

APERITIVI, COCKTAILS e LIQUORI

Bellini

3 dl di spumante brut, 0,5 dl. di succo di pesca centrifugato (si trova anche in lattina). Per quattro persone.

Mettere il succo di pesca in una caraffa, unire lo spumante molto freddo, versare nei bicchieri (flute), servire. Guarnire con tre palline di polpa di pesca (ricavate con lo speciale scavino) e infilare su uno stecchino da cocktail oppure con un'oliva verde.

Versione light:

2 dl di vino bianco secco, 1 dl. d'acqua tonica, 0,5 dl di succo di pesca centrifugato.

Lasciare raffreddare per alcune ore in frigorifero il vino bianco secco e l'acqua tonica. Travasarli in una caraffa. Unire delicatamente il succo di pesca centrifugato, mescolare con cura. Versare nei bicchieri (preferire quelli a calice) e servire.

Bloody Mary

3 dl di succo di pomodoro in lattina, 3 dl. di vodka, 1 cucchiaio di succo di limone, 8 gocce di salsa Worchester, 4 gocce di tabasco, 4 pizzichi di sale (meglio se aromatizzato al sedano), 4 spolverate di pepe.

Versare nel bicchiere miscelatore succo di pomodoro e vodka molto freddi. Condire con il succo di limone, il sale, il pepe, il tabasco e la salsa Worchester. Aggiungere 8 cubetti di ghiaccio e agitare con un cucchiaio. Versare nei bicchieri e servire. Guarnire con pezzetti d'erba cipollina.

Versione light:

4,5 dl di succo di pomodoro, 0,4 dl di vodka, 2 cucchiaini di succo di limone, 8 gocce di salsa Worchester, 4 gocce di tabasco, 4 pizzichi di sale (meglio se aromatizzato al sedano), 4 spolverate di pepe.

Versare nel bicchiere miscelatore succo di pomodoro e vodka molto freddi. Aggiungere i cubetti di ghiaccio, condire con il succo di limone, il sale, il pepe, il tabasco e la salsa Worchester. Mescolare e servire.

Kyr

8 cucchiaini di crema di cassis, 3 dl di spumante brut. Per sei persone. Distribuite la crema di cassis in una caraffa. Aggiungete lo spumante molto freddo, mescolate e servite. Guarnire con tre lamponi infilati su uno stecchino da cocktail.

Versione light

2 dl. Di succo di lamponi senza zucchero, 1,5 dl di spumante brut.

Versate in una caraffa il succo di lamponi senza zucchero. Completate la bevanda aggiungendo lo spumante molto freddo.

Margarita

Per quattro persone. 2, 3 dl. Di tequila, 1 dl. Di cointreau, quattro cucchiaini di succo di limone, quattro cucchiaini di sale fino.

Allargare il sale su un piatto e poggiarvi sopra i bicchieri capovolti con il bordo superiore inumidito in modo che quest'ultimo si rivesta di un sottile strato di sale. Tenere i bicchieri in frigo almeno 30 minuti. Versare nello shaker la tequila e il cointreau, aggiungere il succo di limone ben filtrato e quattro cubetti di ghiaccio. Agitare lo shaker energicamente con movimenti verticali cinque secondi. Versare nei bicchieri bordati di sale. Decorare con una margherita infilata nel bicchiere.

Versione light.

0,5 dl. Di tequila, 1,5 dl. Di succo d'arancia, 1 dl. di succo di limone, quattro cucchiaini di sale fino.

Orlare i bicchieri di sale com'è spiegato nella ricetta precedente. Mescolare nello shaker la tequila e il succo degli agrumi passati attraverso un colino a maglie fitte. Unire quattro cubetti di ghiaccio, agitare cinque secondi dall'alto in basso e servire.

Martini

3 dl di gin, 1 dl di vermuth dry, 4 scorzette di limone. Per quattro persone. Versare nell'apposito bicchiere miscelatore il gin e il vermuth ben raffreddati, assieme a quattro cubetti di ghiaccio. Agitare lievemente con

un cucchiaino e poi versare nei bicchieri molto freddi (vanno tenuti nel freezer per una trentina di minuti). Strizzare con cura le scorzette di limone facendone cadere il succo direttamente nei bicchieri. Come guarnizione, utilizzare un'oliva verde infilata in uno stecchino.

