

Indice ricette

[Alette di pollo aromatiche](#)
[Arrosticini panati](#)
[Arrosto con cicoria e macinato](#)
[Arrosto nel pane](#)
[Arrosto ortolano](#)
[Arrosto primavera](#)
[Bocconcini di maiale ai carciofi](#)
[Bocconcini di pollo e asparagi](#)
[Cestini di polpettine e purè](#)
[Coniglio agli asparagi](#)
[Coniglio agli odori](#)
[Coniglio ai peperoni](#)
[Coniglio al tonno](#)
[Coniglio all'ortica](#)
[Coniglio alla crema](#)
[Coniglio alla grappa](#)
[Coniglio alla salvia](#)
[Coniglio aromatico al wiskey](#)
[Coniglio e patate in umido](#)
[Coniglio in fricasea](#)
[Coniglio in pasticcio di patate](#)
[Coniglio in porchetta](#)
[Coniglio marinato](#)
[Coniglio panato](#)
[Cosci di pollo in pastella di spinaci](#)
[Cosciotto di tacchino alle verdure](#)
[Costolette di abbacchio panate](#)
[Cuore alla pizzaiola](#)
[Doratini di carne](#)
[Fagottini di pollo patate e curry](#)
[Faraona al vino rosso](#)
[Faraona ripiena](#)
[Giambonetti di pollo](#)
[Hamburger saporiti](#)
[Involtini di arista grigliati](#)
[Involtini di pollo panati](#)
[Involtini di radicchio](#)
[Luganega al forno](#)
[Maiolino alle erbe aromatiche](#)
[Moussaka](#)
[Olivette di tacchino](#)

Alette di pollo aromatiche

Ingredienti:

8 ali di pollo
1 cucchiaio di curry
un cucchiaio di paprica
abbondanti aromi misti (salvia, rosmarino, timo, maggiorana, aglio in polvere, cipolla)
mezzo bicchiere di vino rosso
3 cucchiari di olio
sale
pepe

Preparazione:

Fiammeggiare lavare e tagliare le alette



Tritare tutti gli aromi , unirli tutti insieme, passare le alette negli aromi



metterle a soffriggere nella padella con l'olio, far rosolare bene da ambo i lati



poi aggiungere poco alla volta il vino rosso e far rosolare bene le alette.



provatele!! sono semplici
semplici , costano poco e sono
buonissime!!



Arrosticini panati

Ingredienti x 4 - 6 persone :

1 confezione di arrosticini acquistati già pronti
2 uova
pangrattato
sale
olio x friggere

Preparazione:

Sbattere bene le uova in un piatto , immergere gli arrosticini pochi alla volta , dopo averli staccati, e girarli bene nell'uovo



Passarli nel pangrattato , e premere con le mani per farlo aderire bene



metterli in una teglia con carta forno , irrorare con un filo di olio e cuocere in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti, e mangiarli ben caldi.



Arrosto con cicoria e macinato

Ingredienti x 2 persone:

500 gr. carne x arrosto
3 cubetti di cicoria congelata
100 gr. di macinato
brodo x cuocere
rosmarino
olio, sale, pepe
1 piccolo scalogno, 3 rametti di rosmarino

Preparazione:

In una padella rosolare lo scalogno tritato finissimo con l'olio , aggiungere la cicoria scongelata e tagliata e il macinato , aggiustare di sale e pepe e far insaporire bene x circa 10 minuti.



Stendere la carne su un tagliere o tappetino di silicone , ricoprire con la verdura e la carne e con l'aiuto del tappetino arrotolare la carne , passarla poi nell'apposito attrezzo per mettere la rete, oppure legare con spago da cucina.



In un tegame mettere un pochino di olio , rosolare il rotolo x qualche minuto, poi coprire con il brodo e continuare la cottura per almeno un'ora. (la cottura dipende dalla carne).



Farlo raffreddare e tagliarlo a fette , filtrare il liquido di cottura e cospargerlo sulla carne per riscaldarla



Arrosto nel pane

Ingredienti:

1,5 kg di Arrosto di vitello
1 kg di pasta da pane
1/2 bicchiere di vino
100 gr. prosciutto crudo
rosmarino, salvia
sale, olio

Preparazione:

Cuocere l'arrosto in una casseruola con salvia rosmarino acqua vino e sale x circa 40 minuti ,
o fino a cottura completa della carne , fare in modo che resti un pò di sughetto per condire le fette di arrosto.



Stendere la pasta , mettere sopra le fette di prosciutto , sistemare al centro l'arrosto cotto e chiudere la pasta.



Infornare a 200° x 30 minuti.



