

1) FUORI PASTO

1.1) Panini caldi ripieni

INGREDIENTI:

- 10 piccoli panini, 100 gr. di lingua salmistrata o prosciutto cotto, 100 gr. di stracchino, un bicchiere di latte

ESECUZIONE:

Tagliare la calotta dei panini in senso orizzontale, svuotare dalla mollica con un cucchiaino, bagnare internamente con poco latte e bagnare anche la calotta con poche gocce di latte.

In una terrina mettere il formaggio e lavorarlo per qualche minuto unitamente alla lingua salmistrata (o al prosciutto) tagliato a dadini minuti, in modo da formare un impasto omogeneo.

Riempire i panini con l'impasto, coprirli con la calotta, metterli in forno per 10-15 minuti e servirli caldi.

1.2) Panini con frittata al tonno

INGREDIENTI:

- n. 4 uova, n. 1 cucchiaino di tonno sott'olio, n. 2 filetti d'acciuga, scorza di limone grattugiata, prezzemolo tritato, olio e sale, n. 4 panini

ESECUZIONE:

Mescolate il tonno, sminuzzato, con le uova, aggiungete mezzo cucchiaino di scorza di limone, il prezzemolo, i filetti d'acciuga a pezzetti, un pizzico di sale. Versate il composto in padella dopo avervi scaldato l'olio. Quando la frittata è quasi rappresa, giratela e cuocetela un minuto dall'altra parte. Passatela nei panini.

1.3) Panini con frittata alla marinara

INGREDIENTI:

- n. 4 uova, n. 1 filetto di aringa, n. 1 cucchiaino di capperi sott'aceto, n. 1 cipollina novella, olio, aceto, n. 4 panini

ESECUZIONE:

Versate in una tazza le uova, i capperi, l'aringa tagliata a dadini, la cipollina tritata e l'aceto. Passate l'impasto in una padella dopo avervi scaldato quattro cucchiaini d'olio. Fate rapprendere a fuoco vivace. Quando la frittata è quasi rappresa, voltatela e cuocetela dall'altra parte. Farcire con questa i panini.

1.4) Panini con frittata di cipolle

INGREDIENTI:

- n. 1 cipolla, n. 5 cucchiaini d'olio, sale q.b., n. 4 uova, n. 4 panini, n. 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

ESECUZIONE:

Tagliate la cipolla a metà ed affettatela; mettetela in padella con olio e sale, lasciandola cuocere per una ventina di minuti. Battete le uova in una tazza con un pizzico di sale ed il parmigiano, versatele nella padella, alzate la fiamma, mescolate e cuocete a fuoco vivace. Voltate la frittata, cuocerla appena un minuto dall'altra parte e, con questa, farcite i panini.

1.5) Crostini "Brigitte Bardot"

INGREDIENTI:

- Polpa di fagioloni macinata, polpa di acciughe dissalate e diliscata macinata, qualche goccia di salsa worchester, sale e pepe q.b., una punta di senape, poco olio per legare il tutto, un po' di prezzemolo tritato

ESECUZIONE:

Amalgamare il tutto e spalmare su pancarrè abbrustolito caldo.

1.6) Crostini alla toscana

INGREDIENTI:

- una cipolla, due spicchi d'aglio, cinque acciughe, due cucchiaini di capperi, prezzemolo, sedano, carote, basilico, sale e pepe q.b., 400 gr. di fegatini di pollo o coniglio, olio, una tazza di brodo di manzo (o di dado), pane toscano

ESECUZIONE:

Affettare finemente la cipolla, versarla in un tegame con olio, insieme agli odori (aglio, prezzemolo, sedano, carota, basilico); fare rosolare bene, quindi aggiungere i fegatini, avendo provveduto in precedenza a lavarli bene con acqua calda. Cuocere per circa un'ora. Aggiungere i capperi e le acciughe e far bollire tutto per altri 20 minuti. Passare nel passavivande, usando il disco più rado. Aggiungere il sale (poco, perchè le acciughe sono già salate). Qualora l'impasto dovesse risultare troppo denso diluirlo con un po' di brodo di manzo.

A parte affettare del pane toscano; tostarlo, quindi bagnare le fette velocemente nella tazza di brodo. Disporle subito in un piatto grande da portata ed aggiungervi la salsa calda.

Ottimi caldi, sono apprezzabili anche come piatto freddo.

1.7) Torta fritta croccante

INGREDIENTI:

- Farina bianca, acqua, sale, strutto per friggere

ESECUZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Tirare delle strisce di sfoglia spessa un millimetro, ritagliarla a rombi e friggerla in strutto bollente. Disporre in un tegame foderato con carta assorbente e servire.

Come variante si possono farcire i pezzi di torta frita con un pezzetto di sottileta ed un pezzetto di salame ed acciuga, ripiegando i pezzi su se stessi e facendo bene aderire i lembi, oppure con la farcitura per pizza. Si fanno quindi friggere i "fagottini" così preparati.

1.8) Arancine di riso

INGREDIENTI:

- 350 gr. di riso Carnaroli o Superfino Arborio, il brodo necessario, 110 gr. di burro, 100 gr. di parmigiano grattugiato, due uova intere, 150 gr. di rigaglie di pollo, 20 gr. di funghi porcini secchi ammollati e tritati grossolanamente, un pezzetto di cipolla tritata, qualche cucchiata di passato di pomodoro, farina, uovo battuto e pane grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe q.b.

ESECUZIONE:

Preparare un buon risotto con il brodo, 80 gr. di burro, il parmigiano, il sale e la noce moscata. Versare il risotto cotto al dente e ben mantecato su un tavolo di marmo, allargarlo con un cucchiaio di legno per non farlo scuocere e lasciarlo raffreddare bene.

Mettere in una piccola casseruola il burro rimasto e la cipolla; appena imbondisce aggiungere le rigaglie di pollo, ben nettate ed affettate, ed i funghi. Fare insaporire per qualche istante, aggiungere il passato di pomodoro e continuare la cottura dolcemente per 8-10 minuti; versare questo ragù in una fondina e lasciarlo raffreddare.

Prendere delle cucchiata di riso, dare ad ognuna la forma di una piccola arancia, fare un buco nel mezzo, riempirlo di ragù, richiuderlo con lo stesso riso, infarinare e cospargerle d'uovo battuto e pane grattugiato.

Poche alla volta tuffarle nell'olio fumante, sgocciolarle croccanti e ben dorate, disporle in un piatto di servizio ricoperto da una carta assorbente e servirle calde.

1.9) Millefoglie al prosciutto

INGREDIENTI:

- 150 grammi di prosciutto cotto, due rotoli da 250 gr. ciascuno di pasta sfoglia surgelata, 40 gr. di parmigiano grattugiato, 4 fette di sottilette di formaggio fuso, due bicchieri di latte, farina, burro, noce moscata, sale e pepe

ESECUZIONE:

Stendere la pasta scongelata e ricavarne 16 rettangoli di circa 6x10 cm. ciascuno, punzecchiarli con una forchetta e metterli sulla placca del forno imburrrata. Cuocerli in forno già caldo a 220° per 15 minuti.

Sciogliere 25 gr. di burro in una casseruola, unire 25 gr. di farina, mescolare e fare dorare sul fuoco molto basso. Versare il latte, poco per volta, continuando a mescolare e, quando il composto sarà liscio ed omogeneo, continuare la cottura per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare. Salare, pepare ed aromatizzare con una grattata di noce moscata, unire il grana, mescolare e spegnere il fuoco.

Spalmare il composto su 12 rettangoli di pasta, coprirli con fettine di prosciutto ed impilarli a tre a tre, mettendo sull'ultima fetta una sottileta. Chiudere ogni pila con un rettangolo di pasta, spalmare con la salsa preparata ed infine spolverizzare con parmigiano. Quindi mettere in forno caldo a 180° per 10 minuti.

1.10) Bruschetta

INGREDIENTI:

- Pane casareccio tipo toscano o pugliese tagliato a fette, aglio, olio extra vergine d'oliva, sale, origano.

ESECUZIONE:

Mettere ad abbrustolire sul fuoco delle fette di pane casareccio e, quando saranno un poco annerite, sfregarle ben bene con degli spicchi d'aglio spellati. Condire con un filo d'olio ed un pizzico di sale e, a piacere, buon origano.

1.11) Crostini Emiliani

INGREDIENTI:

- 200 gr. di carne di manzo magra tritata, 100 gr. di prosciutto crudo, 30 gr. di burro, tre panini rafferma, salvia, alloro, olio, sale e pepe

ESECUZIONE:

Tritare insieme alla carne il prosciutto, condire appena con un pizzico di sale ed impastare il tutto con il burro.

A parte tagliare in tranci i panini rafferma, a seconda del numero dei crostini che si vogliono ottenere, condirli con una foglia di salvia, una porzione di impasto ed una foglia di alloro sopra.

Ungere i crostini con un filo d'olio, disporli sulla piastra del forno e metterli a cuocere per 15 minuti circa in forno già caldo a 180°.