Versione light:

3 dl di vermuth dry, 0,5 dl di gin, 4 scorzette di limone.

Versare nel miscelatore il vermuth e il gin, agitare e servire nei bicchieri freddi (vedi ricetta precedente), completare con il succo delle scorzette di limone.

Sangria

4 dl. Di vino rosso, 0,5 dl. Di brandy, un'arancia, 1 limone, 40 gr. di zucchero. Per quattro persone.

Lavare gli agrumi, tagliarli a fette, eliminare i semi. Mettere le fette sul fondo di una caraffa, spolverizzate con lo zucchero, bagnarle con il brandy. Lasciare riposare in frigo per tre ore. Aggiungere nella caraffa il vino rosso freddo di frigorifero, mescolare. Unire qualche cubetto di ghiaccio e servire. Guarnire con una fettina d'arancia infilata sul bicchiere.

Versione light

2 dl. Di vino rosso, 2,5 dl. Di succo d'arancia, 20 gr. di zucchero, un limone.

Lavare il limone, tagliarlo a fettine e metterlo sul fondo della caraffa. Spolverizzarle con lo zucchero, lasciarle riposare almeno tre ore in frigo. Filtrare il succo d'arancia attraverso un colino a maglie fitte, tenerlo in frigo un'ora. Unire il succo d'arancia al vino, mescolare, completare con qualche cubetto di ghiaccio e servire.

Vov

½ litro di latte, 300 gr. di zucchero, 3 rossi d'uovo, 100/150 gr. d'alcool, gr. 100 di marsala secco.

Far bollire per 20 minuti il latte e lo zucchero, far raffreddare e aggiungere i 3 tuorli frullati senza zucchero, l'alcool e il marsala. Filtrare il tutto consumare presto.

CARNE E PESCE

Genovese

500 gr. di spezzatino, 1 kg. di cipolle, 1 carota e 1 sedano (molto tritati), 150 gr. d'olio, sale, 1 bicchiere di vino, 1 bicchiere d'acqua, basilico.

Oltre due ore di cottura

Paella

Sfriggere dolcemente aglio e cipolla. Mettere gamberi, calamari e seppioline tagliate a pezzetti a fuoco vivo e fare evaporare l'acqua girando. Aggiungere una scatola di pomodori, sale, pepe, zafferano, paprika, (una puntina). Far cuocere, se c'è pesce di minore cottura. A parte fare riscaldare il riso in padella con olio e poi metterlo nella paelliera e accomodarlo bene sul pesce, poi versare il brodo (una volta e mezza della quantità del riso). Accomodare di nuovo. Mettere cozze, peperoni arrostiti (a listelli lunghi e sistemati a raggiera) e piselli. Non girare, muovere solo un poco da sotto. Far cuocere circa 8 minuti e poi infornare per altri 5 minuti. Far riposare 5 minuti e servire.

Paella all'andalusa

Per 6 persone. 250 gr. di petto di pollo, 200 gr. di lombo di maiale, 250 gr. di riso che non scuoce, 500 gr. di brodo, 200 gr. di pomodori pelati, 100 gr. di salsiccia a nastro, una grossa cipolla, vino bianco secco, 2 spicchi d'aglio, olio, una quindicina d'olive verdi snocciolate, 20 pistilli di zafferano, farina, sale, pepe. Tempo un'ora e venti minuti.

Mondate e tritate finemente cipolla e aglio, poi fate appassire il trito (nell'apposita padella per paella oppure in un altro recipiente adatto) con 4 cucchiaini d'olio. Fate ben attenzione che non frigga e le verdure non anneriscano.

Intanto tagliate a dadini il lombo di maiale e il petto di pollo, uniteli al soffritto e fateli colorire a fuoco basso per qualche minuto, mescolando spesso con un cucchiaio di legno in modo che si dorino uniformemente.

Spolverizzate con un cucchiaio di farina e spruzzateli con mezzo bicchiere abbondante di vino bianco che farete sfumare.

Mettete nel tegame i pomodori tritati, la salsiccia spellata e tagliata a rondelline, e le olive tagliate a metà.

Salate, pepate e fate cuocere piano per circa un quarto d'ora.