Dopo la cottura tagliare a fette il pane con l'arrosto



e condirlo con il sughetto della carne lasciato da parte.
(io qui ho condito con un sughetto di asparagi e salsiccia)



Arrosto ortolano

Ingredienti:

una larga fesa di vitello di circa 600 gr.
1 carota, 1 costola di sedano, 1 cipolla
100 gr. di piselli congelati
200 gr. di funghi misti (ho messo i porcini)
60 gr. di prosciutto crudo (ho messo la lonza)
vino bianco secco
sale, pepe

Preparazione:

Pulire e tagliare le verdure , soffriggere tutto in padella x 15 minuti



Stendere la carne salare pepare mettere le fettine di prosciutto e coprire con le verdure



arrotolare e mettere la rete con l'aiuto di un cilindro , poi tirare il filo alle due estremità per chiudere.



mettere in una pirofila con l'olio far insaporire , bagnare con 1 bicchiere di vino
quando sarà asciugato versare mano a mano che asciuga un pò di brodo , ma poco alla volta altrimenti
la carne non rosola.



(io ho cotto nella pentola a pressione per 1 ora, ed ho aggiunto anche un pò di odori.. rosmarino, salvia, aglio) , far raffreddare , tagliare a fettine e tenere il sughetto filtrato per riscaldare



riscaldare con il sughetto tenuto da parte e servire



Arrosto primavera

Ingredienti:

una fetta tesa di arrosto di circa 800 gr.

2 uova

100 gr. di piselli

100 gr. di punte di asparagi

3 cucchiaini di grana

1 cipolla

vino bianco

100 gr. di mortadella

Olio, brodo

sale e pepe

Preparazione:

Fare appassire una cipolla in una casseruola con un pochino di olio unire i piselli e gli asparagi far cuocere per 10 minuti.



in un piatto sbattere le uova unire il grana, salare e unire alle verdure cuocere per ottenere una frittatina



stendere la carne mettere sopra le fette di mortadella poi la frittatina



arrotolare , mettere la rete nel tubo , chiudere un'estremità, passare la carne nel tubo e chiudere l'altra estremità tirando il filo.



Mettere in una casseruola con un rametto di rosmarino , mezzo icchiere di vino bianco e 2 cucchiaini di olio , cuocere per 1 ora e 20 minuti , unendo un pò di brodo quando asciuga



(io ho cotto nella pentola a pressione x 45 minuti, senza brodo, ma la prossima volta lo lascio 1 ora)



affettare e mettere in padella con un pochino di brodo e far insaporire bene.



Bocconcini di maiale ai carciofi

Ingredienti :

500 gr. di spezzatino di maiale

300 gr. di carciofi

300 gr. di cipolla

60 gr. di vino bianco

30 gr. di burro

Sale, pepe

Preparazione:

Infarinare i pezzetti di maiale; mettere in una casseruola la cipolla tritata fine e il burro, far appassire a pentola coperta per 3 minuti, salare.



Unire la carne e farla rosolare; regolare di sale e pepe;



spruzzare di vino e farlo evaporare a fiamma piu' alta.



Unire i carciofi tagliati a fettine e immersi per qualche minuto in acqua acidulata con limone;



coprire e cuocere per circa 20-30 minuti. (comunque fino a cottura dei carciofi)



Servire ben caldo.



Bocconcini di pollo e asparagi

Ingredienti per 2 persone:

400 gr. di bocconcini

1 bicchiere di passata di pomodoro

brodo

80 gr. di asparagi

Sale, pepe

farina

Preparazione:

Rosolare gli asparagi con lo scalogno tritato e l'olio, aggiungere la passata aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 25 20 minuti, se asciuga aggiungere un pochino di brodo.



Aggiungere i bocconcini infarinati e continuare la cottura fino a cottura dei bocconcini , aggiungendo brodo se necessario.



Cestini di polpettine e purè

Ingredienti:

600 gr di macinato
1 uovo
2 fette di pan carrè bagnato nel latte e strizzato
parmigiano, olio, sale
100 gr di pancetta, 7 - 8 cucchiari di purè

Preparazione:

Ho impastato tutti gli ingredienti (tranne il purè e la pancetta) come per fare le polpette.



poi ho preso un pò di impasto l'ho appiattito con le mani ed ho preparato i fondi dei cestini.
poi ho preso altro impasto sempre schiacciato ma allungato e ho creato il contorno ai cerchi e ogni cerchio l'ho foderato all'esterno con una fetta o due di pancetta fermandola con uno stuzzicadenti



con la pasta rimasta ho creato circa 20 polpettine molto piccole di circa 1 cm di diametro che ho cotto in una padellina solo con l'olio. A questo punto ho messo un cucchiaino di purè nei cestini , sopra 4 o 5 polpettine, un'altro pochino di purè e una bella spolverata di parmigiano.