1.12) Torta frita soffice

INGREDIENTI:

- 1/2 kg. di patate sbucciate, lessate e schiacciate, 600 gr. di farina bianca, 25 gr. di lievito di birra sciolto in due cucchi di latte tiepido, due cucchi di olio d'oliva, un pizzico di sale

ESECUZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti sopra descritti e formare un impasto liscio ed omogeneo. Stenderlo in sfoglia spessa due millimetri, ricavarne dei rombi e friggere in abbondante strutto od olio. Mettere i pezzi fritti in una terrina foderata di carta assorbente per eliminare l'eccesso di unto.

Una piacevole variante a questo tipo di "torta frita" prevede l'aggiunta nell'impasto di un cucchiaino di aghi di rosmarino e qualche foglia di salvia tritati. Questo tipo si presenta molto bene se ridotto a piccoli rombi.

1.13) Vol au vent

Scongela la pasta sfoglia e ricavare tanti dischetti del diametro di circa 5 cm. e dello spessore di circa cinque millimetri. In metà di questi dischetti ricavare degli anelli, praticando un foro del diametro di 3 cm. all'interno di essi. Mettere i dischetti su una piastra da forno ricoperta di carta forno, inumidire i bordi con un pennello intinto nell'acqua e sovrapporre un anello ad ogni dischetto. Pennellare la superficie dell'anello con tuorlo d'uovo ed infornare a 180° per 15 minuti circa. Quando saranno cotti riempirli a piacere con uno dei seguenti composti:

a) *Insalata di pollo o di gamberi*

Mescolare ad una tazza di maionese un cucchiaino di salsa rubra, due cucchiaini di panna liquida, un cucchiaino di brandy ed un cucchiaino di senape. Mescolare il tutto a petti di pollo bolliti e sminuzzati, o gamberetti lessati. Servire freddo.

b) *Pisellini al prosciutto affumicato*

Cuocere i pisellini con burro, cipolline e dadini di prosciutto crudo affumicato, poca panna, sale e pepe. Servire tiepido.

c) *Funghe e salsiccia*

Fare saltare delle fettine di champignons in poco olio, aggiungere poco sale e pepe, spruzzare con vino bianco, aggiungere pezzetti di salsiccia e terminare la cottura. Servire caldo.

d) *Al formaggio*

Preparare una besciamella, unire abbondante gruviera grattugiato ed un pizzico di paprika. Versare la crema nei vol au vent. Servirli caldi.

1.14) Salatini

Stendere la pasta sfoglia scongelata nello spessore di 3 o 4 millimetri, con un piccolo bicchiere tagliare delle formine rotonde, collocarvi a scelta un'acciuga, un pezzetto di würstel, olive, capperi, ecc., quindi ricoprire con altre formine rotonde e lucidare con uovo. Disporre i salatini in una teglia ricoperta con carta forno, attendere 15 minuti, quindi infornare a 180° per 15 minuti.

1.15) Torcetti al formaggio

Stendere la pasta sfoglia scongelata spolverizzandola con parmigiano grattugiato anziché con farina. Ottenuto uno spessore di 3 millimetri circa, ritagliare delle strisce nella misura desiderata. Attorcigliarle, collocarle sulla piastra ricoperta di carta forno e cuocere per 15 minuti in forno preriscaldato a 180°.

1.16) Mozzarella in carrozza

INGREDIENTI:

- otto fette di pancarrè, quattro fette di mozzarella dello spessore di un cm., quattro filetti di acciuga, qualche foglia di basilico, - due uova sbattute con sale e pepe q.b.

ESECUZIONE:

Stendere una fetta di pancarrè ricoprirla con una fetta di mozzarella (evitare che il formaggio esca dai bordi), un'acciuga, due foglie di basilico, ricoprire con una seconda fetta di pancarrè, passare nella farina i bordi delle fette di pane, quindi immergerli (sempre solamente i bordi) in un poco di acqua; si dovrà formare una specie di colla che impedirà l'uscita della mozzarella durante la cottura.

Sistemare i "sandwiches" su un piatto e cospargerli con le uova sbattute con un pizzico di sale; lasciarli riposare per qualche minuto, quindi rigirarli: si dovranno ben inzuppare. Friggerli in abbondante olio bollente e servirli ben caldi.

1.17) Würstel in sfoglia

INGREDIENTI:

- otto piccoli würstel, 250 gr. di pasta sfoglia surgelata, un uovo sbattuto

ESECUZIONE:

Assottigliare leggermente la pasta sfoglia sul tagliere infarinato; ricavare otto strisce larghe circa tre centimetri e lunghe 15 cm. Con ognuna di queste avvolgere i würstel sovrapponendo leggermente i lembi della sfoglia e facendoli aderire: i würstel dovranno risultare completamente fasciati di pasta.

Pennellarli con l'uovo, disporli sulla piastra del forno rivestita di carta forno e cuocere in forno a 200° per circa 15 minuti.

1.18) Crostini profumati

INGREDIENTI:

- 5 fegatini di pollo, 4 acciughe sotto sale, un cucchiaino di capperi, due foglie di salvia, mezza cipolla piccola, marsala secco, burro, 4 fette di pancarrè, sale

ESECUZIONE:

Soffriggere la cipolla sbucciata e tritata con una noce di burro. Unire i fegatini di pollo e le foglie di salvia, rosolare per qualche minuto e versarvi quattro cucchiai di marsala, alzare la fiamma per farlo evaporare e togliere dal fuoco.

Tritare finemente le acciughe (lavate e dissalate) con i capperi ed i fegatini (ben scolati). Rimettere il trito in casseruola, salare leggermente, e cuocere ancora per un paio di minuti.

In una ciotola lavorare 40 gr. di burro con un cucchiaio di marsala, spalmarlo sulle fette di pane tostato e distribuirvi il sugo di fegatini, acciughe e capperi.

1.19) Focaccia di patate al rosmarino

INGREDIENTI:

- 700 gr. di farina; 200 gr. di patate; un rametto di rosmarino; una bustina di polvere lievitante per pizza; olio; un cucchiaino di sale fine.

ESECUZIONE:

Lessare le patate con la buccia, scolarle, sbucciarle quando sono ancora tiepide, e passarle allo schiacciapatate, quindi unirvi la farina, il sale e le foglie di rosmarino ben lavate ed asciugate.

Impastare il tutto, aggiungendo acqua tiepida, fino ad ottenere un impasto abbastanza molle; unire infine la polvere lievitante, amalgamandola bene.

Versare l'impasto in una teglia foderata con carta forno, senza imbrattare né infarinare, ungere di olio la superficie della focaccia e farla cuocere in forno preriscaldato a 200° per 40 minuti.

1.20) Cialdine di parmigiano arrotolate

INGREDIENTI:

- 150 grammi di parmigiano grattugiato; olio di semi di soia.

ESECUZIONE:

Scaldare una padella antiaderente e passarvi un velo di olio con un pennellino intinto nell'olio di semi. Mettere una manciata di parmigiano nella padella, farlo fondere in modo che prenda la forma di una pizzetta di 7÷8 cm. di diametro; quando iniziano a dorare i bordi della cialda di formaggio toglierla dalla padella e, mentre è ancora calda, avvolgerla intorno ad un cucchiaio di legno e lasciarla raffreddare in modo che prenda la forma di un cannolo. Procedere allo stesso modo con le altre cialdine.

Disponerle in un piatto da portata foderato con carta assorbente e servirle.

1.21) Crostata di cipolle

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pasta brisè, 400 gr. di cipolle, un bicchiere di latte, un cucchiaio di maizena, 150 gr. di prosciutto cotto affumicato, 100 gr. di groviera, due uova, una noce di burro, un dado, sale fino.

ESECUZIONE:

Affettare le cipolle e cuocerle nel burro a fiamma bassissima per circa mezz'ora; a fine cottura aggiungere un bicchiere di latte, un dado ed un cucchiaio di maizena, mescolare e lasciare sul fuoco per un minuto, quindi togliere il tegame dal fuoco e tenerlo in caldo.

In una zuppiera a parte battere le uova con un pizzico di sale fine ed il groviera grattugiato grossolanamente.

Stendere quindi la pasta brisè in una tortiera, stendervi il prosciutto affumicato, ricoprire con le cipolle precedentemente amalgamate alle uova battute con il groviera.

Coprire con striscioline di pasta brisè ed infornare in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

1.22) Torta con pesto

INGREDIENTI:

per la pasta: sette cucchiai colmi di farina bianca; sei cucchiai di acqua tiepida; tre cucchiai di olio d'oliva; un pizzico di sale; per il ripieno: 250 gr. di stracchino; mezzo bicchiere di pesto alla genovese; 100 gr. di groviera; tre cucchiai di latte, due uova; un pizzico di sale.

ESECUZIONE:

Impastare velocemente gli ingredienti, per avere un composto morbido ed elastico, quindi infarinarlo e stenderlo con il mattarello; piegare l'impasto e ridistenderlo almeno cinque volte.

Imbrattare una tortiera del diametro di 24 centimetri e rivestirla con la pasta, che deve ricoprire anche le pareti.

Sul fondo distribuire il groviera grattugiato, poi lo stracchino a pezzetti.

Sbattere le uova con il sale, il latte ed il parmigiano, unire il pesto ed amalgamare bene il tutto e versarlo nella teglia, distribuendolo uniformemente.