Intanto mettete i pistilli di zafferano in una tazza, bagnateli con cinque cucchiaini di brodo e lasciateli riposare.

Trascorso il tempo indicato per la cottura della carne, spargetevi sopra il riso, poi il brodo con lo zafferano filtrato e bagnato con tutto il restante brodo caldo.

Fate prendere il bollore poi coprite il recipiente e passatelo in forno caldo a 180° per circa 15-18 minuti, in modo che il brodo si asciughi e il riso cuocia a puntino. Ultimata la cottura, smuovete gli ingredienti con due forchette o una paletta, poi servite la paella ben calda.

Paella alla valenciana

Per 8 persone. Un pollo di circa un kg., 300 gr. di riso che non scuoce, 200 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta, 200 gr. di salsiccia secca piccante, 250 gr. di piselli sgusciati, 350 gr. di pomodori pelati, 16 gamberoni, 750 gr. di vongole, vino bianco, 20 pistilli di zafferano, un ciuffo di prezzemolo, un grosso peperone rosso, brodo, limone, una cipolla, aglio, olio, sale, pepe. Tempo un'ora e mezza.

Sventrate, fiammeggiate e lavate il pollo, poi tagliatelo a piccoli pezzi, cercando di eliminare più ossa è possibile.

Mettete nella padella dove intendete cuocere la paella 3 cucchiaini d'olio e, non appena sarà caldo, fatevi rosolare i pezzi di pollo, a fuoco moderato, in modo che si colorino uniformemente.

Nel frattempo mondare e tritate finemente la cipolla, uno spicchio d'aglio e il prezzemolo e fateli soffriggere piano, in un'altra padella, con due cucchiaini d'olio. Dopodiché unite i pomodori pelati tritati, e fate cuocere 10 minuti.

Tagliate a dadini il prosciutto, a rondelle la salsiccia e uniteli al pomodoro, insieme con i piselli e i gamberoni, prima mondati e lavati. Salate e fate cuocere piano per una decina di minuti.

Ora rovesciate tutti questi ingredienti nella padella del pollo e amalgamateli delicatamente con questo. Continuate la cottura per altri 10 minuti.

A parte in una casseruola larga e bassa, fate aprire le vongole a fuoco vivo (dopo averle ben lavate), unendo un bicchiere di vino bianco. Poi eliminate i molluschi rimasti chiusi e unite gli altri ingredienti che stanno cuocendo.

Aggiungete ora il peperone lavato, asciugato, mondato e tagliato a listarelle, poi su tutto distribuite il riso, regolate di sale e pepate.

Mettete i pistilli di zafferano in mestolo di brodo. Spremete il limone e filtrate il succo.

Versate sugli ingredienti il brodo con lo zafferano (filtrato) e il succo di limone, poi bagnate con altri 4 mestoli di brodo caldo. Fate prendere l'ebollizione sul fornello, coprite il recipiente e passatelo in forno caldo a 180° lasciandovelo per circa 18 minuti.

A fine cottura smuovere gli ingredienti con una paletta e servire la paella ben bollente.

Pollo alle mandorle

Per 4 persone. 500 gr. di petto di pollo, 4 cucchiaini rasi di fecola di patate, 1 bicchiere di vino bianco, 150 gr. di mandorle sgusciate, 1 spicchio grande d'aglio, sale e pepe quanto basta, olio d'oliva per friggere.

Lavare e tagliare a tocchetti piccoli il petto di pollo in un recipiente. Aggiungere i 4 cucchiaini di fecola, il bicchiere di vino bianco, lo spicchio d'aglio tagliato in due, il sale e poco pepe. Lasciare marinare per circa due ore rigirando spesso. Nel frattempo tagliare le mandorle in piccoli pezzi. Infine in una padella far dorare con olio le mandorle tagliate a fuoco basso rigirando continuamente. Appena dorate, togliete l'aglio e versate il tutto nella medesima padella e rigirare fino a cottura ultimata (10 minuti circa).

DOLCI

Babà

350 gr. di farina, 4 tuorli + 4 uova intere, 2 cucchiaini di zucchero, 200 gr. di burro, 1 dado e ½ di lievito di birra.