Li ho messi in forno a 200° x circa 30 minuti



Coniglio agli asparagi

Ingredienti: x 4 persone

un coniglio di circa 1,200 kg

rosmarino

600 gr di asparagi (ho usato una tazza di asparagi selvatici)

mezza cipolla

mezza carota

una costola di sedano

1 spicchio di aglio

il succo di due limoni

vino bianco secco

olio,sale,pepe

Preparazione:

Rosolare il coniglio nell'olio da ambo i lati, bagnare con il vino e far evaporare



aggiungere le verdure tagliate a pezzetti , l'aglio il rosmarino e il succo di limone e far cuocere per circa 45 minuti



aggiungere gli asparagi e continuare la cottura per altri 15-20 minuti.



Coniglio agli odori

Ingredienti x 4 persone:

1 coniglio di 1 kg
1 cipolla
1 carota
1 costola di sedano
1 pomodoro
1 bicchiere di vino
olive nere
olio, sale e pepe

Preparazione:

Pulire e tagliare a cubetti le verdure metterle a soffriggere in una casseruola con l'olio.



aggiungere il coniglio far rosolare e poi bagnare con il vino e far sfumare , aggiungere le olive e continuare la cottura, fino a che sarà ben rosolato.



Coniglio ai peperoni

Ingredienti x 4 persone:

1 coniglio di circa 1 kg
alloro, rosmarino, salvia
prezzemolo, basilico, origano
mezzo bicchiere di vino bianco secco
mezzo litro di brodo
aglio, 2 acciughe, 2 peperoni rossi
2 cucchiai di aceto
olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Preparazione:

Tagliare a pezzi il coniglio.

In una padella mettere a soffriggere tutti gli odori con l'olio e 2 spicchi di aglio, aggiungere il coniglio e farlo insaporire bene da tutti i lati ,



bagnare con il vino bianco e far evaporare. Bagnare con il brodo (aggiungerlo mano a mano che asciuga) , aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 30 - 35 minuti.



In un'altra padellina antiaderente mettere uno spicchio di aglio con l'olio , mettere i peperoni tagliate a striscioline , bagnare con l'aceto e far cuocere x 15 minuti ,



poi aggiungerlo al coniglio e continuare la cottura per altri 15 minuti , o fino a cottura del coniglio.



Coniglio al tonno

Ingredienti x 2 persone

6 pezzi di carne di coniglio
150 gr. di tonno sott'olio
2 acciughe sott'olio
il succo di mezzo limone
1 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaino di cognac, 1 foglia di alloro, 1 cipolla
2 cucchiaini di maionese, Olio, sale

Preparazione:

Sbucciare la cipolla tagliarla e metterla in padella con 4 cucchiai di olio e farla appassire.



Unire il coniglio, il tonno sgocciolato e tritato, le acciughe, il vino, il succo di limone e l'alloro



Regolare di sale e cuocere a fuoco basso e coperto per circa un'ora, a fine cottura togliere la carne e tenerla da parte.



Togliere l'alloro, mettere il fondo di cottura nel mixer con la maionese e il cognac, frullare per ottenere una crema,



rimettere in padella, mettere sopra la carne e far scaldare insieme.



Coniglio all'ortica

Ingredienti x 4 persone:

800-1000 gr. di coniglio
100 gr. di foglie di ortiche
1 bicchiere di vino bianco
1 limone, 1 scalogno
olio, sale, pepe

Preparazione:

Soffriggere lo scalogno tritato con l'olio , aggiungere il coniglio , far rosolare, aggiustare di sale e pepe ,poi aggiungere il vino e far evaporare.



aggiungere l'ortica e terminare la cottura , qualche minuto prima di togliere dal fuoco , aggiungere il succo di limone e far insaporire bene il tutto.



Coniglio alla crema

Ingredienti :

1,200 kg. di coniglio
1 cipolla
80 gr. di burro
2 bicchieri di vino bianco secco
1 costola di sedano
1 carota
un ciuffo di prezzemolo
1 cucchiaio di farina
2 tuorli
1/2 bicchiere di panna
aceto, sale, pepe

Preparazione : tagliare il coniglio e mettetelo x una decina di minuti in una terrina con dell'acqua e qualche cucchiata di aceto. Nel frattempo mondate e lavate il sedano, la carota e la cipolla, quindi affettateli. Fate fondere in un largo tegame il burro, unitevi le verdure fatele rosolare per qualche istante,



poi mettete nel recipiente il coniglio fatelo cuocere qualche minuto a fuoco vivo in modo che si rosoli bene, poi spolverizzatelo con un cucchiaio di farina



bagnatelo con 2 bicchieri di vino e 1/4 di acqua. Abbassate la fiamma e fate cuocere per 45 minuti. A cottura quasi ultimata togliete i pezzi di coniglio e frullate il sugo.