Rigirare sul composto i bordi di pasta in eccedenza, quindi infornare nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per circa 35÷40 minuti.

Servire il prodotto tiepido,4

1.23) Panino "Pepèn"

INGREDIENTI:

- una pagnottina di media grossezza; poco burro; due acciughe Rizzoli in salsa piccante; 3 fette di prosciutto cotto; un cucchiaio di insalata russa; un cucchiaio di maionese; un trito di carciofini e funghetti sott'olio.

ESECUZIONE:

Tagliare la pagnottina a metà, quindi imburrare le due parti interne. Farcire con acciughe ed un poco del loro sughetto, insalata russa, prosciutto cotto, il trito di funghetti e carciofini, maionese; quindi ricomporre il panino.

1.24) Palline Slurp

INGREDIENTI:

- Patate 400 gr.; due cucchiaini di latte; 40 gr. di parmigiano grattugiato; 150 gr. di speck; un cucchiaino di prezzemolo tritato; due uova; farina; una spolverata di noce moscata; sale; olio per friggere.

ESECUZIONE:

Cuocere le patate in acqua bollente salata per 20 minuti, quindi sbucciarle e passarle allo schiacciapatate.

Incorporare al composto le uova, la noce moscata ed il prezzemolo ed un pizzico di sale, lavorare con le mani l'impasto ottenuto, fare dei bastoncini, dividerli a pezzetti e formare con le mani delle palline.

Tagliare a pezzi molto piccoli lo speck ed infilarne al centro di ogni pallina qualche pezzetto; ricomporre le palline, e passarle nella farina.

Friggerle poche per volta in abbondante olio bollente, fino a quando saranno leggermente dorate: raccoglierle con una schiumarola, adagiarle su carta assorbente e mantenerle in caldo. Servirle subito.



2) PANE, PIZZE, FOCACCE

2.1) Erbazzone reggiano

INGREDIENTI:

- un rotolo da 250 gr. di pasta sfoglia surgelata o di pasta brisee., 500 gr. di spinaci o biette surgelate, 50 gr. di parmigiano grattugiato, un uovo intero, due spicchi d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo, 40 gr. di lardo macinato, due cucchiaini d'olio, sale e pepe q.b.

ESECUZIONE:

Fare scongelare la pasta sfoglia, lessare gli spinaci o le biette in poca acqua leggermente salata. Tritare grossolanamente gli spinaci, metterli in una casseruola con l'olio e quasi tutto il lardo e fare insaporire il tutto per 10 minuti, aggiungendo l'aglio ed il prezzemolo tritati dopo cinque minuti.

Lasciarli intiepidire, quindi metterli in una terrina ed aggiungervi il formaggio, l'uovo, il pepe e, a piacere, una grattatina di noce moscata ed amalgamare il tutto.

Dividere in due parti la pasta sfoglia (una un poco più piccola dell'altra); con un matterello assottigliare la porzione più grande e, con questa, foderare il fondo e le pareti di una teglia leggermente unta, a forma rettangolare delle dimensioni di circa 30x20 cm. Farcire con il ripieno preparato.

Stendere, assottigliandola, la porzione più piccola della pasta sfoglia e, con questa, ricoprire il ripieno steso; rivoltare i bordi della pasta sul contorno della teglia, facendoli aderire alla sfoglia di copertura. Con una forchetta punzecchiare la superficie della focaccia, ricoprire con qualche fiocchetto di lardo, quindi fare cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30-40 minuti.

2.2) Pane casareccio comune

INGREDIENTI: (per un kg. di pane cotto)

- 800 gr. di farina tipo "0" o "1", 25 gr. di lievito di birra, un cucchiaino raso di sale fino, un cucchiaino colmo di zucchero semolato, acqua tiepida (circa un bicchiere)

ESECUZIONE:

In una scodella sciogliere insieme il lievito sbriciolato, il sale e lo zucchero con l'acqua tiepida. Disporre sul tagliere la farina a fontana, aggiungervi poco alla volta l'acqua, impastare e lavorare a lungo fin quando l'impasto sarà ben liscio ed elastico.

Infarinare leggermente una ciotola, con l'impasto formare una palla, metterlo nella ciotola, fare un taglio "a croce" sulla palla di impasto, coprire con un piatto inumidito e lasciare lievitare in luogo caldo (25-30°) e lontano da correnti d'aria per cinque o sei ore.

Riprendere la pasta lievitata, infarinare il tagliere e lavorarla ancora per qualche minuto. Confezionare le forme di pane come si desidera, disporle sulla piastra del forno rivestita con carta forno, coprire con un telo e lasciare lievitare per circa un'ora.

Frattanto prendere una capace bacinella, riempirla d'acqua e metterla nel fondo del forno. Accenderlo al massimo della temperatura (220-240°). Mettere in forno il pane e farlo cuocere per un tempo che verrà determinato in rapporto alla grandezza delle forme; a metà cottura abbassare la temperatura del forno a 180°. Il pane sarà cotto quando, inserendovi un attrezzo appuntito questo fuoriuscirà pulito.

NB. Non aprire mai il forno nella prima fase di cottura (cioè nella prima metà del tempo necessario alla cottura)

La consistenza dell'impasto dovrà essere più morbida volendo confezionare pane tipo pugliese o toscano, oppure pane tipo ciabatta o filoncini (Quindi si dovrà impiegare più acqua) L'impasto sarà più consistente volendo confezionare michette, cornetti, treccine, ecc. La farina potrà essere sostituita in tutto o in parte con farina di grano duro (l'impasto risulterà giallognolo ed il prodotto risulterà elastico dopo la cottura), oppure con fecola di patate (il prodotto risulterà più leggero). Si possono aggiungere all'impasto iniziale condimenti (burro, olio, strutto) e sostituire in tutto o in parte l'acqua con il latte. Si può miscelare rosmarino tritato, oppure uvetta, oppure ciccioli spezzettati per confezionare panini speciali per "fuori pasto".

2.3) Pane in cassetta

INGREDIENTI:

- 500 gr. di farina tipo "0", 100 gr. di burro ammorbidito, 25 gr. di lievito di birra, mezzo litro di latte tiepido, un pizzico di sale fino, un cucchiaino colmo di zucchero

ESECUZIONE:

Preparare il lievito con il sale, lo zucchero ed il latte come indicato nella ricetta precedente. Disporre la farina sul tagliere, aggiungervi il burro ammorbidito ed a pezzetti, lavorarlo un poco, quindi aggiungervi il latte. Lavorare a lungo: l'impasto dovrà risultare elastico, liscio e molto morbido.

Metterlo in una terrina, coprirlo e metterla a lievitare in luogo tiepido. Dopo circa mezz'ora, quando l'impasto comincerà a dare segni di lievitazione, rovesciarlo sul tagliere infarinato, sgonfiarlo e distribuirlo in cassette rettangolari di lamiera riempite con l'impasto per metà della loro altezza. Lasciare lievitare in luogo tiepido e, quando l'impasto avrà raggiunto gli orli, metterle in forno già caldo a 220° per circa mezz'ora. Prima di sfornare controllare la cottura con il metodo indicato nella ricetta precedente.

2.4) Panini al latte

INGREDIENTI:

- 700 gr. di farina per dolci; 40 gr. di burro ammorbidito; 25 gr. di lievito di birra; un bicchiere e mezzo di latte tiepido; sale; un cucchiaino di zucchero semolato; un uovo intero.

ESECUZIONE:

In una scodella sciogliere insieme il lievito sbriciolato, il sale, lo zucchero e mezzo bicchiere di latte tiepido. In una ciotola mettere 200 gr. di farina, versarvi il contenuto della scodella, impastare e lavorare a lungo fin quando l'impasto risulterà liscio ed elastico. Formare una palla, fare un taglio a croce e lasciare lievitare in luogo tiepido fino a quando non sarà raddoppiata di volume.

Aggiungere tutta la farina, il restante latte, l'uovo e impastare il tutto e lavorare a lungo fino a quando il nuovo impasto risulterà liscio ed elastico.

Lasciare riposare l'impasto per un'altra ora, quindi rovesciarlo sul tagliere infarinato e forgiare un lungo bastone grosso come il dito pollice, che verrà suddiviso in pezzi lunghi quattro centimetri. Rotolare questi pezzi nel palmo di una mano in modo da formare una piccola palla della grossezza di una noce. Dare una forma preferibilmente allungata ed accomodare sulla piastra del forno ricoperta di carta forno, disponendoli distanti tra di loro. Schiacciarli un poco con la punta delle dita poi metterli in luogo tiepido a lievitare.

Dopo circa un'ora saranno cresciuti quasi il doppio. Intanto preparare il forno caldo a 220° Con un pennello dorare le formine con uovo battuto, senza schiacciare i panini, poi passarli in forno, dove cuoceranno in cinque minuti. Appena cotti metterli a raffreddare su una gratella.

2.5) Grissini

INGREDIENTI:

- 250 gr. di farina, 50 gr. di burro, un pizzico di sale, 15 gr. di lievito di birra, un bicchiere di latte tiepido, un cucchiaino raso di zucchero.

