una capiente insalatiera. Condite con sale, zucchero, olio, un'abbondante macinata di pepe. Versate i fagioli nell'insalatiera e completate il condimento con l'aceto.

Sminuzzate finemente la menta e mescolate bene. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

Involtini di melanzane con fagiolini, acciughe e patate

Cristina Sala - Bergamo

INGREDIENTI: per 4 persone

Melanzane alla piastra, 12 fette tagliate per lungo - Fagiolini corri a vapore, 100 gr - Filetti di acciughe, 4 - Patate cotte a vapore, 200 gr - Pomodori rossi, 200 gr - Spicchi d'aglio, 2 - Origano, 15 gr - Olio extravergine, 4 cucchiari - Sale q.b.



Lavare le melanzane, tagliarle a fette abbastanza sottili, salarle, metterle in un colapasta con un peso sopra per farle spurgare. Dopo circa un'ora lavarle e, senza asciugarle metterle su una piastra calda e farle cuocere (oppure cuocerle alla griglia).

Nel frattempo fate cuocere a vapore fagiolini e patate, separatamente (oppure fateli bollire).

Tritate le acciughe con la mezzaluna o il coltello (non usare il tritatutto elettrico).

Tagliate le patate a quadretti di mezzo centimetro di lato ed i fagiolini a piccoli pezzi di 2 cm. Mettete patate e fagiolini in una ciotola e conditeli con 2 cucchiari d'olio extravergine ed i filetti d'acciuga tritati e aggiustate di sale.

Stendere le melanzane cotte su di un piano, farcirle con il composto di patate e fagiolini, arrotolatele e mettetele in una pirofila.

Tagliate il pomodoro (dopo averlo sgocciolato) anch'esso a cubetti, condirlo con gli spicchi d'aglio schiacciati, l'origano, il sale o l'olio rimanente.

Versate i pomodori sulle melanzane e mettere il tutto in frigorifero per farlo raffreddare e servite.

*In alternativa il piatto può anche essere passato in forno a gratinare per 10 minuti.

NOTE:

Ricetta del cuoco Fabio Campoli rivisitata da me.

Tempo di preparazione: 45 minuti

*Tempo di eventuale cottura *: 10 minuti.*

Mattonella ai tre peperoni

Laura Tinto - Milano

INGREDIENTI: per 4 persone
2 peperoni rossi - 2 peperoni gialli - 2
peperoni verdi - besciamella 150 g - 3 uova -
150 gr di ricotta - 60 gr di pecorino - un
mazzetto di timo - sale - pepe.



Lavare i peperoni, metterli sulla placca del forno ed arrostarli a 200° per 20 minuti, pelarli ed eliminare semi e nervature interne quindi tagliarli a larghe falde.

Mettere da parte una falda per colore e frullare le altre tenendo separati i tre colori, raccogliere i passati in tre ciotole e unire a ciascuno un uovo, 50 gr di besciamella, 50 gr di ricotta, 10 gr di pecorino grattugiato, poco sale, un pizzico di pepe e qualche fogliolina di timo; mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderare uno stampo da plum cake della capacità di 1,2 lt con carta forno. Versare il passato verde sul fondo dello stampo e affondarvi la falda dello stesso colore sfilettata; proseguire allo stesso modo con il peperone rosso e quello giallo.

Mettere lo stampo in una teglia, versare due dita di acqua calda e cuocere a bagnomaria in forno a 190° per 40 minuti. Sformare la mattonella su un piatto da portata e guarnirla con fili di erba cipollina e rondelle di pomodori perini.

Mazzetti colorati

Lorenzo Angeli - Opera (MI)

INGREDIENTI: per 4 persone
Peperoni rossi e gialli 600 g - Fagiolini lessi 200 g - Prosciutto crudo (a fettine) 100 g - Zucchine 2 - Un pomodoro - Aglio - Basilico - Olio extravergine di oliva - Sale



Arrostate i peperoni sulla griglia, pelateli e riduceteli a bastoncini.

Affettate le zucchine per il lungo, grigliatele e conditele con olio e sale.

Preparate 8 mazzetti con i peperoni e i fagiolini lessi, legandoli con le zucchine e il prosciutto.

Sistamate tutto in un piatto e condite con una salsa ottenuta frullando il pomodoro privato dei semi, mezzo spicchio di aglio, un mazzetto di basilico, 80 g di olio e un pizzico di sale..

Melanzane ripiene

Mariella Di Meglio - Napoli

INGREDIENTI:

Melanzane 2 K. - Mollica di pane 600 g. -
Olive di Gaeta 150 g. - Capperini 100 g. -
Acciughe 4 - Olio per friggere - Salsa di
pomodoro 250 ml - Aglio 1 spicchio - Sale q.b.
Basilico



Tagliare le melanzane a metà e scavare ciascuna metà a "barchetta"; tagliare la polpa a dadini e mettere barchette e dadini sotto sale per 1 ora.

Strizzare le barchette e friggerle in abbondante olio; fare lo stesso con i dadini; sgocciolare bene su carta assorbente.

In un'altra padella, mettere 4-5 cucchiaini di olio, le acciughe ed un spicchio d'aglio tritato, farlo imbiondire ed aggiungerci la mollica di pane, ammollata nell'acqua e strizzata.

Far cuocere a fuoco vivace, mescolando in continuazione, finchè il pane non comincia a formare una crosticina dorata.

A questo punto, aggiungere le olive snocciolate, i capperi, abbondante basilico tritato e i dadini di melanzana, mescolando bene il tutto.

Con questo composto riempire le barchette, ricoprire ciascuna melanzana con un cucchiaino di salsa di pomodoro ed infornare a 180 gradi per 15 min.