In una ciotola sbattete i tuorli con la panna e il prezzemolo tritato. Rimettete il sugo nel tegame con il coniglio, portatelo a ebollizione poi togliete dal fuoco e unitevi la crema di panna e uova.



Coniglio alla grappa

Ingredienti:

un coniglio di circa 1,300 kg
una cipolla
3 cucchiari di grappa
il succo di mezzo limone
1 bicchiere di brodo
farina
olio, sale, pepe

Preparazione:

Tagliare il coniglio a pezzi non troppo grandi e infarinarli.



In una padella soffriggere la cipolla tagliata a fettine sottili con l'olio, aggiungere il coniglio, farlo rosolare da ambo i lati, spruzzare con il succo limone e far evaporare.



aggiungere il brodo coprire e cuocere per circa 45 minuti (dipende dalla carne).



dieci minuti prima di togliere il coniglio dal fuoco aggiungere la grappa e far evaporare



Coniglio alla salvia

Ingredienti x 4 persone:

800 gr. di coniglio
10 - 15 foglie di salvia
sale e pepe
burro

1 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

In una padella sciogliere il burro con la salvia, unire i pezzetti di coniglio, aggiustare di sale e far insaporire da ambo i lati,



aggiungere il vino, aggiustare di sale e pepe , coprire e cuocere per circa 45 minuti, poi scoprire e far rosolare



Coniglio aromatico al wiskey

Ingredienti:

un coniglio di circa 1,300 kg.
4 cucchiaini di olio
50 gr. di burro
1 bicchierino di wiskey
un mazzetto di erbe aromatiche
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Lavare e tagliare a pezzi il coniglio metterlo in una padella antiaderente con l'olio e il burro e farlo rosolare da tutti e due i lati spruzzare con il wiskey farlo scaldare e dare fuoco . (mi dispiace .. in foto non si vedono le fiamme!!)



irrorare con il vino bianco , salare pepare , coprire e far cuocere per circa 1 ora e 15 minuti.



dopo circa un'ora aggiungere le erbe aromatiche tagliuzzate.



Se continuando a cuocere il fondo di cottura dovesse asciugare bagnare con un pochino di brodo.



Coniglio e patate in umido

Ingredienti x 2 persone:

400 gr. di coniglio
4 - patate
1 costola di sedano
1 scalogno
1 tazza di passata di pomodoro
olio
sale

Preparazione:

Lavare e tagliare a pezzetti le verdure , metterle a soffriggere in una padella con un pò di olio, soffriggere qualche minuto



aggiungere il coniglio tagliato a pezzetti e far rosolare bene da ambo i lati, aggiungere la passata e due bicchieri di acqua e continuare la cottura per circa 30-40 minuti



aggiungere le patate tagliate a spicchi , regolare di sale, e continuare la cottura per almeno altri 30 minuti , o comunque fino a cottura delle patate



Coniglio in fricassea

Ingredienti :

1,200 kg. di coniglio
100 gr. di pancetta tritata
1 cucchiaio abbondante di funghi secchi
50 gr. di burro
1 bicchiere di vino bianco
1/4 di litro di brodo
1 cipolla affettata fine
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
3 cucchiai di farina
2 tuorli d'uovo
il succo di 1/2 limone

Preparazione : Tagliate il coniglio a pezzetti e infarinatelo.



Mettete il burro , la cipolla e la pancetta nella casseruola sul fuoco. Appena la cipolla sarà trasparente unite i pezzi di carne e lasciateli rosolare da tutte le parti.



Versate nella casseruola il vino e fatelo evaporare, aggiungete i funghi, strizzati e tagliati a pezzi, 1 bicchiere di brodo caldo, sale e pepe e lasciate cuocere per circa un'ora. Se necessario durante la cottura potrete aggiungere un pò alla volta un pò di brodo. Quando il coniglio sarà tenero mettete i pezzi di carne in un piatto da portata e teneteli in caldo. Aggiungete al brodo di cottura 2 tuorli d'uovo sbattuti con il succo di mezzo limone e il prezzemolo tritato mescolate bene a fuoco basso, unite il coniglio e amalgamate il tutto.



Coniglio in pasticcio di patate

Ingredienti x una teglia da 6 porzioni:

800 gr. di cosce di coniglio
1 kg. di patate
12 olive nere
50 gr. di pancetta
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 scalogno, 1 piccola carota, 1 costola di sedano
mezzo bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di conserva di pomodoro
pane grattato
50 gr. di burro
2 tuorli
olio, sale, pepe

Preparazione:

Tritare cipolla carota e sedano , farli soffriggere in una padella, unire il coniglio, far insaporire x 10 minuti , bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungere la conserva sciolta in un pochino di acqua, unire le olive snocciolate e il prezzemolo .