ESECUZIONE:

Preparare l'impasto come già indicato per le ricette precedenti; l'impasto dovrà risultare molto morbido. Metterlo in una terrina e lasciarla lievitare. Dopo circa mezz'ora, quando l'impasto comincerà a dare segni di lievitazione, stenderlo sul tagliere infarinato, batterlo un poco con la mano per sgonfiarlo e forgiare un lungo cannello. dividerlo in vari pezzi, allungare ed assottigliare facendoli rotolare sul tavolo infarinato, fino a ridurli alla grossezza di un dito mignolo. Prendere le due estremità del cannello con le mani, poi, allargando le braccia, tirare leggermente il cannello, procurando di allungarlo ancora. Poggiarlo sulla piastra del forno ricoperta con carta forno, e così procedere con tutto l'impasto. Attenzione a tenere distanti tra loro i grissini!

Quando tutta la piastra sarà ricoperta di grissini, metterla in luogo tiepido e lasciare lievitare per un'ora. Frattanto si sarà riscaldato il forno a 220°. Mettere i grissini in forno e far cuocere per quattro o cinque minuti.

2.6) Focaccia al rosmarino

INGREDIENTI

- 400 gr. di farina tipo "0", 100 gr. di fecola di patate, quattro cucchiaini d'olio d'oliva, 25 gr. di lievito di birra, un pizzico di sale, un cucchiaino colmo di zucchero, un bicchiere d'acqua tiepida, un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati, qualche ciuffo di rosmarino intero, qualche granello di sale grosso

ESECUZIONE:

Preparare il lievito sciogliendolo nell'acqua tiepida insieme con il sale e lo zucchero. Disporre la farina e la fecola miscelate, a fontana, sul tagliere, quindi aggiungere anche il rosmarino tritato e mescolarvi tre cucchiaini d'olio d'oliva, aggiungervi l'acqua tiepida preparata, ed impastare il tutto, continuando a lavorare l'impasto fino a che diventi liscio ed elastico. L'impasto dovrà risultare morbido. Metterlo in una terrina coperto e lasciare lievitare per un'ora in luogo tiepido.

Ungere leggermente ed infarinare due teglie rettangolari. Rovesciare l'impasto sul tagliere infarinato, lavorarlo ancora qualche minuto, suddividerlo in due parti e stenderlo sul fondo della teglie, in modo da ricoprirlo tutto. Con la punta del manico di un cucchiaino di legno praticare sulla superficie delle focacce delle incisioni alla distanza di 5 cm. tra loro, conficcarvi i ciuffi di rosmarino e mettere a lievitare per un'ora in luogo tiepido. Prima di infornare nel forno già caldo a 220° cospargere leggermente di sale grosso e bagnare la superficie con un filo d'olio d'oliva. Tempo di cottura circa 20 minuti.

2.7) Piadina romagnola

INGREDIENTI:

- 500 gr. di farina bianca, 150 gr. di strutto, un cucchiaino raso di sale fino, poca acqua o latte

ESECUZIONE:

Una padella di ferro a fondo piatto può sostituire lo speciale disco in terra refrattaria detto "testo per piade".

Versare sul tagliere la farina, e fare la conca; al centro mettere il sale, lo strutto e l'acqua tiepida (o il latte) necessaria per ottenere un impasto piuttosto consistente. Impastare e lavorare per una decina di minuti, poi dividerla in tanti pezzi della grossezza di un uovo; appiattire con il palmo di una mano, in modo da ottenere un disco da assottigliare con le dita e con l'aiuto di un matterello, fino ad ottenere le dimensioni del fondo della padella o del "testo". Mettere le piadine, per evitare che si secchino, una sull'altra, dopo averle leggermente spolverizzate con farina, e coprirle con un tovagliolo.

Fare arroventare la padella (o il testo) sulla brace o sul fuoco che, dopo avere fatto arroventare la padella, sarà mantenuto basso, appoggiarvi sopra un disco di pasta punzecchiandolo con la forchetta, e lasciarlo cuocere bene da un lato, poi, rivoltandolo, dall'altro. A mano a mano che si preparano tenere le padine avvolte in un tovagliolo per tenerle calde.

2.8) Pizza napoletana (e derivate)

INGREDIENTI:

per la pasta:

- 200 gr. di farina , 100 gr. di fecola di patate, 15 gr. di lievito di birra (che può essere sostituito con una bustina di lievito chimico), sale , due cucchiaini di olio d'oliva, un bicchiere scarso di acqua tiepida

per la farcitura:

- una mozzarella di circa 250 gr., quattro filetti d'acciuga sgocciolati, abbondante origano, olio d'oliva, 200 gr. di polpa di pomodoro

ESECUZIONE:

Preparare l'impasto con tutti gli ingredienti e lavorarlo energicamente fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Farlo lievitare in luogo tiepido per almeno due ore (ma non se si userà lievito chimico con il quale l'impasto sarà subito pronto per l'uso).

Preparare la farcitura tagliuzzando la mozzarella a piccoli dadini e spezzando i filetti di acciuga. In una scodella mescolare il pomodoro, qualche cucchiaino di olio d'oliva, l'origano, un pizzico di sale, un poco di pepe macinato.

Distendere la pasta in una teglia leggermente unta con olio e distribuirvi il miscuglio di pomodoro ed origano; poi, in successione, distribuire la mozzarella ed i filetti di acciuga e bagnare con un filo d'olio:

Cuocere in forno caldo a 220° per 20 minuti.

Con il medesimo tipo di impasto, ma con farciture di tipo diverso si potranno confezionare pizze in una molteplice varietà di specie.

2.9) Pizza al salmone

INGREDIENTI:

- impasto come quello precedente

per la farcitura:

- sei fette di salmone affumicato, 200 gr. di polpa di pomodoro,- 200 gr. di mozzarella, origano , olio d'oliva, un pizzico di sale, pepe nero

ESECUZIONE:

Dividere l'impasto a metà per confezionare due pizze. Ungere leggermente con olio due teglie del diametro di circa 25 cm. e foderarne il fondo e le pareti con l'impasto molto sottile, trattenendo a parte un poco di impasto. Distribuirvi sopra un poco di pomodoro e collocare su ciascuna pizza, a raggera, tre bastoncini di impasto, in modo da dividerla in sei sezioni uguali. Disporre in tre di queste sezioni, in modo alternato, una fetta di mozzarella con un poco di pomodoro, origano ed olio.

Cuocere in forno a 220° per 15 minuti circa, sfornare e mettere nei triangoli lasciati vuoti una fetta di salmone, pepare leggermente e rimettere in forno per un minuto.

2.10) Pizza Margherita (ricetta del principe)

INGREDIENTI:

500 gr. di farina 0; 25 gr. di lievito di birra, quattro cucchiaini d'olio d'oliva; un bicchiere e mezzo di acqua tiepida; 250 gr. di mozzarella di bufala; 300 gr. di polpa di pomodoro a pezzetti; quattro foglie di basilico fresco; abbondante origano; sale.

ESECUZIONE:

Sciogliere il lievito di birra in mezzo bicchiere di acqua tiepida, unire un pugno di farina e mescolare impastando fino ad ottenere un impasto liscio, quindi fare riposare per mezz'ora, coperto con un telo umido.

Impastare il resto della farina con il lievito preparato ed un bicchiere di acqua tiepida, un pizzico di sale , due cucchiaini di olio e coprire con un telo e lasciare lievitare per due ore in luogo tiepido ed al riparo da correnti.

Spianare la pasta con le mani fino ad ottenere quattro dischi del diametro di 24-26 cm. e dello spessore di mezzo centimetro: metterli in teglie già unte.

Farcire i dischi con pomodoro a pezzetti, mozzarella a tocchetti, le foglie di basilico sminuzzate, un generoso pizzico di origano ed un cucchiaino abbondante di olio extravergine d'oliva.

Mettere in forno preriscaldato a 220 gradi e cuocere per 20 minuti, dopo avere abbassato la fiamma a 180 ° dopo cinque minuti

2.11) Pizza al basilico

INGREDIENTI:

- 500 gr. di farina 00; n. 1 bustina di polvere lievitante per pizze e focacce; 100 gr. di parmigiano grattugiato; un cucchiaino di basilico fresco tritato; olio; mezzo cucchiaino di sale fine.

ESECUZIONE:

Setacciare la farina, versarla sul tavolo, aggiungere la polvere lievitante, fare la fontana e, al centro, mettere cinque cucchiaini di olio di oliva. Unire acqua tiepida in quantità sufficiente ad ottenere un impasto molto morbido, e lavorarlo per circa dieci minuti, in modo che risulti elastico ed omogeneo.

Stendere l'impasto con le mani in una larga teglia foderata con carta forno , senza imburrire né infarinare, e cospargere la superficie con il parmigiano ed il basilico.

Fare cuocere la pizza in forno preriscaldato a 220° per circa 30 minuti.

2.12) Panini con uvetta e rosmarino

INGREDIENTI:

- 400 gr. di farina; 25 gr. di lievito di birra; due cucchiaini di uvetta; un rametto di rosmarino; olio di oliva; un pizzico di sale.