Servire fredde..

Olive ripiene all'ascolana

Elena Di Giovanni - Macerata

INGREDIENTI: per tante olive

500-600 gr di carne mista di vitello, maiale, tacchino; 70 gr di mortadella a fette, un uovo, 30-40 gr di parmigiano grattugiato, sale e pepe.

In più: olive ascolane verdi, belle sode, in copiosa quantità (almeno un Kg per le dosi del ripieno), uova, farina, pangrattato



Tagliare la carne a bocconcini e cuocerla stufando in padella con un po' di cipolla, olio e.v., vino bianco, sale e pepe. Lasciarla intiepidire e tritare il tutto insieme alla mortadella, l'uovo sbattuto e il parmigiano, regolando di sale. Attenzione a non tritare troppo, non si deve ottenere una crema.

Poi, mettere il composto a riposare in frigo per qualche ora.

Nel frattempo prendere le olive e, con calma e con attenzione, tagliarle ricavando una spirale tutta unita. Ripetere l'operazione per tutte le olive.

Poi riempire le spirali con dei piccoli cilindretti di composto e ridare la forma dell'oliva.

A lavoro ultimato, si passano le olive nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato.

Il segretuccio per ottenere olive più croccanti, uniformi e compatte è la doppia panatura. A questo punto, infatti, si devono ripassare le olive nell'uovo e poi nel pangrattato. Mi raccomando di scuotere la farina in eccesso, nel primo passaggio, così come l'uovo, mentre col pangrattato direi di abbondare.

Friggerne una dozzina alla volta in olio caldo, per pochi minuti, evitando assolutamente di farle bruciare. Per questo, l'olio non deve essere eccessivamente caldo.

Le altre si possono congelare, disponendole una accanto all'altra (non sovrapponendole) in un vassoio in congelatore, e solo dopo diverse ore trasferirle in sacchetti da freezer.

NOTE:

Questa è una delle tante varianti esistenti delle olive ascolane. Il ripieno, infatti, va a gusti e soprattutto a tradizioni.

Fondamentali, però, sono le olive. Evitate quelle dei barattoli, perché in genere sono troppo mollicce. Io le prendo dal fruttivendolo di fiducia, sono più fresche.

Altra piccola cosa: se le olive sono conservate in salamoia, è bene sciacquarle in acqua per un paio di volte, per eliminare il sale.

Polpette vegetariane

Clara Petrò - Bergamo

INGREDIENTI:

500g patate - 500g verdure varie (carote, cornetti, piselli, spinaci, ecc...) - pan grattato
- 2 uova - sale e pepe



Fate bollire tutte le verdure e le patate, sarebbe meglio dividere i vari tipi in modo da controllare meglio la cottura. Una volta raffreddato il tutto fate passare le patate e tagliate a cubetti le verdure. Unite in una terrina aggiungendo le uova il sale ed il pepe, aggiustate l'umidità con il

pan grattato. Formate delle polpette ed impanatele con il pan grattato. Cuocere in olio d'oliva per 10 minuti. Servite calde.

NOTE:

...Però sono buone anche fredde

Sformato di carote e spinaci

Daniela Delogu - Roma

INGREDIENTI:

5 carote medie - 500 g spinaci - 6 uova
interi - 50 g parmigiano - sale - pepe
Per la besciamella: 60 g burro - 60 g farina -
500 ml latte



Preparare una béchamel molto densa. A parte bollire le carote, tagliarle a fettine e quando saranno pronte frullarle. Tenere alcune fettine da parte.

Cuocere gli spinaci in poca acqua, strizzarli bene e frullarli.

Aggiungere del parmigiano alla béchamel e dividerla in due parti uguali da amalgamare una con il purè di carote, l'altra con il purè di spinaci.

Salare e pepare entrambi i composti, se necessita farli tirare separatamente sul fuoco. Lasciare intiepidire.

Quindi incorporare lentamente metà delle uova in un composto e l'altra metà nell'altro.

Imburrare dei piccoli stampi, mettervi al centro una fettina di carota e riempire gli stampini per metà con l'impasto di spinaci e per l'altra metà con quello di carote. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno (180°) a bagnomaria per 30 minuti.

Dopo averli estratti dal forno, capovolgere gli stampini su un piatto di portata e servire..

Terrina di carote con maionese su letto di taccole

Donatella Talone - Francavilla

INGREDIENTI:

1 kg di carote (meglio se novelle) - 1 cucchiaino di zucchero - 2 bicchieri di brodo vegetale (anche di dado) - 2 bicchieri di succo di arancia - 15g gelatina in fogli - dragoncello, taccole .

Per la maionese: 1 tuorlo e 1 uovo intero freschissime - 1 cucchiaino di aceto - pepe bianco - 2 cucchiaini di brodo - 120ml Olio extravergine di oliva.



Raschiare la carote, lasciando le foglie a circa 200g. Tagliate le carote a rondelle sottili con coltello o mandolina. Versare 20 ml di olio in una padella scaldatelo, Insaporitevi per un minuto le rondelle di carote. Spolverizzate con zucchero, pepe e sale. Unite un rametto di dragoncello lavato e coprite a filo con brodo bollente. Coprite e cuocete per circa 5 minuti. Aggiungete il succo di arancia e lasciate evaporare per 15 min circa senza coperchio. Mettete ad ammolare in acqua fredda i fogli di gelatina per almeno 1 minuti. Intanto scolate bene le carote in un colapasta e sistematele tiepide nello stampo. Al fondo di cottura caldo,

incorporate la gelatina strizzata, dopo aver tolto il dragoncello e versatelo tiepido nello stampo. Tenete in frigo per almeno 4 ore.