Coprire e far cuocere x circa 1 ora.



Lessare le patate , passarle al setaccio, unire 50 gr. di burro , i tuorli, mescolare e stendere due terzi del composto in una teglia imburata e cosparsa di pangrattato , creando anche i bordi laterali di circa 1 cm e mezzo.



Disossare il coniglio e distribuirlo sulle patate. Mettere il purè rimasto in una siringa da pasticciare e creare una griglia sopra la carne. infornare a 200° x circa 30 minuti.



Coniglio in porchetta

Ingredienti:

1 coniglio
finocchio selvatico
la mollica di un panino
1 uovo
1 salsiccia
pancetta tesa

Preparazione:

Pulire bene il coniglio , allargarlo e condirlo all'interno con sale e un pochino di olio e mettere due rametti di finocchio



Preparare il ripieno con la mollica del panino bagnata nell'acqua, l'uovo e la salsiccia , aggiustare con sale e pepe e farcire il coniglio.



chiudere bene , fasciare il coniglio la le fettine di pancetta tesa e fermare con gli stuzzicadenti oppure cucire con spago incolore da cucina.



infornare a 200° finchè non sarà bello dorato



davvero ottimo!!



Coniglio marinato

Ingredienti:

1 coniglio di circa 1,200 kg.
1 carota
1 cipolla
1 costola di sedano
alloro
rosmarino
pepe in grani
1 litro di vino rosso
passata di pomodoro
40 gr. di pancetta
sale e pepe

Preparazione:

Tagliare a pezzi il coniglio , metterlo in una terrina coperto con il vino, la cipolla, il sedano tagliati a pezzetti, l'aglio, qualche chicco di pepe, una foglia di alloro un rametto di rosmarino.
lasciar marinare per 6 7 ore.



Dopodichè sgocciolare la carne dalla marinata, rosolare il trito di verdure in una casseruola con 3 cucchiaini di olio e 40 gr. di pancetta, aggiungere il coniglio e rosolare in modo uniforme .



Aggiungere un bicchiere di passata di pomodoro sale e pepe.



cuocere x 5 - 10 minuti poi iniziare ad aggiungere il liquido della marinata filtrato, (un bicchiere alla volta) e farlo cuocere su fuoco vivo x 30 minuti.



Coniglio panato

Ingredienti :

Coniglio
Uova
Pangrattato
Sale
Olio x friggere

Preparazione :

Tagliare a pezzetti molto piccoli il coniglio ,



passare i pezzetti nell'uovo sbattuto e salato ,



poi nel pangrattato , appiattendo i pezzi con le mani ,



mettere i pezzetti in olio bollente , e toglierlo quando la crosticina sarà dorata , io l'ho fatto nella friggitrice x 5 minuti .



Foto bruttissima purtroppo , ma il coniglio è buonissimo!!

Cosci di pollo in pastella di spinaci

Ingredienti :

6 cosce di pollo

Per la pastella:

200 gr. di latte

100 gr. di farina

100 gr. di spinaci lessati

50 gr. di burro

5 uova

noce moscata ,pepe

Preparazione : con un coltellino affilato staccate la pelle dai cosci.



Preparate la pastella;

in un tegame mettete a bollire il latte con il burro e un pizzico di sale. Gettarvi la farina,mescolate tenendo il composto sul fuoco fino a che farà un rumore come se friggesse e si staccherà dalla teglia.



Lasciate intiepidire l'impasto, poi con lo sbattitore elettrico incorporatevi le uova, uno alla volta, non aggiungendo il successivo se il precedente non sarà stato perfettamente amalgamato. Unite al composto gli spinaci finemente tritati, salati, pepati e profumate con un pizzico di noce moscata.

Tuffate le coscette nella pastella preparata



friggeteli nell' olio bollente, è importante che non si attacchino al fondo , altrimenti si stacca la pastella dai cosci, e se avanza la pastella mettetela pure sopra ... è troppo buona.., girarli solo quando la pastella sarà ben cotta.



servitele calde accompagnandole con spicchi di limone.



Cosciotto di tacchino alle verdure

Ingredienti:

600 gr. di carne di tacchino (io ho usato un cosciotto)
300 gr. di pomodori pelati
1 carota
1 cipolla
2 costole di sedano
mezzo limone non trattato
un ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
3 - 4 foglie di salvia
farina
brodo
sale, pepe
olio

Preparazione:

Lavare pulire e tagliare a pezzetti piccoli le verdure , mettere tutto in una padella con 4 cucchiai di olio e farle soffriggere, unire i pomodori e la carne infarinata ,



continuare a cuocere x almeno 40 minuti (dipende dalla carne), aggiungendo brodo quando asciuga troppo.