ESECUZIONE:

Fare scaldare mezzo bicchiere di olio in un padellino con il rametto di rosmarino, toglierlo dal fuoco e filtrarlo, quindi ammolare l'uvetta in acqua tiepida

Fare sciogliere il lievito in acqua tiepida, ed unirvi 30 grammi di farina, farne un panetto e lasciarlo lievitare in luogo tiepido per un'ora. Impastare quindi la farina rimasta con il panetto lievitato, l'olio al rosmarino, il sale e poca acqua tiepida. Lavorare bene la pasta, farne una palla, incidere la superficie a croce, e lasciarla lievitare in luogo tiepido per un'ora abbondante.

Riprendere la pasta, unire l'uvetta strizzata ed infarinata leggermente, dividere la pasta in dodici panini, e farli lievitare per un quarto d'ora.

Scaldare il forno a 250°, foderare la placca con carta forno, senza imburrare né infarinare, e cuocere i panini per trenta minuti.

2.13) Focaccia con le acciughe

INGREDIENTI:

- 400 gr. di farina; 25 gr. di lievito di birra; 300 gr. di acciughe sott'olio; poco olio; due cucchiaini di sale.

ESECUZIONE:

Fare sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida, quindi impastare con 120 gr. di farina e formare con l'impasto una palla. Metterla in una ciotola infarinata, versarvi sopra la farina rimasta e farla riposare per mezz'ora.

Unire quindi il sale, un bicchiere scarso di acqua tiepida, e tre cucchiaini di olio, lavorando fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Metterlo a lievitare in una ciotola, coperto, per un'ora.

Stendere l'impasto su un foglio di carta forno leggermente inumidito nella parte inferiore, formando una sfoglia spessa circa un centimetro, e trasferire il tutto in uno stampo, senza imburrare né infarinare.

Schiacciare le acciughe con il loro olio fino ad ottenere un composto omogeneo e distribuirlo sulla sfoglia; fare cuocere nel forno preriscaldato a 250° per circa 10 minuti, abbassarlo a 200° e cuocere per altri 20 minuti.

2.14) Torta di carciofi

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pasta sfoglia; quattro carciofi; il succo di un limone; quattro cucchiaini di parmigiano grattugiato; un ciuffo di prezzemolo; uno spicchio d'aglio; quattro cucchiaini d'olio extravergine d'oliva; sale e pepe q.b.

ESECUZIONE

Pulire i carciofi, eliminando le spine, le foglie più dure ed il fieno. Tagliarli a spicchi sottili e metterli a bagno in acqua acidulata con il succo di limone.

Lessare a vapore i carciofi per 7÷8 minuti, condirli con due cucchiaini di olio e sale e mescolare per insaporirli.

Lavare il prezzemolo e tritarlo finemente con lo spicchio d'aglio; unire il trito ai carciofi, aggiungere il parmigiano ed una macinata di pepe. Amalgamare con cura.

Stendere in uno strato sottile tre quarti della pasta sfoglia, ungere una teglia rotonda con un cucchiaino d'olio e foderarla con la pasta, facendola debordare di qualche centimetro.

Versare i carciofi e livellarli, Coprire sottilmente con il resto della pasta e saldare i bordi, realizzando come un cordone. Spennellare con l'olio e farla cuocere in forno caldo per 40 minuti.

2.15) Focaccia al formaggio

INGREDIENTI:

- 600 gr. di pasta da pane; 250 gr. di stracchino; tre cucchiaini d'olio d'oliva; sale q.b.

ESECUZIONE:

Stendere la pasta molto sottile e ricavarne due rettangoli di uguali dimensioni.

Ungere una grossa teglia rettangolare con due cucchiaini d'olio e foderarla con uno dei rettangoli di pasta; distribuirvi a distanza regolare dei mucchietti di stracchino, quindi ricoprire con l'altro rettangolo di pasta.

Fare cuocere in forno caldissimo per una decina di minuti, finché la superficie sarà ben dorata. Servire la focaccia di formaggio calda, ma non bollente.

2.16) Torta al pesto

INGREDIENTI:

- 400 gr. di pasta da pane; 300 gr. di patate; 200 gr. di fagiolini; 200 gr. di stracchino; 100 gr. di ricotta; sei cucchiaini di pesto alla genovese; due cucchiaini di parmigiano grattugiato; tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva; sale q.b.

ESECUZIONE:

Lessare le patate per 20 minuti in acqua leggermente salata, sbucciarle ed affettarle sottilmente. Pulire i fagiolini, spuntarli, lessarli al dente, farli raffreddare e tagliarli a pezzetti.

Lavorare la ricotta con un cucchiaino di legno, aggiungere due cucchiaini d'olio ed il pesto e mescolare per ottenere una crema densa.

Lavorare la pasta di pane per ammorbidirla e tirarla in uno strato sottile. Ungere una teglia con l'olio e foderarla con la pasta, bucherellandone la superficie con una forchetta.

Sminuzzare lo stracchino e disporlo sulla pasta, ricoprire con metà patate e fagiolini, salare leggermente e ricoprire con metà pesto; preparare un secondo strato, ripetendo la sequenza degli ingredienti, terminando con la salsa al pesto e spolverizzandone la superficie con il parmigiano.

Fare cuocere la torta in forno caldo per una ventina di minuti; prima di servire lasciarla riposare per dieci minuti.

2.17) Pizza rucola e parmigiano

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pasta per pizza già lievitata; un mazzetto di rucola; 200 gr. di parmigiano-reggiano; otto cucchiaini di pomodoro a pezzettoni; 100 gr. di mozzarella; origano; olio extravergine d'oliva; sale.

ESECUZIONE:

Dividere la pasta a metà. Stendere due dischi e disporli nelle due teglie precedentemente unte. Distribuirvi i pomodori a pezzettoni ed infornare a 200° per circa 15 minuti. Nel frattempo tagliare a fettine sottili il parmigiano e sbriciolare la mozzarella.

Sfornare velocemente le pizze e distribuirvi le fette di parmigiano, i dadini di mozzarella, un filo d'olio, l'origano ed un pizzico di sale fino. Rimettere in forno e completare la cottura.

Mondare, lavare ed asciugare accuratamente la rucola, sfornare le pizze, distribuirvi la rucola spezzettata con le mani, e servire.

2.18) Pizza ai peperoni

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pasta per pizza già lievitata; 200 gr. di pomodori pelati; un peperone giallo, uno rosso ed uno verde; 250 gr. di mozzarella; origano, olio, sale.

ESECUZIONE:

Lavare, mondare e tagliare a pezzi i peperoni e farli cuocere in padella a fiamma moderata con quattro cucchiaini d'olio, un cucchiaino di origano ed il sale. Portare avanti la cottura a tegame coperto per 20 minuti, quindi lasciare raffreddare.

Dividere la pasta a metà e stendere due dischi che saranno adagiati in due teglie leggermente unte.

Distribuire i pelati sulle pizze, metterle in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti, sfornare. Disporre sulla superficie i peperoni con la mozzarella spezzettata, completare le pizze con un filo d'olio ed una spolverata di origano. Rimettere le pizze in forno e completare la cottura.

2.19) Pane di patate

INGREDIENTI:

- 500 gr. di farina tipo 0; 250 gr. di patate farinose; 25 gr. di lievito di birra; quattro cucchiaini d'olio extravergine d'oliva; quattro cucchiaini di parmigiano grattugiato; sale.

ESECUZIONE:

Fare lessare le patate in acqua salata, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate.

Disporre la farina sulla spianatoia, unirvi un grosso pizzico di sale, il formaggio, l'olio e le patate passate.

In una tazza fare sciogliere il lievito di birra con acqua tiepida e versarlo nell'impasto, quindi lavorare a lungo la pasta con le mani fino a renderla omogenea ed elastica (aggiungendo acqua se la pasta dovesse risultare troppo dura).

Fare lievitare l'impasto per trenta minuti, rilavorare la pasta per qualche minuto ancora, quindi dividerla in tre pezzi.

Dare ad ogni pane la forma rotonda di una pagnotta, adagiarlo sulla placca del forno, protetta con carta oleata. Coprire le pagnotte con un canovaccio e farle lievitare ancora per trenta minuti.

Infornare a 180° per i primi 10 minuti, quindi alzare la temperatura a 200° e completare la cottura.

2.20) Carciofa

INGREDIENTI:

per la pasta: 400 gr. di farina 00; 25 gr. di lievito per pizze e torte salate; un cucchiaino di zucchero; 30 gr. di strutto o burro; 15 gr. di burro fuso; latte ed acqua miscelati; **per la farcitura:** 200 gr. di cuori di carciofo (anche surgelati); 40 gr. di parmigiano grattugiato; 50 gr. di spinaci lessati e strizzati e tritati; 50 gr. di mortadella tritata; un uovo; 100 gr. di ricotta; noce moscata; sale.

ESECUZIONE:

Preparare il ripieno amalgamando i cuori di carciofo tritati, gli spinaci, la mortadella, il parmigiano, la ricotta, metà del burro fuso, l'uovo, il sale e una grattatina di noce moscata.

