

## **FRITTATE E PASTICCI**

### **Crêpes**

50 gr. di farina, 2 uova, 1 tazzina di latte, 2 cucchiaini di burro fuso, sale o zucchero. Fuoco lentissimo, padella leggermente imburrrata.

### **Crostini ripieni di mozzarella**

Per 4 crostini. 8 fettine rotonde di pane raffermo di 1 o 2 giorni, 4 fette di mozzarella, 4 filetti d'acciuga, 2 uova, 30 gr. di farina, ½ litro di latte, olio, sale.

Mettete su metà delle fette di pane una fetta di mozzarella e 1 filetto d'acciuga. Coprite con le fette di pane rimaste, premendole con la mano per farle aderire bene. Inumidite il pane nel latte e infarinatelo. Passate i crostini nelle uova battute e fateli friggere in abbondante olio caldo da entrambe le parti. Scolateli, salateli e serviteli ben caldi.

### **Frittata di cipolle**

1 Kg di cipolle, 4 uova, molto formaggio grattugiato, 2 cucchiai di farina, sale, pepe, noce moscata. Nel forno cuoce a 160°

### **Mezzelune ripiene.**

Per 4 persone. 150 gr. di farina bianca, 400 gr. di patate, provolone dolce, 30 gr. di strutto, una bustina di polvere per pizze 'Paneangeli', 200 gr. di polpa di pomodoro, origano, olio per friggere, sale, una mozzarella.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Fate cadere il passato in una terrina e impastatelo con la farina, lo strutto, un pizzico di sale e il lievito sciolto in pochissima acqua tiepida. Fate riposare la pasta per una decina di minuti, poi tiratela con il mattarello in una sfoglia abbastanza sottile e dividetela in dischi uguali. Cospargete ogni disco con la polpa di pomodoro a filetti, la mozzarella e il provolone a fettine. Spolverate d'origano e piegate i dischi di pasta a metà, ottenendo delle mezzelune. Friggetele in abbondante olio caldo e scolatele quando sono dorate e croccanti, sopra un foglio di carta assorbente.

Se la pizza è frita. La pasta con aggiunta di patate potrebbe risultare troppo morbida per avere una giusta consistenza, quindi unite ancora un po' di farina come per gli gnocchi di patate. La frittura risulterà più leggera e assorbirà meno grassi se fatta in abbondante olio caldo.

### **Mozzarella in carrozza**

Pan carré, mozzarella, latte, 1 uovo, olio o strutto, pangrattato.

Usate pan carré un po' raffermo. Tagliatelo a fette regolari levandone la parte della crosta e mettetelo a bagno nel latte fin che sarà ammorbidito, scolatelo e strizzatelo. Se usate pan carré fresco non sarà necessario ammorbidirlo nel latte. Tagliate a fette regolari la mozzarella nella

misura del pane e adagiatene ogni fetta fra due crostoni di pane. Passate i pezzi nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e infine fateli friggere in olio o strutto bollenti. Circa due per ogni persona.

### **Pasticcio di patate**

1 kg. Di patate, 300 gr. di prosciutto cotto, due confezioni di panna, due uova, noce moscata, grana o parmigiano, margarina, sale e pepe quanto basta.

Sbucciare le patate e lessarle con il sale (non molto). Imburrare una pirofila con la margarina, tagliare le patate a fette sottili e fare vari strati, mettendo prima le patate, poi la panna, la noce moscata, il formaggio, sale pepe e prosciutto. Procedere così fino alla fine delle patate. Sbattere le due uova e mettele sopra il composto bucando con una forchetta più volte per far passare le uova nel mezzo. Mettere nel forno per 15, 20 minuti circa.

### **Pomodori ripieni di mozzarella**

4 grossi pomodori, 1 cucchiaio d'olio, 50 gr. di mozzarella.

Tagliate a metà i pomodori, toglietene i semi e fateli sgocciolare. Ungeteli internamente ed esternamente d'olio e fateli cuocere per un po' di tempo in un tegame da forno. Quando sono cotti a metà toglieteli dal forno e riempiteli con la mozzarella tagliata a pezzettini piccolissimi. Mettete nel forno oppure sul fuoco, coprendo il tegame e fate finire di cuocere, mentre la mozzarella si scioglie.

### **Rotolo di pasta e spinaci**

Per 4 persone. 2 uova intere, 300 gr. di farina, 4 mezzi gusci d'uovo d'acqua tiepida, sale.

Ripieno: 500 gr. di spinaci, 200 gr. di ricotta, 200 gr. di parmigiano grattugiato, 2 uova intere, sale, noce moscata.

Per condire: 100 gr. di burro o salsa di pomodoro preparata a parte e parmigiano.