Le taccole vengono bollite in 4 litri di acqua salata con sale grosso. Si aggiungono dopo aver fatto bollire per almeno 15min le carote intere in quest'acqua, quindi si procede la cottura per altri 3-5 minuti circa. Si scolano le verdure in acqua fredda ghiacciata.

Frullate le uova con rametti di dragoncello (se piace) 2 cucchiaini di brodo, sale e pepe bianco e aceto. Incorporate l'olio rimasto a filo frullando alla velocità minima. Servite la terrina con taccole e maionese.

Teglia di pomodori misti con aceto balsamico alle erbe

Germana De Ponte - Roma

INGREDIENTI:

4 pomodori ramati, 4 pomodori perini e 20 pomodorini ciliegia, 1 cucchiaio di pangrattato, 2 spicchi d'aglio, 1 presa di sale, 1 cucchiaio di zucchero, olio, aceto alle erbe.



Scottate i pomodori in acqua bollente, scolateli e pelateli. Trasferiteli in una pirofila che li contenga a misura, conditeli con il sale, lo zucchero e l'olio. Distribuite sopra il pangrattato e l'aglio a fettine e cuocete in forno già caldo a 180° C per 45 minuti. Bagnateli con l'aceto alle erbe, fateli raffreddare e lasciateli riposare per 24 ore.

Aceto alle erbe: versate in una bottiglia un litro di aceto bianco (assorbe con più intensità i profumi delle erbe), unite 2 rametti di dragoncello, 2 di rosmarino, 2 di timo, 2 di origano freschi e 2 foglie di alloro. Tutte le erbe dovranno essere già lavate ed asciugate. Lasciate insaporire l'aceto almeno 15 giorni prima di utilizzarlo.

NOTE:

ricetta di Claudia Compagni, da DDonna de la Repubblica

Terrina di ricotta e verdure

Donatella Talone - Francavilla

INGREDIENTI:

1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 100 gr di pate' di olive nere - 300gr di ricotta fresca - 2 fogli di gelatina - sale e pepe



Per prima cosa arrostitire i peperoni, spellarli e tagliarli a striscioline in lungo. Sciogliere la gelatina in 200ml di acqua calda, mescolare la ricotta con sale, pepe e meta' gelatina. Versare un po' di gelatina sul fondo di un contenitore rettangolare (tipo da plumcake) e sistemare le strisce di peperone rosso. Far rapprendere in frigo, poi si versa meta' della ricotta e si

copre con il peperone giallo, aggiungendo anche un po' di gelatina. Si fa rapprendere in frigo, poi si completa con la ricotta. Alla fine si versa il pate' di olive mescolato ad un po' di gelatina rimasta. Lasciare in frigo almeno 2-3 ore.

NOTE:

Le mie modifiche

Innanzitutto ho raddoppiato la dose di ricotta in quanto, in un contenitore di plumcake classico, sarebbe venuta una mattonella troppo sottile. Inoltre ho piu' che raddoppiato I fogli di gelatina, ma questa e' una questione di gusti. Non avendo a disposizione il peperone giallo, ho messo al centro delle olive verdi snocciolate tagliate meta', cosi' come, non avendo pate' di olive nere l'ho sostituito con pate' di olive verdi.

Zucchine di Zia Mari

Daniela Cartella - Monticelli Brusati (BS)

INGREDIENTI:

Prima ricetta: 1 Kg di zucchine - 800 g di cipolle bianche - 20 foglie di basilico - 1 rametto di rosmarino - 5 spicchi d'aglio - 1 cucchiaio di sale grosso - 2 cucchiaini di aceto bianco - 1 bicchiere di vino bianco - $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio extravergine di oliva -

Seconda ricetta: 1 Kg di zucchine - 1 bicchiere di olio - $1 \frac{1}{2}$ di aceto bianco - 1 cucchiaio di sale grosso - 1 cucchiaio di zucchero - Alloro e aglio



Prima ricetta:

Tagliare le zucchine a rondelle, metterle in una padella capiente ad aggiungere a freddo tutti gli ingredienti e mescolare, accendere il fuoco e lasciare cuocere per c/ca 20-30 minuti, mescolando ogni tanto. Servire freddo.

Seconda ricetta:

Tagliare le zucchine a bastoncino porle in una padella con tutti gli altri ingredienti sempre a freddo fare cuocere il tutto per 5-7 minuti. Scolare e tenere da parte l'acqua di cottura, lasciare raffreddare mettere le zucchine nei vasetti riempire con l'acqua di cottura, unire delle foglie di alloro e 1-2 spicchi d'aglio.

Babà

Elisabetta Cuomo - Vico Equense

INGREDIENTI:

500 gr di farina manitoba(0) - 150 gr di burro - 70 gr di zucchero - 8-9 uova - 25 gr di lievito di birra - 1 pizzico di vanillina - 10 gr di sale - scorza di arancia o limone grattugiata

per bagnarlo: 1 litro e mezzo di acqua - 600 gr di zucchero - 2 bicchierini di rhum o cointreau - scorza di arancia e limone.



Sciogliere il lievito di birra con poca acqua tiepida.

Mescolare 100 gr di farina col lievito sciolto e 1 cucchiaino di zucchero, fare un panetto e farlo lievitare per mezz'ora.

In una ciotola capiente versare la restante farina, 3 uova, lo zucchero, il burro, la vanillina e la scorza grattugiata, lavorare con forza.

Sciogliere il sale in un albume, sbattendolo un po' e lavorare fino a rendere la pasta elastica, aggiungere un'altro uovo e lavorare ancora per 10 minuti aggiungere ancora un altro uovo e lavorare energicamente, aggiungere anche l'albume dove si è sciolto il sale.