Impastare la farina, il lievito, lo zucchero, lo strutto e l'altra metà del burro fuso, un pizzico di sale ed aggiungere poco alla volta acqua e latte, lavorando fino ad ottenere un impasto compatto e morbido. Lasciarlo riposare per un'ora sotto un canovaccio a temperatura ambiente. **(Anziché preparare la pasta si possono utilizzare circa 550 gr. di pasta briséè già pronta)**

Riprendere l'impasto e, con due terzi dello stesso, fare un disco e stenderlo in una teglia del diametro di 24-26 cm. precedentemente unta, risvoltando abbondantemente sul perimetro

Spalmare sul disco il ripieno, quindi ricoprire il ripieno con un disco ottenuto con la restante pasta.

Sigillare bene i bordi, bucare la superficie con i rebbi di una forchetta, e spennellarla con olio extravergine d'oliva.

Mettere in forno a 220° per 25-30 minuti.

2.21) Ciabatta

INGREDIENTI: 500 gr. farina di grano tipo 00; 15 gr. lievito di birra; 2,5 gr. malto o zucchero; 7,5 gr. di sale fino; 375 gr. acqua tiepida.

ESECUZIONE:

Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere d'acqua e lasciare riposare per 10 minuti, finchè non appare una leggera schiuma in superficie.

A parte impastare la farina, il malto ed il sale e, a poco a poco, aggiungere il lievito sciolto e l'acqua rimasta.

Mescolare con cura e lavorare con energia l'impasto fino a che non si presenterà liscio ed elastico, rimanendo, comunque, un po' appiccicoso.

Mettere l'impasto in una ciotola, coperto con un canovaccio, e lasciarlo lievitare per circa un'ora in luogo tiepido ed al riparo da correnti

Dividere l'impasto in due panetti e formare la ciabatta dando ai panetti la forma di un rettangolo di circa 35x4 cm.; spolverizzare con abbondante farina e lasciare riposare ancora per circa 30 minuti

Quindi prendere le estremità delle pagnotte e tirarle più volte fino a farle arrivare alla lunghezza di circa 45 cm. e, capovolte, lasciarle ancora lievitare, in un letto di farina, per circa un'ora e mezza.

Nel frattempo accendere il forno e scaldarlo, ventilato, a 220° C.; Infornare le ciabatte e, dopo 15 minuti di cottura, abbassare a 190° C. la temperatura.

Portare a cottura e, una volta sfornate, lasciare raffreddare. L'impasto molle e tirato darà un pane basso e croccante.



3) SALSE E RAGU'

3.1)- Sugo alle vongole

Dopo avere fatto rosolare tre spicchi d'aglio in 4-5 cucchiaini d'olio, aggiungere il liquido di 100 grammi di vongole sgocciolate, ben filtrato. Unire 250 grammi di pomodoro pelati, un pizzico abbondante di sale ed un peperoncino tritato. Cuocere a fiamma alta per circa 15 minuti; quindi aggiungere le vongole precedentemente sgocciolate, un cucchiaino di prezzemolo tritato e fare insaporire altri cinque minuti a fiamma bassa.

In alternativa si possono sostituire i pomodori pelati con mezzo bicchiere di vino bianco secco non frizzante.

3.2) Pastella per friggere

INGREDIENTI:

- 100 gr. di farina, un uovo, circa un bicchiere d'acqua, sale q.b.

ESECUZIONE:

Setacciare la farina con il sale in una ciotola, unirvi l'acqua poco alla volta, il tuorlo d'uovo e mescolare formando una pastella scorrevole e senza grumi.

Lasciare riposare per due ore, quindi incorporarvi l'albume d'uovo.

3.3) Ragù alla bolognese

INGREDIENTI:

- 200 gr. di polpa di manzo macinata, 15 gr. di funghi porcini secchi ammollati, 50 gr. di pancetta di maiale, 50 gr. di burro od olio, mezza cipolla, una carota, un gambo di sedano, un bicchiere di vino rosso, mezzo cucchiaino di farina bianca, 250 gr. di pomodori pelati oppure due cucchiaini di salsa di pomodoro, brodo di dado, latte, sale e pepe q.b., una grattatina di noce moscata

ESECUZIONE:

Tritare la pancetta e, a parte, la cipolla con la carota ed il sedano. In una casseruola fare rosolare leggermente la pancetta con il burro (o l'olio), aggiungere il trito di verdure e, quando comincia ad imbiandire, unire i funghi sgocciolati e tritati, la carne, il sale, il pepe e la noce moscata.

Appena la carne diventa bianca versare il vino che si lascerà evaporare, mescolarvi la farina, quindi unire i pomodori passati ed un poco del liquido di ammollo dei funghi.

Continuare lentamente la cottura per due ore, versando di tanto in tanto un poco di brodo. Verso la fine unire poco latte; il ragù deve risultare bene amalgamato e denso.

3.4) Sugo all'amatriciana

INGREDIENTI:

- 100 grammi di guanciale affumicato, mezza cipolla affettata fine, tre cucchiaini di olio d'oliva, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, 4 pomodori tipo San Marzano maturi (oppure pelati sgocciolati), tagliati a filetti, un peperoncino rosso, 60 gr. di pecorino grattugiato (in mancanza parmigiano), basilico tagliuzzato, aceto

ESECUZIONE:

Adoperare una padella di ferro per soffriggere, nell'olio, la cipolla, quindi i pezzi di guanciale tagliati a dadini e spruzzati con un pò di aceto, che si lascerà evaporare. Salare ed aggiungere il concentrato di pomodoro ed i quattro pomodori a pezzi con il basilico.

Questo sugo è ideale per condire i bucatini oppure le penne, che, una volta cotte, dovranno essere fatte saltare per un paio di minuti in padella, cosparse fuori dal fuoco con il formaggio grattugiato e, quindi servite subito.

3.5) Sugo ai funghi porcini

INGREDIENTI:

- 90 gr. di funghi porcini secchi ammollati, un bicchiere d'olio di oliva, tre cipolline, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale e pepe q.b.

ESECUZIONE

Ammollare i funghi in acqua tiepida per un quarto d'ora, quindi tritarli. Intanto far appassire la cipolla tritata con l'olio in una casseruola; aggiungere i funghi, salare e pepare, bagnare con il vino ed aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in un poco del liquido di ammollo dei funghi. Continuare la cottura per circa 20 minuti. Invasare caldo e sterilizzare per mezz'ora.

Ottima per condire tagliolini, pappardelle e come base per preparazione di risotto ai funghi.

3.6) Sugo al tonno

INGREDIENTI:

- mezzo bicchiere d'olio, 100 gr. di tonno sott'olio sminuzzato, mezza cipolla, tre acciughe, mezzo bicchiere di vino bianco secco, uno spicchio d'aglio, 200 gr. di polpa di pomodoro a filetti, una cucchiainata di prezzemolo e di basilico tritati, sale e pepe

ESECUZIONE:

Versare nel tegame 4/5 dell'olio e l'aglio e la cipolla tagliati a fettine sottili, appena soffriggono mettere il pomodoro, aggiungere il vino bianco e condire con poco sale ed un pizzico di pepe continuando la cottura per un quarto d'ora; aggiungere il trito di prezzemolo e basilico, proseguendo la cottura per altri due minuti.

In un'altra casseruola mettere il resto dell'olio, appena comincia a fumare aggiungere il tonno e le acciughe spezzettate e fare abbrustolire leggermente a fuoco vivo.

Mescolare tra loro le due salse e, volendo conservare il sugo, metterlo in vasetti di piccole dimensioni, chiudere ermeticamente e fare sterilizzare.

Il sugo è adatto a condire spaghetti ad altri formati di pasta corta grossa.

3.7) Salsa besciamella

INGREDIENTI:

- 60 gr. di burro, 60 gr. di farina, mezzo litro di latte freddo, sale e poco pepe, un'idea di noce moscata

ESECUZIONE:

Sciogliere il burro a fuoco basso, aggiungere la farina e mescolarla per pochi secondi, per eliminarne il sapore crudo ed amarognolo. Diluire il miscuglio con il latte, condire con il sale, il pepe e la noce moscata, far prendere l'ebollizione e proseguire la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora, continuando a rimestare con un cucchiaino di legno.

3.8) Salsa al salmone (per pasta e risotto)

INGREDIENTI:

- 100 gr. di ritagli di salmone affumicato sminuzzato, un pezzetto di cipolla tritata, quattro pomodori pelati, una noce di burro, due cucchiaini di panna da cucina, sale e pepe q.b.

ESECUZIONE:

In un tegamino fare appassire la cipolla tritata con il burro, quindi aggiungere i pelati e schiacciarli con una forchetta, fare rosolare a fuoco basso per 15 minuti, poi aggiungere il salmone sminuzzato ed aggiustare di sale e pepe. Con la salsa ancora calda condire la pasta (tagliatelle, fettuccine, fusilli, penne, riso) e, prima di servirla, mantecare con la panna da cucina.

3.9) Salsa alle noci (per paste asciutte)

INGREDIENTI:

- 16 noci, 40 gr. di mollica di pane, due spicchi d'aglio, otto foglie di basilico, tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva, due cucchiaini di panna da cucina, sale e pepe q.b.