Impastare e fare lievitare due volte (il burro dopo la prima volta).

Per il condimento: 750 gr. d'acqua, 350 gr. di zucchero, una buccia di limone. Il tutto bollente + rum.

Biscotti Abbracci

Farina 00 gr. 500, zucchero gr. 250, margarina o burro gr. 200, uova 2, panna gr. 100, miele gr. 50, un pizzico di sale, un pizzico di vanillina, cacao gr. 50, ½ bustina di lievito in polvere.

Lavorare in una terrina il burro o la margarina con lo zucchero, aggiungere poco per volta tutti gli altri ingredienti (ad eccezione del cacao) e per ultima la farina.

Mescolare bene il tutto in modo da avere un composto omogeneo e di consistenza morbida.

Dividere l'impasto ottenuto in due parti, una di esse colarla, con una sacca da pasticciere, sulla teglia del forno precedentemente unta con burro, in modo da formare tante mezze ciambelle.

Aggiungere alla parte rimasta il cacao, mescolare bene e colare con la sacca quest'ultimo impasto in modo da completare le ciambelline che risulteranno mezze bianche e mezze nere.

Cuocere in forno a calore moderato fino a che la parte bianca avrà assunto un bel colore dorato.

Biscotti Macine

Farina 00 gr. 500, fecola gr. 50, zucchero a velo gr. 150, burro gr. 100, margarina gr. 100, 1 uovo, 5 cucchiari di panna, una bustina di zucchero vanigliato, una bustina di lievito, un pizzico di sale.

Lavorare insieme gli ingredienti, stendere una sfoglia alta 5 mm e con un bicchiere infarinato sull'orlo tagliare tanti tondi. Cuocere in forno a calore moderato per 10-15 minuti.

Biscotti Pan di stelle

Farina 00 gr. 500, Zucchero a velo gr. 200, burro gr. 200, cacao gr. 50, nocciole gr. 50, uova 1, latte gr. 40, un pizzico di sale, un pizzico di vanillina, una bustina di lievito in polvere. Per la glassa: 1 albume d'uovo, 30 gr. di zucchero a velo.

Lavorare insieme tutti gli ingredienti, compreso il cacao e le nocciole precedentemente tritate, aggiungendo il latte poco per volta, in modo da ottenere una pasta frolla.

Stendere una sfoglia alta 5 mm. circa; con un bicchiere tagliare dei biscotti di 5-6 cm. Di diametro e con un ditale tagliare dei piccoli tondi da ritagliare, con l'aiuto di un coltello a forma di stelle.

Porre tre stelline al centro di ogni biscotto e con un pennello coprirle di glassa bianca preparata montando con un frullino elettrico l'albume con lo zucchero a velo.

A piacere spolverizzate i biscotti con granellina di zucchero. Mettete i biscotti sulla piastra del forno, unta con un po' di burro e cuocerli a calore moderato per 15 minuti circa.

Caprese

300 gr. di mandorle, 250 gr. di cioccolato fondente, 200 gr. di zucchero, 7 chiare d'uova, 6 tuorli d'uova, 200 gr. di burro, 1 cucchiaino di farina, 1 cucchiaino di 'pan degli angeli', 1 cucchiaino di caffè, una bustina di vanillina.

Tritare le mandorle, battere lo zucchero con 6 tuorli ed un uovo intero, sciogliere il cioccolato e il burro. Inserire nell'impasto prima il burro, poi il

cioccolato, la farina, la vanillina, il caffè, il ‘pan degli angeli’ ed infine le mandorle tritate. Da parte battere le sei chiare ed unirle all’impasto. Infornare con temperatura media (180°) per circa 40’... Prova stuzzicadenti .

Caprese bianca semplice

1 uovo, 250 gr. di pane, 1 litro di latte, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 25 gr. di mandorle, scorza di un limone, zucchero vanigliato.

40 minuti

Cassata

Pan di Spagna (quanto ne serve), ricotta 500 gr., zucchero 300 gr., cedro canditi e confettini, cioccolato fondente a pezzetti, 250 gr. di fondent bianco (naspo), pasta di mandorle a piacere, liquore (strega o gin).