Aggiungere l'uovo rimasto (il 6°) (senza l'albume già utilizzato col sale) e lavorare la pasta per 4 minuti ancora, aggiungere le uova rimaste poco per volta.

Lavorare ancora fino a che la pasta è diventata elastica come un chewing-gum.

Far lievitare la pasta per circa 1 ora. Lavorare la pasta per 1 minuto.

Imburrare 1 stampo per babà col buco di 30 cm e riempirlo per 1/3 con la pasta.

Con la pasta rimasta si possono riempire degli stampini da minibabà, da mettere intorno al babà grande.

Mettere a lievitare in un posto tiepido per 2-3 ore circa, la pasta dovrà triplicare il suo volume.

Infornare a 160° per 25 minuti circa.

Far bollire l'acqua con lo zucchero e le scorze di limone e arancia, raffreddare e aggiungervi il Rhum o il cointreau o nessun liquore. Bagnare i babà con lo sciroppo.

Pennellarlo, poi, con gelatina o marmellata di albicocche (setacciata ed allungata con un po di bagna). Questo serve, oltre che a lucidare, ad evitare che lo sciroppo evapori (babà caldo: bagna fredda; babà freddo: bagna calda)

Bavarese allo yogurt

Sabrina Delfanti - Piacenza

INGREDIENTI:

Base: 200 g di biscotti tipo Digestive (*), 70 g di burro

Bavarese: 250 g di yogurt bianco naturale, 250 g di panna fresca da montare, 12 g di colla di pesce, 40 g di zucchero fine

Copertura: marmellata di albicocche, mezzo foglio di colla di pesce, lamponi e mirtilli



Tritare finemente i biscotti e mescolarli con il burro fuso.

Foderare con della carta forno il fondo di uno stampo a cerniera oppure, se usate come me degli stampini individuali di silicone, inumidirli prima e mettere una striscia di carta forno che sbordi di un paio di cm oltre il bordo a formare come una "U" così quando sarà il momento di sfornare le bavaresi basterà immergere un secondo lo stampo nell'acqua calda e poi tirando delicatamente i due lembi il dolce uscirà senza dover passare lame di coltello o altro per aiutarsi.

Foderare con il composto di biscotti e burro lo stampo prescelto, pressando e livellando bene.

Mettere in frigo a solidificare.

Mettere in ammollo i 12 g di colla di pesce in acqua fredda. Montare con un frusta lo yogurt con lo zucchero, e a parte la panna non fermissima.

NOTE:

Con queste dosi sono venute 27 mini bavaresi.

La ricetta originale prevedeva di usare lo zucchero a velo, ma a me non piace e così uso lo zucchero normale passato al mixer o quello fine, che tengo in un barattolo con le stecche di vaniglia così da aromatizzarli.

Per lo yogurt conviene usare uno intero un po' cremoso: io ho usato quelli della Trentinlatte che preferisco, ma poi dipende se piace o meno il sapore acidulo dello yogurt.

Anche per la guarnizione si può usare quello che si preferisce, per una versione fresca e estiva consiglio gelatina di limoni e sopra qualche pezzetto di scorza tagliata finemente, oppure pesche e fragoline, o gelatina di rose e sopra un piccolo petalo brinato.

(*) BISCOTTI DIGESTIVE

Ingredienti: 50 g di farina, 100 g di farina integrale, 50 g di fiocchi di avena, 50 g di germe di grano, 120 g di zucchero di canna, 120 g di burro, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato, 1 uovo, sale, latte

Tritare al mixer i fiocchi di avena poi procedere all'impasto come se fosse una frolla, lavorando velocemente i vari ingredienti. Una volta pronto dare la forma di un tubo cilindrico di circa 7-8 cm di diametro, avvolgere nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per una mezz'ora o nel congelatore per 5 minuti. Quando si è un po' indurito tagliare delle fette di 3 mm di spessore, bucherellare la superficie e cuocere in forno caldo a 190° per 15 minuti circa, o comunque finché sono dorati. Volendo si può stendere anche l'impasto e ricavare i biscotti con l'aiuto di un tagliapasta, ma io perdo sempre la pazienza ha reimpastare i ritagli e così uso questo metodo che è più veloce.

Cestino di fragole

Tiziana Minoja - Milano

INGREDIENTI:

Pan di spagna: per uno stampo da 20 cm.: zucchero semolato 150 g - farina bianca tipo 00 100 g - fecola 50 g - uova 3 - vanillina, sale, burro e farina per lo stampo.

Pasta bigné: 40 g di acqua, 50 g di latte, 35 g di burro, 50 g di farina, 2 uova, sale.

Crema pasticcera: 4 tuorli d'uovo, 8 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di farina, $\frac{3}{4}$ litro di latte, scorza di limone.

Fragole, Maraschino



Pan di spagna: imburrare e infarinare lo stampo. Accendere il forno a 180°. Mettere in una ciotola le tre uova intere (che devono essere a temperatura ambiente, non fredde di frigorifero), lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale. Con lo sbattitore a fruste montare il composto finchè "scrive" ed è diventato ben gonfio e soffice (5/7 minuti). Aggiungere con delicatezza la farina e la fecola mescolate, attraverso un setaccio, e procedendo tre cucchiate alla volta, mescolando col cucchiaino di legno dal basso verso l'alto. Versare nello stampo quadrato, livellare e infornare per circa 30'. Appena estratto dal forno, togliere dallo stampo e far raffreddare, capovolto, su una gratella per dolci.

Pasta bigné: 40 g di acqua, 50 g di latte, 35 g di burro, 50 g di farina, 2 uova, sale.