Costolette di abbacchio panate

Ingredienti:

Costolette di abbacchio
uova
pangrattato
olio x friggere
sale
limone

Preparazione:

Farsi tagliare le costolette in modo che non siano troppo doppie , staccarle per metà dall'osso , passare la carne staccata intorno all'osso chiudendo a fiocchetto e batterle con il batticarne , si ottiene così una bracioletta



In un piatto sbattere le uova , mettere il sale , immergere le cotolette e poi passarle nel pangrattato.



Friggere in abbondante olio caldo , sgocciolare e mettere su carta da cucina assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servire con fettine di limone (io l'ho spremuto), provatele sono ottime!!



Cuore alla pizzaiola

Ingredienti:

500 gr. di cuore
mezza cipolla
olio
1 scatola di polpa di pomodoro
sale, pepe
origano

Preparazione:

Mettere a soffriggere la cipolla tritata con l'olio , aggiungere la carne , rosolare da ambo i lati, poi aggiungere il pomodoro , sale pepe e origano e cuocere coperto almeno un'ora , ma la cottura varia a seconda della carne, se dovesse asciugare troppo aggiungere un pochino di brodo.



Doratini di carne

Ingredienti :

350 gr. di polpa di manzo
60 gr. di burro
1 cucchiaio di farina, brodo
1 cucchiaio di birra, 1 cipolla
3 uova
Olio, sale, pepe, pangrattato

Preparazione :

Rosolate la carne in 40 grammi di burro, non appena sar  dorata copritela a filo di brodo salata e cuocetela per circa 40 minuti.

Scolatela dal brodo rimasto e passatela al minipiner per ridurla in crema.



Soffriggete in 20 grammi di burro la cipolla tritata, unite 2 cucchiai di farina e diluite con un bicchiere di brodo. Regolate di sale, pepate e cuocete per 10 minuti.



Unite alla salsa la carne tritata, 2 tuorli, una macinata di grana e e stendete l'impasto sul piano di lavoro in uno strato alto un cm. e fatelo raffreddare.



Sbattete l'uovo rimasto con un albume, unite un cucchiaio di farina stemperato con un cucchiaio di birra salate e in questa pastella immergete il composto tagliato a losanghe, passate nel pangrattato e friggete in olio ben caldo.



(ho dimenticato la foto con il pangrattato!!)



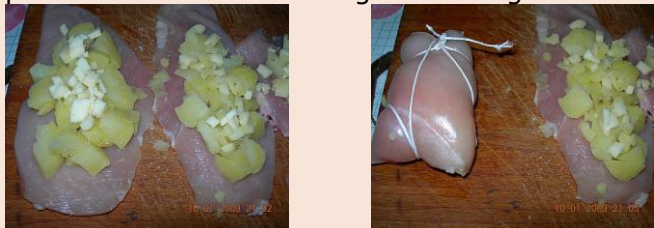
Fagottini di pollo patate e curry

Ingredienti per 4 fagottini:

4 fettine di petto di pollo
due patate
40 gr. di emmenthal
mezzo bicchiere di vino bianco
curry
sale
olio

Preparazione:

Sbucciare e tagliare le patate a cubetti piccoli, lessarle in acqua salata x 7- 8 minuti
stendere le fettine di carne e mettere sopra le patate lessate e il formaggio tagliato a cubetti
piccolissimi. Chiudere a fagottino e legare con filo da cucina



Mettere i fagottini in una padella con un pochino di olio e far rosolare da ambo i lati , poi aggiungere il vino e continuare la cottura per circa 15 minuti



Aggiungere il curry sciolto in un cucchiaino di acqua e far insaporire per qualche minuto aggiustando di sale.



Faraona al vino rosso

Ingredienti x 4 persone:

1 piccola faraona
1 cipolla
1 piccola costola di sedano
1 bicchiere di vino rosso
olio, sale

Preparazione:

Pulire , fiammeggiare e lavare la faraona, tagliarla a pezzetti e metterla a soffriggere in una padella con l'olio e gli odori, tagliati a pezzetti



Rosolare da ambo i lati, aggiungere il vino, aggiustare di sale e cuocere per circa un'ora.



Faraona ripiena

Ingredienti x 4 persone :

1 faraona di circa 1 kg
300 gr. di petto di pollo
1 uovo
una decina di olive verdi
sale

Preparazione:

Pulire bene e fiammeggiare la faraona.