Setacciare la farina sul tavolo, al centro 2 uova, acqua e sale e impastare bene. Formate una palla, avvolgetela in carta oleata e farla riposare per circa mezz'ora. Intanto far cuocere gli spinaci senz'acqua e con poco sale. Scolarli, strizzarli e passarli nel passaverdure con la ricotta. In una terrina mescolare spinaci, ricotta, uova, parmigiano e noce moscata. Spianare la pasta con il mattarello, tirare una sfoglia rettangolare piuttosto sottile, poi spalmatela con l'impasto di spinaci e arrotolatela. Avvolgere il rotolo in un telo e legarlo alle due estremità. Metterlo in acqua salata bollente e cuocere per 1 ora e ¼. Servirlo a fette con burro salato, salsa di pomodoro e parmigiano.

### **Sfogliata alle olive**

Per 4 persone. Per la pasta: 400 gr. di farina bianca, 15 gr. di lievito Paneangeli, 3 cucchiai d'olio d'oliva. Per il ripieno: 30 olive verdi snocciolate, 20 filetti d'acciuga sott'olio, olio d'oliva, sale, pepe.

Disporre la farina sulla spianatoia, unite il lievito sciolto in poca acqua tiepida e l'olio, impastate, ricavate dei dischi sottilissimi di 20 cm. Di diametro e metteteli a lievitare per mezz'ora. Trascorso questo periodo, cospargere ogni disco con le olive e le acciughe a pezzetti, lasciando tutt'intorno un bordo libero; pepate e irrorate leggermente d'olio. Arrotolate i dischi di pasta su se stessi, formando dei bastoncini, poi arrotolateli in senso contrario, formando delle rose. Disponetele, una accanto

all'altra, in una tortiera unta d'olio: otterrete così un'unica sfogliata. Pennellatela d'olio in superficie e cuocetela in forno a 180° per 40 minuti. Potete servire la sfogliata sia calda che fredda. Le rosette: richiedono una pasta molto sottile e compatta, che non si spezzi: i dischi vanno avvolti prima attorno al ripieno e poi arrotolati. Per rimediare a qualche rottura della sfoglia, impastate di nuovo il disco e stendetelo ancora, aggiungendo farina.

### **Torta di asparagi**

Per 6 persone. Una confezione di pasta sfoglia surgelata da 350 gr., una tortiera a cerchio mobile unta di burro, Per il ripieno: 2 confezioni di punte di asparagi verdi da 225 gr. (1 kg. se freschi), 50 gr. di burro, 3 uova, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 1 dl. di latte, una presa di sale.

Scongela la pasta, spianarla sottile e foderare la tortiera. Lessare gli asparagi, scolarli e farli asciugare in un tegame con 30 gr. di burro a calore lento. Disponi a raggiera nella tortiera e mettere qualche pezzetto al centro. Sbattere le uova in una ciotola, aggiungere 50 gr. di formaggio il latte e il sale, quindi versare il miscuglio nella tortiera e mettere qua e la qualche pezzetto di burro. Cuocere per 60 minuti nel forno già riscaldato a 175°. Servire con parmigiano.

### **Uova alla mozzarella**

200 gr. di mozzarella, 4 fette di pan carré, 5 uova, 2 cucchiaini di farina, parmigiano grattugiato, 100 gr. di burro.

Tagliate la mozzarella a fette uguali a quelle del pane, posatele su queste e passate le fette così preparate nella farina, quindi nell'uovo sbattuto e friggetele nel burro. Disponetele in una tortiera unta e su ogni fetta ponete un uovo che avrete fatto cuocere in tegame con poco burro. Cospargete di parmigiano grattugiato, aggiungete qualche fiocchetto di burro e fate colorire per qualche minuto nel forno a calore moderato.

### **Uova in tegame con prosciutto e mozzarella**

6 uova, 100 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di mozzarella, 30 gr. di burro.

Imburrate il tegame con la metà del burro, disponete sul fondo le fette di prosciutto (sceglietelo piuttosto grasso) e ricopritelo con la mozzarella tagliata in fettine sottili; quindi rompete le uova nel tegame, un poco distanti l'una dall'altra. Mettete su ogni uovo il resto del burro in pezzettini, sale e pepe, e infornate; lasciate in forno per qualche minuto, fino a che la mozzarella si sarà sciolta e gli albumi rappresi. Quindi servite subito.

### **Zuppa di pane con mozzarella**

Per 4 persone. 8 fette di pane di campagna, 1 litro e ½ di brodo, 200 gr. di mozzarella tagliata a dadini, 2 uova, 100 gr. di parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Fate tostare le fette di pane in forno o nel tostapane e mettetelo nella zuppiera. Battete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e pepe, unite il parmigiano e mescolate bene. Portate il brodo all'ebollizione, unite la mozzarella e le uova battute, mescolate e fate scaldare la minestra per 5 minuti, senza farla bollire, versatela nella zuppiera e servite subito.