Portare a bollire l'acqua, il latte e il burro, quando inizia a bollire aggiungere la farina in un sol colpo e far cuocere per un paio di minuti sino a quando si stacca dalle pareti. Fuori dal fuoco aggiungere uno alla volta le uova rimescolando bene, fare attenzione a non aggiungere il secondo uovo finchè il primo non sia stato incorporato.

Disporre l'impasto su una teglia rivestita di carta forno formando le sponde della cassetta e cuocere a 180° per 20 minuti.

Crema: in un tegame sbattere i tuorli con lo zucchero, quando il composto è ben gonfio aggiungere la farina, aggiungere la scorza del limone (intera poi si toglie a crema cotta) quindi diluire il tutto con il latte. Portare ad ebollizione e cuocere per qualche minuto.

Far raffreddare mescolando ogni tanto per evitare che si formi la pellicina.

Preparare le fragole tagliate a tocchetti da utilizzare per la farcitura ed aromatizzarle con qualche cucchiaino di maraschino.

Tagliare a metà il pan di spagna, bagnarlo con un po' di maraschino allungato con acqua e zucchero, farcirlo con metà della crema a cui si sono aggiunte le fragole tagliate e sgocciolate.

Bagnare il secondo pezzo di pan di spagna e ricomporre la torta.

Terminare la decorazione ricoprendo la superficie ed i bordi con la rimanente crema, quindi applicare i lati della cassetta e decorare la superficie con le fragole tagliate a metà.

Meringata

Rosanna Sora - Milano

INGREDIENTI:

per i dischi di meringa da 25 cm e circa 20 meringhette: Albumi 150 gr - Zucchero 300 gr - Limone 1

Meringata: Dischi di meringa 2 da 25 cm - meringhette 20 - Albume 75 gr - Zucchero 150 gr - Acqua 45 gr - Panna 300 gr - Crema pasticciera 60 gr - Gocce di cioccolato 60 gr



Usare albumi a temperatura ambiente, mescolare albumi con lo zucchero, e qualche goccia di limone che serve solo a renderla molto bianca, ma si può fare a meno

Scaldarli a bagno maria facendo sciogliere lo zucchero, montarli con la sbattitrice fino a totale raffreddamento Mettere in sac a poch e distribuire sulla carta forno (disegnare un cerchio sul retro della carta per fare un bel disco)

Calcolare circa 1-1,5 ore a 100 110 gradi, a 70 gradi servono anche 3 ore

Meringata: Sono due dischi di meringa con un ripieno che contiene non solo panna ma anche meringa all'italiana, quest'ultima è meringa non fatta cuocere, serve a dare la giusta consistenza e ha il pregio che la torta può essere tenuta in freezer e tagliata all'ultimo momento senza essere troppo dura

Preparare la meringa all'italiana: far cuocere in un pentolino l'acqua e lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 112 gradi

Contemporaneamente montare gli albumi, versare poi a filo lo sciroppo sugli albumi montati e far andare la macchina fino al completo raffreddamento, ci vogliono circa 15 20 minuti

Bisogna porre attenzione perché lo zucchero non può aspettare l'albume... conviene far partire la Kenwood quando lo sciroppo è a 110 gradi, così quando arriva a 112 113 gli albumi sono montati

Montare la panna, unire la crema pasticciera, le gocce di cioccolato, le meringhette e la meringa all'italiana raffreddata

In uno stampo a cerchio mobile porre il primo disco di meringa, riempire con la crema, completare con il secondo disco di meringa

Porre in freezer per qualche ora

Prima di servirlo, sformare il dolce e ingranellarlo sui bordi con la granella di meringa

Migliaccio

Adalgisa Mormile - Mulazzano

INGREDIENTI:

gr. 500 semola - gr. 500 zucchero - $\frac{1}{2}$ lt latte - 2 lt acqua - cedro candito a piacere - 1 cucchiaio di strutto - 1 scorza di limone grattugiata - 1 pizzico di sale - 10 uova



Far bollire strutto, latte, acqua, limone, cedro e zucchero; quando bolle versare lentamente la semola, sempre mescolando. Continuare a rimestare finché la polentina non è raddensata. Togliere dal fuoco e farla intiepidire, quindi aggiungete le uova una alla volta e non aggiungendo il successivo finché il precedente non è ben amalgamato.

Aggiungete, infine, un poco di liquore a piacere (anice o strega).

Ungere una capace tortiera e infornare a 200 gradi per circa 50-60 minuti. Coprire se dovesse colorirsi troppo, il colore giusto è un bel marroncino brunito.

Non serve fare la prova stecchino perché la torta deve riuscire piuttosto umida.

Pastiera

Elisabetta Cuomo - Vico Equense

INGREDIENTI:

Pasta frolla: 550 g farina - 300 g burro - 200 g zucchero - 50 latte - 4 tuorli - 1 cucchiaino miele - 1 pizzico di sale - 1 cucchiaino lievito pan degli angeli - scorza di arancia e limone grattugiati

Crema di ricotta: 400 g di ricotta - 400 g di zucchero - 3 uova intere (da 60 gr o 2 da 80gr) e 1 tuorlo

Crema di grano: 1 barattolo di grano cotto da 580 g - 30 g burro - 1 dl latte - 1 pizzico di sale

Crema pasticceria: 300 g di latte - 100 g zucchero - 2 tuorli - 1 uovo intero - 20 g farina e 20 g fecola - scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia



Pasta Frolla

Montare il burro a crema con lo zucchero ed il miele per 5 minuti, poi aggiungere la farina, il latte ed il lievito.

Stendere la pasta frolla sottile e foderare una teglia di 30 cm di diam. (o due piccole) dopo averla imburata per staccare meglio la pastiera una volta fredda (è bruttina nella teglia) e mettere al fresco.