Passare al mixer il petto di pollo insieme al cuore e il fegato della faraona, metterlo in una terrina, unire l'uovo e le olive tagliate grossolanamente



Salare l'interno della faraona e riempire con la carne , richiudere bene fermando con degli stuzzicadenti e filo da cucina.



Mettere in una teglia ed infornare a 200° fino a che risulta bella dorata.



Filetto di maiale in crosta

Ingredienti x 4 persone:

1 filetto di maiale di 1 kg circa

100 gr. di speck

1 uovo

farina

olio

sale , pepe

Per la pasta:

300 gr. di farina

150 gr. di acqua

15 gr. di lievito

sale

Preparazione:

Preparare la pasta e metterla a lievitare fino al raddoppio



Passare il filetto nella farina ed infarinarlo bene , metterlo in una padella antiaderente con un pochino di olio, sale e pepe. farlo rosolare bene da ambo i lati per circa 10 minuti



Stendere la pasta in un rettangolo , mettere sopra le fettine di speck e poi il filetto.

In un piatto sbattere l'uovo con un pizzico di sale e spennellare completamente la carne.

Poi richiudere la pasta sigillando bene i bordi.



Cuocere in forno caldo a 200° fino a che la pasta risulta bella dorata, 40 minuti circa.. ma dipende dal forno, io l'ho cotto nel forno a legna quindi non è molto di riferimento.



Giambonetti di pollo

Ingredienti :

4 cosce di pollo
70 gr. di salsiccia
100 gr. di macinato
50 gr. mollica di pane
1 uovo
40 gr. di parmigiano
prezzemolo, vino bianco, brodo
30 gr. di burro fuso
2 cucchiai di farina

Preparazione : Disossate le cosce di pollo.



Mettete in una terrina la salsiccia spellata e sbriciolata, la polpa di vitello, il prezzemolo, il parmigiano, l'uovo e la mollica di pane strizzata, sale e pepe. Riempite con il ripieno le cosce di pollo,



e chiuderli con spago da cucina. Infarinare leggermente i giambonetti e sistemarli in una terrina con il burro appena fuso. Passateli in forno caldo e fateli rosolare bene da ambo i lati, quindi bagnateli con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Salate leggermente, pepate e bagnate poco alla volta con 1 mestolo di brodo caldo. (io tutto questo l'ho saltato, li ho messi in forno con le patate)



Terminata la cottura togliate dal forno i giambonetti e serviteli nella stessa pirofila.



Hamburger saporiti

Ingredienti:

500 gr. di carne macinata
40 gr. di capperi
25 gr. di alici sott'olio
un ciuffo di prezzemolo
1 uovo, 1 limone
1 cucchiaio di farina, 50 gr. di pangrattato
3 cucchiaini di olio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe

Preparazione:

Mettere in un piatto macinato,uovo, farina,sale e pepe mescolare e formare 8 palline (io ho fatto metà dose)



schiacciarle bene con le mani e passarle al pangrattato , metterle in teglia unta cuocere in forno già caldo a 180° x 10 minuti.



In un piatto tritare capperi prezzemolo e alici



cospargere gli hamburger con il trito, l'olio rimasto e il succo di limone, rimettere in forno x altri 10- 15 minuti.



Involtini di arista grigliati

Ingredienti :

4 fettine di arista (io ne ho usate 5 più piccole)
prezzemolo
1 spicchio di aglio
2 cucchiai di pangrattato
3 cucchiari di olio
la buccia grattugiata di mezzo limone
sale
pepe

Preparazione:

Preparare un trito con il prezzemolo l'aglio il pangrattato e l'olio , aggiustare di sale e pepe.



Battere le fettine e spalmare il trito sulle fettine



arrotolare chiudere con un stuzzicadenti , e spennellare con altro olio



cuocere sulla griglia x circa 10 - 15 minuti



Involtini di pollo panati

Ingredienti x 4 persone:

4 fettine di petto di pollo

4 fette di prosciutto cotto

1 uovo sodo

uova

pangrattato

Preparazione:

Stendere su un tagliere le fettine di pollo , mettere sopra il prosciutto cotto e un quarto di uovo.
Arrotolare ben stretto e fermare con uno stuzzicadenti (o legare con spago da cucina).



In un piatto sbattere un uovo , aggiustare di sale , passare gli involtini nell'uovo e nel pangrattato.



Informare in forno già caldo a 200° fino a che risulteranno belli dorati.