Rivestire la teglia anche lateralmente con pan di Spagna, bagnare con il liquore, versare la ricotta precedentemente (il giorno prima) unita in setaccio con lo zucchero, cedro e cioccolato. Coprire con altro pan di Spagna e mettere in frigo. Trasferirla in un piatto, preparare la pasta di mandorle e metterla intorno aiutandosi con una striscia di cellophane e versare sopra il naspo caldo.

Crema al cioccolato

4 cucchiaini di farina, 7 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di cacao, mezzo litro di latte, 3 tuorli d’uovo.

Si cuoce a fiamma bassa girando sempre verso destra.

Crema al limone

50 gr. di burro, 2 limoni, 100 gr. di zucchero, 2 uova, 50 gr. di mascarpone
Spremere i limoni filtrandone il succo e grattugiandone la scorza. Fate fondere a bagnomaria in una piccola casseruola il burro, unitevi il succo e

la buccia di limone, lo zucchero, le uova e mescolate per 5 minuti, fate raffreddare e unitevi il mascarpone.

Crema alla nocciola in coppa

3 tuorli d'uovo, 100 gr. di nocciole, 4 cucchiaini di zucchero, mezzo litro di latte, 100 gr. di panna montata.

Mettete le nocciole a caramellare in un pentolino con un cucchiaino di zucchero. Appena avranno preso colore, toglietele dal fuoco e pestatele. Sbattete lo zucchero con i tuorli, unite il latte e infine le nocciole pestate. Mettete tutto a addensare su fuoco dolce, a bagnomaria. Lasciate raffreddare la crema e aggiungete la panna, con delicatezza. Ponete in coppette individuali e mettetele in frigorifero: la crema va servita molto fredda.

Crostata al limone

Una confezione di pasta sfoglia surgelata, 250 gr. di zucchero, 200 gr. di burro sciolto, 2 tuorli d'uovo, 4 uova intere, scorza finemente grattugiata di 5 limoni non trattati.

Scongelate la pasta frolla e rivestite uno stampo a pareti basse imburato e infarinato da circa 26 cm. Portare il forno a 180° e procedere alla precottura in bianco per 20 minuti.

Mettere tutti gli ingredienti, tranne il burro, in una casseruola su fuoco moderato e mescolare per farli amalgamare.

Aggiungere il burro in due tempi, mescolando ancora finché il composto non si addensa. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire, sempre mescolando.

Portare il forno a 200°, versare il composto nel guscio di pasta parzialmente cotto, infornare e cuocere. La superficie del dolce deve colorire.

Crema bianca.

4 cucchiaini di farina, 4 cucchiaini di zucchero, mezzo litro di latte, 3 tuorli d'uovo.

Si cuoce a fiamma bassa girando sempre verso destra.

Krapfen di Loretta

Farina gr. 500, patate gr. 500, lievito dadi 2, zucchero gr. 50, buccia di limone, burro gr. 70, sale, vanillina, uova 3

L'impasto deve risultare morbido ed elastico. Alla fine aggiungere la farina necessaria a far sì che si stacchi dalle mani

Mousse au chocolat

6 uova, gr. 200 di zucchero, gr. 250 di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di rum, 3 cucchiaini di caffè ristretto.

Far fondere il cioccolato sul fuoco insieme con il caffè. Fare raffreddare. Separare gli albumi dai tuorli. Lavorare i tuorli con metà dello zucchero e il rum fino ad ottenere una crema morbida, liscia e spumosa. Unire il cioccolato fuso. Montate a neve ben ferma gli albumi insieme con l'altra metà di zucchero. Amalgamate il tutto molto lentamente. Conservare in frigo.

Oppure:

8 coppe. 300 gr. di cioccolato fondente, 3 cucchiaini di latte, 80 gr. di zucchero, 30 gr. di burro, 6 uova.

Fondere il cioccolato con il latte e quando è ancora caldo aggiungere il burro. Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il cioccolato ed infine l'albume montato a neve. Girare fin ad amalgamare il tutto. Mettere in frigo per almeno due ore prima di servire.

Oppure:

2 uova, 100 gr. di panna da montare, 200 gr. di cioccolato fondente, 80 gr. di latte.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato. A parte amalgamare i tuorli d'uovo ed il latte freddo. Sempre a freddo miscelare i due composti. Montare la panna e unirla agli altri ingredienti. Montare a neve gli albumi e incorporarli nel composto. Porre la mousse in frigo per qualche ora.