Le Creme:

crema di ricotta: frullare zucchero uova e ricotta

crema di grano: cuocere il grano per 10 min. con il latte ed il burro ed il sale,

mescolando perché non si attacchi al fondo

crema pasticceria: aggiungere un uovo intero (crudo) quando la crema è fredda per rendere la stessa più fluida e mescolare bene.

Unire i tre composti a mano (NO il grano nel robot) e quindi 1/2 fialetta di fior d'arancio (o 8 gocce di Neroly) 1 pizzico di cannella 1 bustina di vanillina 3 cucchiaini di Cointreau 100 g di canditi a cubetti.

Versare il composto nella teglia e decorare con strisce di pasta incrociate.

Infornare a 150-160° per 1 ora e 50' circa.

Rotolo di cocco con crema al cioccolato

Stefania Girolamini - Milano

INGREDIENTI:

Per la crema: $\frac{1}{2}$ litro di latte - 60 gr di zucchero - 4-5 cucchiaini di cacao - 40 gr di amido di mais - > 3 tuorli

Per il rotolo: 4 uova - 90 gr di zucchero - 50 gr di noce di cocco grattugiata - 70 gr di farina setacciata - 1-2 cucchiaini di rum

Per decorare: gelatina di frutta - noce di cocco grattugiata



Per la crema: frullare tutti gli ingredienti della crema, trasferire il composto in una casseruola e fare ispessire su fiamma media, mescolando. Far raffreddare la crema immergendo la casseruola in una ciotola contenente acqua ghiacciata.

Per il rotolo: lavorare con la frusta i tuorli con lo zucchero, unire la farina, la noce di cocco, il rum e gli albumi montati a neve. Stendere il composto su una teglia coperta da carta forno e livellare la superficie con una spatola.

Cuocere in forno a 180 per una decina di minuti. Dopo aver cotto la pasta biscotto, capovolgere la teglia su un canovaccio e

staccare delicatamente la carta forno. Arrotolare la pasta ancora calda attorno al canovaccio, così prenderà la forma del rotolo senza rompersi.

Quando la pasta sarà diventata completamente fredda srotolatela e stendetevi la crema. Riarrotolate la pasta biscotto su se stessa e mettete in frigo per almeno 2 ore.

Riscaldare la gelatina di frutta a bagnomaria e spalmatela sulla superficie del rotolo. Cospargere di noce di cocco grattugiata.

Strawberry super pie

Cristina Mariani - Seregno

INGREDIENTI:

per la crosta: 3/4 cup di burro fuso - 1 1/2 cup di farina - 1 cucchiaino zucchero - 3/4 cup di pecans (o mandorle o noci)

per il Topping: gr 800 di fragole - 1/2 cup acqua - 1 cup zucchero - 3 cucchiaini amido di Mais (Maizena)

per il Filling: 1 1/4 cup di panna montata - 1etto formaggio tipo Philadelphia - 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia - 1/2 cup zucchero



Accendere il forno a 180 gradi. Per la crosta, mischiare gli ingredienti, rivestire una teglia di circa 20 cm di diametro e cuocere per 25 minuti o fino a che è marroncino.

Per il topping, affettare circa 1 cup di fragole e cuocerle per 1 minuto circa con zucchero acqua e maizena, raffreddare, le altre fragole bisogna togliere il picciolo e tagliarle in modo che stiano in piedi.

Per il filling, montare la panna. A parte mischiare Philadelphia, vaniglia e zucchero, poi incorporare delicatamente la panna montata. Riempire la crosta con questo filling e livellare, mettere in frigo.

Assemblare la torta: mettere le fragole intere o a metà sopra il filling, poi riempire gli spazi tra le fragole con il topping, in modo tale che la crema sottostante non sia visibile...

NOTE:

le misure sono in cup 1 cup = 236 grammi

Torta al cacao

Maria Paola Sorrentino - Sorrento

INGREDIENTI:

2 uova - 300 g zucchero - 200 g farina - 150 g burro - 200 g latte - 6 cucchiaini abbondanti di cacao amaro in polvere - 1 bustina di vanillina - 1 bustina di lievito per dolci - mezzo cucchiaino di bicarbonato



Amalgamare burro e zucchero; aggiungere le uova e mescolare con un frullino. Aggiungere la farina, il cacao, la vanillina, il latte, il lievito, il bicarbonato e lavorare a lungo.

Cuocere in forno a 180° per 45 minuti..

Torta di ciliege

Ivana Giovannetti - Novara

INGREDIENTI: per 6 persone
100 g di zucchero - 60 gr di farina - 2 uova -
50 g di fecola - sale 100g di burro fuso - $\frac{1}{2}$
di lievito - 250 g di ciliegie



Lavorare i tuorli con lo zucchero fino a che saranno montati e soffici. Aggiungere farina e fecola, mescolate e setacciate insieme, un pizzico di sale e il burro fuso; per ultimo il lievito. Incorporate poi a composto le chiare montate a neve soda. Versare l'impasto in uno stampo alto,

riempitelo a metà. Mettete in superficie le ciliegie lavate e snocciolate. Cuocete in forno a calore medio per circa 30/35 a minuti.(fare la prova con lo stecchino) Sformate.

Torta di gofio

Ofelia Allegretta - Padova

INGREDIENTI:

3 uova, 1 yogurt al limone, usando il vasetto dello yogurt misurare: 2 vasetti di gofio, 2 vasetti di zucchero, 1 vasetto di olio, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di cannella in polvere, la scorza grattata ed il succo di un limone, 75 gr. di mandorle tritate.