ESECUZIONE:

Scottare e pelare i gherigli di noce. Tritarli insieme con il basilico, l'aglio e la mollica di pane ammorbidita con qualche goccia di latte e ben strizzata, aggiungendo l'olio a filo ed amalgamando bene il tutto.

Condire paste asciutte (spaghetti, penne, maccheroni, fusilli, reginette) aggiungendo la panna.

3.10) Salsa maionese

INGREDIENTI:

- un tuorlo d'uovo, 150 gr. di olio di oliva, il succo di mezzo limone, sale q.b., pepe bianco appena macinato

ESECUZIONE:

Tutti gli ingredienti devono essere freschissimi ed a temperatura ambiente.

Mettere il tuorlo d'uovo in una scodella ed assicurarsi che non vi sia traccia di albume, aggiungere un pizzico di sale e di pepe e mescolare lentamente con un cucchiaino di legno. Poi, sempre mescolando lentamente, versare l'olio, prima goccia a goccia, quindi a filo. Se la maionese si addensasse troppo velocemente, unire di tanto in tanto del succo di limone, altrimenti aggiungerlo alla fine. Se la maionese dovesse "impazzire", ricominciare l'operazione con un tuorlo messo in un'altra scodella, utilizzando la maionese scomposta in sostituzione di altro olio. Naturalmente, se occorresse dell'altro olio, versarlo come descritto sopra.

3.11) Sugo alle seppie

INGREDIENTI:

- 200 gr. di passato di pomodoro, un vasetto di sugo alle vongole Barilla, un bicchiere d'olio di oliva extra vergine, 600 gr. di seppie pulite, quattro spicchi d'aglio, un bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino raso di timo, un cucchiaino di polvere di fumetto di pesce (in mancanza un dado per brodo), tre cipolle piccole, un mazzetto di prezzemolo, due peperoncini rossi, sale q.b.

ESECUZIONE:

Pulire le seppie e tagliarle a striscioline della lunghezza di 2÷3 cm.

Fare rosolare l'aglio e la cipolla tritati con l'olio a fuoco basso fino a fare appassire il trito senza che abbia a bruciare; unire le seppie, salare, aggiungere il peperoncino ed il timo e spruzzare con il vino bianco, quindi, dopo cinque minuti, aggiungere la polvere di fumetto di pesce. Lasciare evaporare il vino, quindi aggiungere il passato di pomodoro ed il vasetto di sugo alle vongole. Cuocere a fuoco basso e tegame scoperto per 30 minuti, quindi aggiungere il prezzemolo tritato, fare bollire per 10 minuti ancora, invasare e lasciare raffreddare.

Per la conservazione fare sterilizzare i vasetti come indicato nella procedura di sterilizzazione.

3.12) Crema ai porcini

INGREDIENTI:

- 40 gr. di funghi porcini secchi; un litro di besciamella morbida; un bicchiere di latte; uno spicchio d'aglio; 20 gr. di burro; un cucchiaino di farina; 40 gr. di fontina; 40 gr. di parmigiano grattugiato; noce moscata; sale q.b.

ESECUZIONE:

Mettere in ammollo i funghi secchi in un bicchiere di latte per un'ora, quindi scolarli e tritarli, tenendo da parte il latte di ammollo.

Pelare lo spicchio d'aglio, schiacciarlo e rosolarlo in 20 grammi di burro, quindi unire i funghi tritati; dopo cinque minuti aggiungere il latte di ammollo dei funghi opportunamente filtrato, e proseguire la cottura per 25 minuti.

Togliere dal fuoco, frullare i funghi, mescolare alla besciamella ed amalgamarvi la fontina ed il parmigiano grattugiato, profumando con la noce moscata

Questa salsa può essere usata per condire risotti, pasta, per preparare lasagne; si può conservare in freezer, in piccoli contenitori, e stemperare nei sughi di carne e/o al pomodoro all'ultimo momento.



4) CONSERVE

4.1) Salsina con pomodori verdi (per bolliti ed antipasti)

INGREDIENTI:

- 2 kg. di pomodori verdi puliti, 500 gr. di cipolle, 500 gr. di peperoni, un tubetto di salsa "Ortolina", n. 3 bicchieri di aceto, n. 3 bicchieri di zucchero, n. 1 bicchiere e mezzo di olio d'oliva

ESECUZIONE:

Tritare tutte le verdure a pezzetti, metterle a strati nel colapasta, intercalando con sale grosso e lasciando "scolare" per circa 4 ore.

Quindi porre le verdure scolate in una capace pentola, schiacciarle bene con le mani, aggiungere l'ortolina, l'aceto e lo zucchero e farli bollire a fuoco lento per un'ora e mezza. Prima di togliere dal fuoco aggiungere l'olio, facendo bollire ancora per cinque minuti:

Invasare la salsina ancora calda, aggiungere olio a filo, chiudere i vasetti quando si sarà raffreddata.

Mettere i vasetti ben chiusi in una pentola con acqua fredda e fare sterilizzare facendo bollire per circa 40 minuti; togliere i vasetti dall'acqua di sterilizzazione quando il tutto sia raffreddato e riporre in luogo fresco e buio. Il prodotto si conserva per circa tre anni.

4.2) Salsa verde cruda con uova sode (per bolliti)

INGREDIENTI:

- Quattro cucchiaini di prezzemolo tritato, due spicchi d'aglio, mollica di pane grossa quanto un'arancia, due uova sode; aceto bianco, sale fino, olio extravergine di oliva.

ESECUZIONE:

Macinare il prezzemolo e l'aglio; bagnare con aceto la mollica di pane, riducendola a poltiglia, quindi strizzarla; mescolare tutto quanto insieme, aggiungere un pizzico di sale, le uova sode tritate, abbondante olio d'oliva, amalgamando bene il tutto. Servire dopo almeno sei ore di maceratura

4.3) Cipolline in agrodolce

INGREDIENTI:

- 1 litro di aceto, 100 gr. di sale grosso, 100 gr. di zucchero, 1 kg. di cipolline pelate e nettate

ESECUZIONE:

Fare bollire 1 litro di aceto con 100 gr. di sale grosso e 100 gr. di zucchero. Quando il liquido inizia a bollire immergervi le cipolline e fare scottare per 2 o 3 minuti. Invasare calde aggiungendo qualche foglia di alloro, ricoprire a filo con olio, se necessario. Richiudere a caldo, fare sterilizzare per circa 30 minuti e riporre in luogo fresco e buio.

4.4) Melanzane sott'olio

INGREDIENTI:

- Melanzane piccole e senza semi, sale, aceto q.b., oppure acqua ed aceto in parti uguali, spicchi d'aglio, peperoncini piccanti, origano

ESECUZIONE:

Sbucciare le melanzane, tagliarle a fette nel senso della lunghezza, cospargerle di sale, tenerle pressate con un piatto e dei pesi e, dopo 24 ore, strizzarle.

Portare ad ebollizione l'aceto, unire le melanzane, farle bollire per due minuti, sgocciolare e allargarle su un telo per asciugarle perfettamente.

Dopo qualche ora mettere le melanzane in vasi non troppo grossi, alternando gli strati con spicchi d'aglio tagliati a fette spesse, peperoncino a pezzetti, origano ed olio. Terminare con l'olio che deve ricoprirle. Chiudere ermeticamente i vasi e tenerli in luogo fresco per almeno un mese prima di aprirli.

4.5) Pesto alla genovese

INGREDIENTI:

- una grossa manciata di foglie di basilico, pari a circa 100 gr.; 40 gr. di pinoli; 40 gr. di noci; tre spicchi d'aglio, un pizzico di sale grosso, 40 gr. di pecorino grattugiato, 40 gr. di parmigiano grattugiato, un bicchiere e mezzo d'olio extravergine d'oliva ligure.

ESECUZIONE:

Lavare bene il basilico ed asciugarlo; metterlo in un mortaio con i pinoli, l'aglio ed il sale, poi lavorarlo con un pestello schiacciando gli ingredienti contro le pareti. Aggiungere i formaggi poco alla volta e, quando il composto sarà amalgamato, versarlo in una ciotola e, sempre mescolando, unire lentamente l'olio.

Al momento di usare la salsa unire un cucchiaino di acqua di cottura dell'alimento da condire.

Volendo fare il pesto in modo non ortodosso, ma ugualmente valido, mettere tutti gli ingredienti, meno il formaggio e l'olio, in un frullatore, macinando il tutto e completando con formaggi ed olio come precedentemente indicato.

4.6) Miscela per aromatizzare carni e pesce

INGREDIENTI:

- dieci cucchiainate di rosmarino tritato, tre cucchiainate di alloro tritato, tre cucchiainate di salvia tritata, una cucchiainata di basilico tritato, mezza cucchiainata di ginepro tritato, mezza cucchiainata di aglio tritato, mezza cucchiainata di pepe nero tritato, otto cucchiainate di sale fino

ESECUZIONE:

Mescolare per bene tutti gli ingredienti e riporre in vasetti a chiusura ermetica, riponendoli in luogo fresco e buio.