Pan di Spagna

250 gr. di zucchero, 7 uova, 200 gr. di farina, burro.

Oppure:

140 gr. di zucchero, 4 uova, 120 gr. di farina, burro.

Zucchero più uova (tuorli), un po' d'acqua, montare bene e unire i bianchi + farina. Mettere in una tortiera unta di burro con farina. 1 ora e $\frac{1}{4}$ a 180°.

Panettone di Marina

550 gr. di farina, 2 cucchiaini di sale, 1 cucchiaio di zucchero, 1 dado di lievito, 1 dl d'olio, $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua e $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio (insieme tiepidi).

Niente fontana all'inizio. Stemperate il lievito nella farina (+sale +zucchero). Stemperare l'olio nella farina fino ad avere mani asciutte. Fare la fontana e versare i due mezzi bicchieri (acqua e latte). 10 minuti d'impasto e due di lievitazione (inverno). Eventualmente dopo un'ora impastare di nuovo.

Pastiera (Chirico).

Versare in una pentola il contenuto di grano aggiungendo 100 gr. di latte, 30 gr. di burro o strutto, una buccia grattugiata di limone. Riscaldare per circa 10 minuti mescolando fino a che diventa crema.

Frullare a parte 700 gr. di ricotta, 600 gr. di zucchero, 5 uova più due tuorli, una bustina di vanillina (a piacere un cucchiaio d'acqua di fiori d'arancia e un pizzico di cannella), lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile. Aggiungere una grattata di limone, 10 gr. di cedro tagliato a dadi. Amalgamare il tutto con il grano e imbottire la pasta frolla.

Pasta frolla: 500 gr. di farina, 3 uova intere, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di strutto.

Fare un impasto senza lavorarlo troppo. Distenderlo e rivestire la/e teglia/e distribuendo uniformemente il composto di ricotta, decorare con strisce di pasta frolla. Mettere a fuoco moderato per circa un'ora. Spegnerlo il fuoco aspettando che l'impasto si ritiri.

Pastiera grande

Pasta frolla: $\frac{3}{4}$ di farina, 300 gr. di zucchero, 300 gr. di burro o strutto, 1 uovo intero e 3 tuorli.

Interno: 1 kg. di zucchero, 1 kg. di grano, 12 uova (5 intere e 7 rossi), 1 litro e $\frac{1}{2}$ di latte, 100 gr. di burro, acqua di 1000 fiori (una bottigliina), 1 kg. di ricotta, cedro, cannella, vanillina (4 bustine), buccia di limone e arancia.

Cuocere il grano con un litro di latte e la buccia di un limone e di un'arancia, 25 gr. di burro, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, a fuoco lento per due ore circa, fin quando non si sia asciugato del tutto il latte che copre. Girare ogni tanto in modo da evitare che si formi la crosta sulla superficie. E' consigliabile farlo il giorno prima.

Macinare la ricotta col tritatutto, poi aggiungere il chilo di zucchero e lavorare con un cucchiaino di legno per un'ora, dopo aggiungere il grano metà intero e metà macinato nel tritatutto. Mettere le 12 uova (5 intere e 7 tuorli), $\frac{1}{2}$ litro di latte, in cui si saranno sciolti 100 gr. di burro. La cannella (un pizzico) e la vanillina. Alla fine aggiungere il cedro e l'acqua di mille fiori. Preparare una teglia come per una crostata (pasta frolla un po' alta a strisce sottilissime), imburrando ed infarinando la teglia e far cuocere nel forno per circa tre ore.

Pastiera per una teglia

Pasta frolla: 500 gr. di farina, 3 uova (2 tuorli e una intera), 8 cucchiaini di zucchero rasi (150 gr.), 200 gr. di margarina o burro, un pizzico di sale, una bustina di 'pan degli angeli'.

Ripieno: 350 gr. di ricotta, 175 gr. di grano, 1 bicchiere di latte, una noce di burro, 1 pizzico di sale, una buccia di limone, 4 uova (3 rossi + una intera), $\frac{1}{2}$ bustina di vanillina, canditi, acqua di mille fiori, 1 cucchiaino o due di zucchero.