Battere a neve gli albumi, aggiungere i tuorli e continuare a montare, indi aggiungere lo yogurt, lo zucchero e l'olio, mescolare a parte il gofio ed il lievito e aggiungere al composto, sempre battendo, un po' alla volta per evitare grumi. Aggiungere, infine scorza e succo di limone, la cannella e le mandorle.

Versare in uno stampo imburrato ed infarinato ed infornare a 180° per circa 20 minuti.

Quando è freddo spolverare con zucchero a velo.

NOTE:

I topolini sono in pasta di mandorle

Il gofio ha avuto origine più di mille anni fa, prima dell'arrivo dei primi conquistatori delle isole Canarie; all'epoca, peraltro era prodotto dai Guanches solo con orzo, unico cereale conosciuto. Successivamente si fece ricorso a nuovi ingredienti, frumento, orzo, avena ed altri cereali, poi anche ceci e mais. I cereali erano tostati su pietre riscaldate su cui si ponevano dei recipienti di creta. I grani tostati erano macinati su dei mulini di pietra (due pietre tonde una concava ed una convessa).

I cereali si tostano in un recipiente di ceramica in cui si colloca sabbia nera e sopra il cereale girando con un bastone. Quando è cotto a puntino si vaglia eliminando, con la sabbia, le impurità; indi si macina in mulini a pietra. La qualità del gofio dipende in gran parte dalla velocità della macinatura, più è lenta, più il gofio acquista sapore e struttura, pertanto quello macinato a mano è il migliore.

Il gofio si presenta come una farina sottile, di color marroncino, con un caratteristico profumo.

Contiene vitamina B1- B2-B3-C, proteine, fibre, magnesio, ferro, calcio, sodio e molti altri minerali, mentre non contiene coloranti o conservanti

Il valore calorico per 100 g è intorno alle 340 calorie.

Torta di mele di Nonna Maria

Domenico Vicinanza (marito di Maria Paola Sorrentino) - Sorrento

INGREDIENTI:

8 mele - 50 g zucchero - 2 bicchierini di liquore a piacere (grand marnier o strega o maraschino...).

Pasta frolla: 400 g farina - 200 g zucchero - 150 g burro - 1 uovo - mezza bustina di lievito per dolci - un pizzico di sale - un po' di buccia di limone grattugiata.



Tagliare le mele a fette molto sottili e metterle in un recipiente con i 50 g di zucchero ed il liquore.

Mentre le mele si insaporiscono nel liquore zuccherato, preparare la pasta frolla

Stendere la frolla e ricavare un cerchio di poco più stretto della dimensione della tortiera per la cottura (diametro 23-25 cm).

Stendere la restante pasta e foderare lo stampo come per una crostata, eliminando la pasta in eccesso dai bordi.

Appoggiare metà delle mele sulla base e coprire con il disco che si era preparato prima. Usare le restanti mele per formare un altro strato sul disco di pasta frolla. Completare con la pasta restante disposta a strisce come per una crostata.

Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 45 minuti

Torta di riso

Mario Vignoli - Piazza di Castelfranco E.

INGREDIENTI:

Latte un litro - riso g 200 - mandorle g 100 - cedro candito g 100 - zucchero g 300 - 6 uova - liquore di mandorla amara



Bollite il riso nel latte e lasciatelo raffreddare nel tegame. Inserite in una terrina lo zucchero, le uova sbattute, le mandorle tostate tritate ed il cedro tagliato a pezzettini poi un mezzo bicchiere di liquore di mandorla amara. Alla fine quando il riso e' freddo amalgamate tutto assieme e vuotate il composto in una tortiera. Ponete il tutto

nel forno a 180 gradi per un ora circa. Fare la prova con lo stecchino per verificare la cottura. Deve risultare asciutto.

Volendo, quando la torta e' cotta, bagnate la superficie con il liquore di mandorla amara.

NOTE:

Questa ricetta e' gia' stata pubblicata nel librino per il raduno di Lodivecchio dell'anno scorso ma che non ho potuto portare perche' ho avuto l'incidente in moto proprio il 15 giugno durante il trasferimento a Lodivecchio.

E' stata mangiata ugualmente al pronto soccorso.

Dato che non l'avevate potuta assaggiarla ho pensato di riproporla anche quest'anno.

Torta rovesciata di pesche

Maria Altini - Bergamo

INGREDIENTI:

5 grosse pesche gialle (o quante ve ne servono per coprire la base della teglia), 200gr di farina, 200 gr di zucchero, 200 gr di burro, 4 uova, una bustina di vanillina, mezzo cucchiaino di lievito per dolci, zucchero per il caramello



Prendete dello zucchero (io vado ad occhio) versatelo nella tortiera e caramellatelo. Quando è pronto fatelo aderire bene sul fondo ed un pò sui bordi della tortiera, poi fate raffreddare. Pelate le pesche gettandole per una ventina di secondi in acqua bollente, apritele a metà e levate il nocciolo (se non vi riesce di dividerle a metà, anche a quarti viene bene uguale!), poi mettetele nella tortiera con con la parte tonda verso il basso (mi sono spiegata bene? speriamo...!!). Lavorate bene il burro precedentemente

ammorbidito con lo zucchero, poi aggiungete la vanillina e le uova intere ad una ad una alternandole con la farina setacciata con il mezzo cucchiaino di lievito. Amalgamate bene e infine versate l'impasto sulle pesche. In forno a 180° per 40 minuti circa (o fino a quando uno stecchino infilato nella torta ne esca asciutto). Levate dal forno e rovesciate immediatamente sul piatto da portata o non la scollerete mai più causa caramello sul fondo!!!!!!.