Il prodotto dura a lungo e serve per aromatizzare ed insaporire carni, pollame, selvaggina e pesci, in luogo dei preparati industriali tipo "Alceste" ed "Ariosto".

4.7) Zucchine agrodolce Monferdini

INGREDIENTI:

-kg. 1,5 zucchine piccole fresche; 250 cc. vino bianco secco; 250 cc. aceto bianco; un cucchiaio colmo di sale grosso; 4 grossi spicchi d'aglio; 4 peperoncini rossi piccanti; un cucchiaio di zucchero semolato; olio di semi di mais o di girasole q.b.

ESECUZIONE:

Pelare le zucchine con il pelapatate ed affettarle a rondelle sottili.

Cuocerle per tre minuti, dal momento dell'ebollizione, nella soluzione di vino ed aceto con zucchero e sale grosso che si sarà già preparata.

Scolare, lasciare raffreddare ed invasare fino a 2 cm. dal bordo, aggiungendo, durante il riempimento, fettine d'aglio e pezzetti di peperoncino.

Aggiungere olio di semi fino a coprire abbondantemente il preparato, chiudere ermeticamente e riporre al buio in luogo fresco e consumare non prima di un mese.

4.8) Peperoni agrodolce

INGREDIENTI:

- kg. 2,5 di peperoni gialli, verdi e rossi; lt. 1 di aceto; lt. 0,5 di acqua; 200 gr. di zucchero semolato; 100 gr. di sale grosso; un bicchiere d'olio di semi o d'oliva ligure.

ESECUZIONE:

Pulire accuratamente i peperoni, eliminare i semi e le barbine bianche interne e tagliarli a strisce larghe un centimetro.

Frattanto fare bollire insieme tutti gli ingredienti fino a quando saranno bene amalgamati e zucche e sala siano sciolti.

Mettere le strisce di peperone in un recipiente metallico capace sul quale si dovrà versare la soluzione bollente preparata; ogni quarto d'ora schiacciare i peperoni che affioreranno, in modo da costringerli a stare sempre sotto la soluzione liquida. Dopo un poco di tempo, raffreddandosi, resteranno coperti completamente nel liquido.

Lasciare in infusione per una notte (coprendo con un telo): Il giorno successivo invasare, chiudere ermeticamente e riporre in luogo asciutto ed al buio.

Consumare quando siano trascorsi almeno quindici giorni.

Questa preparazione durerà oltre un anno.

N.B. Come conservare sottovuoto:

- PRIMA DELLA CONSERVAZIONE: Controllare il bordo dei vasi che non sia sbeccato ed usare sempre capsule nuove.

- RIEMPIMENTO E CHIUSURA DEI VASI: 1) Riempire i vasi lasciando un centimetro di spazio dall'imboccatura e pulire perfettamente l'imboccatura del vaso; 2) Avvitare la capsula subito, stringendo con decisione, ma senza forzare troppo.

- STERILIZZAZIONE: 1) Mettere i vasi in piedi nelle pentole; 2) Coprirli con almeno 5 centimetri d'acqua; 3) Riempire gli spazi vuoti con canovacci.

- DOPO LA STERILIZZAZIONE: Lasciare raffreddare i vasi nella medesima acqua. Durante la bollitura si formerà il vuoto. A conferma di questo processo si noterà un abbassamento al centro della capsula quando il vaso sarà freddo. In caso contrario si dovrà ripetere la sterilizzazione.

Aspettare almeno 60 giorni prima di consumare controllando che il centro della capsula sia sempre abbassato.



5) ANTIPASTI

5.1) Cocktail di gamberetti

INGREDIENTI:

- 200 gr. di gamberetti sgusciati, 4 cucchiaini colmi di maionese, un bicchierino di brandy, 2 cucchiaini di tomato ketchup, 20 gocce di salsa worchester, 5 gocce di salsa tabasco

ESECUZIONE:

In una casseruola fare bollire poca acqua leggermente salata, gettarvi gli scampi ancora congelati e fare cuocere per tre o quattro minuti se trattasi di congelati precotti, cinque o sei se congelati crudi.

Frattanto, mentre i gamberetti si raffreddano, preparare la salsa, unendo e mescolando bene la maionese con il tomato ketchup, aggiungendo quindi la salsa worchester, il brandy e la salsa tabasco.

Foderare quattro coppette con una foglia di lattuga freschissima e versarvi i gamberetti precedentemente mescolati alla salsa. Riporre in frigorifero e servire dopo qualche ora, avendo l'accortezza di toglierli dal frigo una mezz'ora prima.

5.2) Polpettone freddo di tonno ed acciughe

INGREDIENTI:

- mezza libbra di burro freschissimo ammorbidito oppure 250 gr. di ricotta, 150 gr. di tonno sott'olio sgocciolato, 6 acciughe, salsa maionese

ESECUZIONE:

Tritare il tonno e le acciughe ed amalgamare bene con il burro. Formare una "scultura" di fantasia su un piatto da portata, ricoprire con maionese, guarnendo a piacere con sottaceti o disegni con fili di maionese. Riporre in frigorifero per qualche ora e servire.

5.3) Peperoni piemontesi

INGREDIENTI:

- 1 kg. e 1/2 di peperoni puliti gialli, rossi e verdi, un bicchiere di olio d'oliva, un bicchiere di aceto, un cucchiaino raso di sale fino, 200 gr di tonno naturale sgocciolato e tritato insieme con; n. 3 spicchi d'aglio, n. 5 filetti d'acciuga, n. 1 cucchiaio di prezzemolo

ESECUZIONE:

Tagliare i peperoni a quadrati, mettere tutti gli ingredienti insieme in una casseruola e portare a cottura molto al dente; servire freddo (nel frigorifero normale la preparazione può durare quattro o cinque giorni), oppure invasare in contenitori di vetro ermetici e fare sterilizzare per 20 minuti (in questo caso la preparazione può durare tre mesi conservata in luogo fresco e buio).

5.4) Antipasto di pesce

INGREDIENTI:

- pesce misto (nasello, trota, salmone, o altro a piacere), capperi, olive verdi, olio, limone (succo e fettine), aglio, prezzemolo, carota, sedano cipolla, maionese, gamberetti surgelati o freschi, insalata fresca

ESECUZIONE:

Mettere a bollire il pesce già pulito in acqua acidulata e salata, insieme con un gambo di sedano, mezza cipolla ed una carota tagliata a metà; quando sarà cotto lasciarlo raffreddare completamente, poi diliscarlo alla perfezione e ridurlo a pezzetti. Condirlo con olio ed un pò di limone e sistemarlo su un piatto ovale ricoperto di insalata.

Tritare finemente uno spicchio d'aglio ed un ciuffo di prezzemolo, assieme a dei capperi ed olive verdi snocciolate e mescolare il tutto con la maionese sufficiente a ricoprire il pesce.

Guarnire il piatto con fettine di limone e gamberetti.

Servire con fettine di pane leggermente abbrustolite e vino bianco fresco.

5.5) Insalata di funghi porcini

INGREDIENTI:

- quattro funghi porcini freschi di media grandezza; un gambo di sedano; mezzo peperone verde; uno spicchio d'aglio; 50 gr. di parmigiano a scagliette sottili; tre foglie di basilico fresco; aceto balsamico; olio extravergine d'oliva; sale.

ESECUZIONE:

Pulire accuratamente i funghi porcini e le verdure e tagliare le verdure a listarelle ed i funghi a velo. Mettere il tutto in una terrina, aggiungere il parmigiano ed il basilico finemente tritato, quindi condire con olio, aceto balsamico e sale, avendo cura di mescolare a lungo.

5.6) Petali di piovra al limone

INGREDIENTI:

- una piovra o polipo di circa 1,5 kg.; un litro e mezzo di court-bouillon formato da due parti di acqua ed una parte di vino bianco secco, insaporito con una gamba di sedano, una cipolla, due spicchi d'aglio, due foglie di salvia, un peperoncino rosso, sale q.b.

ESECUZIONE:

Preparare il court-bouillon con tutte le verdure e gli odori indicati, facendo bollire il tutto per circa mezz'ora; lasciare raffreddare e filtrare il liquido.

Mettere il mollusco pulito nel liquido freddo e farlo cuocere a fuoco moderato per circa 35÷40 minuti, quindi toglierlo dal fuoco e scolarlo. Quando è quasi freddo togliere delicatamente la pellicina, strofinandolo con carta-cucina.

Tagliarlo a grossi pezzi ed introdurli in un cilindro ricavato da una bottiglia da acqua minerale in PET (preparato precedentemente eliminando la parte superiore della bottiglia stessa). Schiacciare entro questo cilindro il mollusco lessato, in modo da eliminare il più possibile i vuoti d'aria. Riporlo nel congelatore per almeno sei ore, quindi toglierlo e farlo rinvenire a temperatura ambiente. Togliere il pesce dal cilindro di plastica ed affettarlo sottilmente con l'affettatrice, come fosse prosciutto; disporlo in un vassoio a strati intercalandoli con qualche foglia di lauro ed una marinatura formata da olio, limone e prezzemolo tritato.

Coprire con pellicola, riporre in frigorifero e lasciare riposare per qualche ora; toglierlo da frigorifero un'ora prima di servirlo.