Involtini di radicchio

Ingredienti

10 foglie di radicchio
300 gr. di carne di manzo macinata
100 gr. di ricotta
1 uovo
prezzemolo
sale, olio, pepe
mezzo bicchiere di vino bianco
brodo se necessario

Preparazione:

Togliere le foglie al radicchio (se si ha difficoltà a togliere le foglie , immergere il cespo di radicchio in acqua bollente x 2 minuti), lessarle per qualche minuto , poi stenderle su un panno ad asciugare



In piatto mettere la carne la ricotta l'uovo il prezzemolo sale pepe e mescolare tutto.



dividere l'impasto sulle foglie chiuderle a fagottino



metterle in una padella con l'olio , mettendo la parte dura sotto, far soffriggere qualche minuto poi bagnare con il vino bianco, coprire e cuocere per 30 minuti.



se durante la cottura asciugasse troppo aggiungere poco brodo alla volta.



Luganega al forno

Ingredienti:

Luganega
limone
pangrattato

Preparazione:

Mettere la luganega arrotolata in una teglia rotonda , spruzzare con il limone e far insaporire per 10 15 minuti.



Cospargere con abbondante pangrattato ,



passare un filo e olio e infornare a 200°
fino a che non sarà bello rosolato.



Maialino alle erbe aromatiche

Ingredienti:

3 fette di polpa di maialino
erbe aromatiche (timo, maggiorana, rosmarino)
sale
pepe , pepe in grani
scalogno
olio
sale
1 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

In una larga padella , mettere l'olio con lo scalogno tritato finissimo e tutti gli odori,



far soffriggere qualche minuti e aggiungere le fette di maialino .



Far rosolare da ambo i lati per qualche minuto ,



poi aggiungere un pochino di vino e lasciar cuocere coperto , aggiungere il vino mano a mano che asciuga , quando è tutto finito,



rosolare qualche altro minuto e poi servire,
in totale io l'ho tenuto circa 50 minuti.



Moussaka

Ingredienti x una teglia da 12 porzioni :

4 - 5 melanzane
1 kg di carne macinata
3-4 pomodori rossi
olio
1 cipolla tritate
2 foglia d'alloro
2 spicchi d'aglio
3 - 4 patate
olio per friggere le melanzane

Per la besciamella

4 bicchieri di latte
5 cucchiaini di farina
40 gr. di burro
sale
40 gr. di parmigiano grattugiato

Preparazione :

Scaldare l'olio in una casseruola e far rosolare la cipolla a fuoco moderato finchè non appassisce. Poi aggiungere la carne macinata e farla rosolare per 10 minuti insieme alla cipolla.



Poi unirvi il pomodoro, l'aglio, l'alloro, il sale, il pepe e cuocere per un'ora circa.



Nel frattempo lavare e pulire le melanzane .tagliarle a fette di circa 3-4 millimetri, salarle e metterle su un tagliere inclinato a far perdere l'acqua e l'amaro poi strizzarle e friggerle in olio ben caldo.



Sbucciare le patate e tagliarle a fettine di circa mezzo cm. lessarle in acqua salata per 5 minuti, poi scolarle.



A questo punto, prendere una teglia foderata con carta forno e mettere le patate, poi un pochino di macinato



fare un primo uno strato di melanzane, mettere tutto il macinato e coprire con le melanzane rimaste



Fare la besciamella , unire il parmigiano grattugiato, coprire le melanzane con la besciamella



cuocere a forno 30 minuti circa a 180°



Assolutamente da provare!! la variante con le patate l'ho mangiata in grecia e quindi l'ho rifatta così.. la besciamella dovrebbe coprire interamente le melanzane , ma a noi troppa besciamella non piace, così sono ottime!!

Olivette di tacchino

Ingredienti :

600 gr. di polpa di tacchino
50 gr. di salame tritato
1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, olio
1 cucchiaio di trito aromatico
prezzemolo rosmarino basilico salvia
la mollica di un panino, 1 uovo, latte
3 cucchiari di grana grattugiato
pane grattato, sale, pepe

Preparazione :

Tritate finemente la cipolla e l'aglio, fateli rosolare in una larga padella con 2 cucchiari di olio poi unite il trito aromatico e il salame.



Lasciate insaporire a fuoco basso per pochi istanti poi aggiungete la polpa di tacchino a pezzetti e fatela colorire per qualche minuto.



Levatela dal fuoco unite la mollica del panino ammorbidita in un pò di latte e strizzata, e amalgamate. Passate il composto al minipiner e ridurlo in crema, incorporatevi l'uovo, il grana, sale e pepe.



Lasciatelo riposare per 1 ora al fresco, poi formate delle olivette, passatele nel pane grattato e friggetele in olio.



*Visita il sito www.ricettegustose.it
per tante ricette facili e gustose,
tutte provate e fotografate passo passo.*

*Iscriviti alla [NewsLetter](#) per ricevere tutti gli
aggiornamenti sulle nuove ricette e
nuovi Ebook*