Zuppa inglese

Giuliana Caldirola - San Donato Milanese

INGREDIENTI:

Per il Pan di Spagna: 4 uova - 150 gr.
Zucchero - un pizzico di sale - una bustina di vanillina - 150 gr. di farina 00

Per la crema pasticcera: $\frac{1}{2}$ litro di latte - 50 gr. di farina - 150 gr. di zucchero - 4 tuorli d'uovo - scorza di limone non trattato - 60 gr. di cioccolato amaro (70%)

Liquore Alkermes q.b



Con un giorno di anticipo preparare il Pan di Spagna: accendere il forno (normale, non ventilato) a 180° e preparare imburrato e infarinato uno stampo apribile da 26 cm. In una bacinella montare con le fruste dello sbattitore elettrico le uova (non fredde di frigo), lo zucchero semolato, un pizzico di sale e una bustina di vanillina. Cominciare a bassa velocità e arrivare alla velocità massima, finchè il composto "scrive" (circa 8/10 minuti di battitura). Incorporare la farina, tre cucchiaini alla volta, attraverso un setaccio e mescolando con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto con GRANDE delicatezza. Versare nello stampo, livellare la superficie e mettere in forno per 30/35 minuti a 180°.

Crema pasticcera: Mescolare con una frusta i tuorli e lo zucchero in una ciotola, incorporare quindi la farina setacciata evitando di fare grumi. Scaldare il latte con la scorza di limone. Stemperare con poco latte il composto di uova, zucchero e farina e versarlo, a filo, nel latte caldo a cui è stata tolta la scorza di limone, mescolando continuamente.

Cuocere a fuoco basso, mescolando, finchè la crema non si sarà addensata.

Dividere la crema pasticcera in due ciotole e in una di queste aggiungere, quando è ancora calda, il cioccolato spezzettato.

Mescolare finchè il cioccolato non si è completamente sciolto ed amalgamato alla crema.

Far raffreddare le due creme, mescolando ogni tanto per evitare che si forni la pellicola.

Bagnare un recipiente (possibilmente di vetro) con un po' di Alkermes facendolo scorrere su tutti i lati.

Tagliare a fettine il Pan di Spagna e passarle nell'Alkermes messo in un piatto fondo.

Coprire il fondo del recipiente con le fettine di Pan di Spagna imbevute, fare uno strato di crema pasticcera gialla, altre fette di Pan di Spagna, uno strato di crema pasticcera al cioccolato e così via. Mettere in frigo a raffreddare per alcune ore.

A piacere cospargere, prima di servire, la superficie con del cacao amaro fatto scendere da un setaccio.

NOTE:

La ricetta del Pan di Spagna è di Sergio Salomoni

Indice

Gli antipasti

Cantucci salati	1
Caramelle salate	2
Cast-anolini - Raviol-ceciotti - Meligacci - Ravioli d'erbe	3
Cake di patate al tonno e olive	4
Composta di fichi neri e aceto balsamico	5
Cupolette di semolino con salsa di taccole	6
Focaccia ricca con speck e rucola	7
Mostarda di Kumquat	8
Panettone gastronomico	9
Panini semidolci	10
Paté rustico con pancetta	11
Pesce finto della suocera	12
Quiche di zucchine, feta e limone	13
Scacce	14
Streghe (ricetta delle Sorelle Simili)	15
Stuzzichini di carne	16
Torta allo yogurt con cipolla	17
Torta di riso salata alla spezzina	18

I primi

Crespelle all'ortolana	19
Crespelline al prosciutto cotto affumicato	20
Gnocchi giganti ripieni	21
Lasagne alle zucchine	22
Lasagne con stracchino e fiori di zucca	23
Pisarei e fasoi	24
Riso freddo ai gamberetti	25

I secondi

Arrosto di maiale in salsa piccante	26
Brandacujon alla mia maniera	27
Carne concia	28
Costine in agrodolce di Chen	29
Frittata di Nonna Giulia	30
Insalata di coniglio in salsa rosa	31
Involtini alla messinese	32
Mini involtini di vitello	33
Polpo alla sarda	34
Rotolo di coniglio in porchetta	35
Rotolo di tacchino ricotta e spinaci avvolto in speck	36

Indice

Tasca di vitello alla moda degli Abbate	37
Torta di agnello e ricotta	38
Trota alle zucchine	39
Vitel non tonn�	40
Vitello tonnato	41
<i>I contorni</i>	
Caponata	42
Fagioli al fiasco	43
Indivia belga in bellavista	44
Insalata di borlotti alla menta	45
Involtoni di melanzane con fagiolini, acciughe e patate	46
Mattonella ai tre peperoni	47
Mazzetti colorati	48
Melanzane ripiene	49
Olive ripiene all'ascolana	50
Polpette vegetariane	51
Sformato di carote e spinaci	52
Terrina di carote con maionese su letto di taccole	53
Teglia di pomodori misti con aceto balsamico alle erbe	54
Terrina di ricotta e verdure	55
Zucchine di Zia Mari	56
<i>I nostri dolci</i>	
Bab�	57
Bavarese allo yogurt	58
Cestino di fragole	59
Meringata	60
Migliaccio	61
Pastiera	62
Rotolo di cocco con crema al cioccolato	63
Strawberry super pie	64
Torta al cacao	65
Torta di ciliege	66
Torta di gofio	67
Torta di mele di Nonna Maria	68
Torta di riso	69
Torta rovesciata di pesche	70
Zuppa inglese	71



Con la collaborazione di:
Giuliana Caldirola
Lorenzo Angeli
Paola Petrini
Roberto della Giovanna
Tiziana Minoja

e..... tutti gli amici *forumdipendenti* di Cucinait

Finito di stampare Giugno 2004
TM Edition