Fare bollire il grano col latte, il burro e la scorza per 10 minuti. Passare al setaccio la ricotta, uova e zucchero. Aggiungere gli altri ingredienti, preparare la teglia ed infornare a fuoco lento per un'ora.

Roccocò

1 kg. Di farina, 800 gr. di zucchero, 500 gr. di mandorle, 400 gr. d'acqua tiepida, (o 250 gr. di spremuta d'arancia), 220 gr. di scorza d'arancia e cedro canditi (tagliati a tocchetti), 50 gr. di pisto (bustina già preparata), 5 gr. di polvere d'ammoniaca (bustina già preparata), buccia grattugiata di mandarino (no se c'è spremuta d'arancia)

Aggiungere 2 cucchiaini di miele (+miele +morbidezza). Preparare ciambelle piccole e spalmare rosso d'uovo. Infornare a 200° per 20-25 minuti

Salame di cioccolato

500 gr. di biscotti (oro Saiwa), 100 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di cacao amaro

Battere i tuorli insieme con il burro e lo zucchero e versare il cacao. Montare a parte l'albume e versarlo con il biscotti (metà macinati, metà spezzettati) un po' alla volta

Sanguinaccio

½ litro di sangue, 1,25 l. di latte, 800 gr. di zucchero, 300 gr. di cacao, (200 gr. dolce e 100 gr. amaro), 50 gr. di margarina, 30-50 gr. d'amido, molta scorza di limone, un pizzico di cannella, vanillina.

Colare bene il sangue con un colino sottile, unire gli altri ingredienti, sciogliendo l'amido e in un po' di latte. Far cuocere a fuoco lento girando sempre fino a raggiungere la densità giusta (1 ora). Dovrebbe bollire solo 3-4 minuti.

Struffoli

Impasto: 500 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr. d'olio, 20 gr. di sale, 9 uova, 4 gr. di polvere d'ammoniaca (bustina già preparata e opzionale), ½ bicchiere d'anice.

Condimento: 750 gr. di miele, 2 mandarini, ½ bicchiere d'anice, confetti colorati.

Impastare a salamini e frittura dei tocchetti.

Oppure:

500 gr. di farina, 5/6 uova intere, un po' di strutto e un pizzico di sale.

Unire gli ingredienti, impastare un po' e formare gli struffoli. Friggerli in un litro d'olio, mettendoli pochi per volta e cambiando padella quando si formano residui. Far bollire il miele e un po' di zucchero per 3-4 minuti, versarci dentro gli struffoli e poi per sistemarli in un piatti bagnare il piatto e le mani di succo di limone. Aggiungere confettini e canditi a piacere.

Torrone al cioccolato

250 gr. di burro, 200 gr. di biscotti secchi, 4 tuorli d'uovo, 150 gr. di cacao, 100 gr. di mandorle tostate, 50 gr. di nocciole tostate, 50 gr. di cedro candito, 50 gr. di pinoli, 50 gr. d'uvetta.

Sbattete in una terrina i tuorli con il burro e lo zucchero. Unite il cacao a poco a poco, i biscotti sbriciolati, le mandorle, le nocciole, i pinoli, il cedro fatto a pezzetti e l'uvetta, che avrete lavata e asciugata. Mescolate il composto e mettetelo in uno stampo rettangolare foderato di carta oleata. Battete sul tavolo lo stampo in modo tale da far scendere il contenuto in modo uniforme, poi passate in frigorifero per alcune ore. Sformate e servite il dolce tagliato a fette.

Torrone Gianduia (Dolcemanìa Via Tanzillo 10)

250 gr. di copertura fondente, 450 gr. di crema alba, 300 gr. di cioccolato al latte di copertura, un estratto di Gianduia, 250 gr. di nocciole.

Esterno: sciogliere a bagnomaria con un cucchiaino d'olio di semi il cioccolato fondente e foderare la forma.

Interno: sciogliere a bagnomaria la crema alba, unire il cioccolato al latte e farlo sciogliere bene. Togliere dal fuoco ed unire l'estratto di Gianduia e le nocciole, mescolare e versare il tutto nella forma e metterlo in frigo per un paio d'ore.

Torrone nocciola (Dolcemanìa Via Tanzillo 10)

250 gr. di copertura fondente, 450 gr. di crema alba, 300 gr. di cioccolato bianco di copertura, un estratto di nocciola, 250 gr. di nocciole.

Esterno: sciogliere a bagnomaria con un cucchiaino d'olio di semi il cioccolato fondente e foderare la forma.

Interno: sciogliere a bagnomaria la crema alba, unire il cioccolato bianco e farlo sciogliere bene. Togliere dal fuoco ed unire l'estratto di nocciola e le nocciole, mescolare e versare il tutto nella forma e metterlo in frigo per un paio d'ore.

Torta al cocco

3 uova intere, bianco montato a neve, 200 gr. di zucchero, 300 gr. di farina, 100 gr. di burro, 100 gr. di cocco grattugiato, 1 bicchiere di latte, una bustina di 'pan degli angeli'.

Torta al limone

200 gr. di zucchero semolato, 170 gr. di farina, 2 limoni ben succosi, mezza bustina di lievito, 15 gr. di burro.

Sbattete i tuorli con lo zucchero tenendo da parte le chiare. Quando il composto sarà soffice e spumoso, unite la scorza dei limoni grattugiata e tutto il succo. Mescolate delicatamente, poi setacciate sul composto la farina con il lievito, infine unite gli albumi montati a neve ben ferma. Imburrate e infarinate una tortiera dai bordi piuttosto alti, versatevi il composto e ponete in forno a 180° gradi. Dopo circa 50 minuti, la torta sarà cotta, ma sfornatela solo quando si sarà raffreddata. Potete guarnire con panna montata e qualche ciliegina.

Torta con uva

Per 4 persone. 300 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di strutto, 15 gr. di lievito di birra, 2 uova, un'arancia, sale, un grappolo d'uva nera.

Mettete la farina in una terrina, fatevi un incavo nel mezzo, unitevi il lievito prima diluito con mezzo bicchiere d'acqua tiepida e ancora un po' d'acqua tiepida, quanta ne basta per ottenere una pasta di media consistenza. Lavoratela a lungo fino a che si staccherà dalle pareti della terrina formando una palla. Fatela lievitare coperta e al caldo, nella terrina, finché avrà raddoppiato il suo volume. (circa un'ora). Poi riprendetela e, senza toglierla dal recipiente, pigiatela con le mani per sgonfiarla: unitevi i soli tuorli, lo strutto (meno un cucchiaino), lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia. Manipolate a lungo finché la pasta sarà di nuovo elastica e non attaccherà più alle mani. Adagiatela in una teglia rotonda, unta con il restante strutto, in modo che abbia uno spessore di circa tre cm.; poi affondatevi dei chicchi d'uva nera ben lavati. Lasciate lievitare coperto

per un'altra ora e mezza. Poi cuocete la schiacciata in forno caldo a 190° per circa mezz'ora o poco più. Levatela dal forno, toglietela dallo stampo e fatela raffreddare su un tovagliolo o una gratella.

Torta di mele

1 kg. di mele, 100 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di farina, 1 etto di burro, 1 bicchiere di cognac, 1 bustina di lievito.

In una ciotola mescolare bene zucchero e uova, unire la farina, il burro sciolto, il cognac ed il lievito.

Sbucciare le mele a fette sottili, incorporale all'impasto. Versare il tutto in una teglia unta di burro. Infornare (forno caldo) a 230°. Servire fredda. La teglia deve essere di 24 cm.

Torta margherita classica

100 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 2 uova, 350 gr. di farina, circa un bicchiere di latte, 1 busta di 'pan degli angeli' e mettere al forno.

Oppure:

4 uova, 200 gr. di zucchero, 350 gr. di farina, una bustina 'pan degli angeli', 1 bicchiere di latte, 100 gr. di margarina, 1 limone grattugiato.

Variante al cioccolato:

100 gr. di burro, 350 gr. di zucchero, 100 gr. di cacao, 4 uova, 400 gr. di farina, 1 bicchiere di latte, una bustina di lievito.

Burro e zucchero, cacao, uova, poi farina, latte e lievito.

Torta tedesca alla frutta

200 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 2 uova, una bustina di vanillina, un cucchiaino raso di lievito, $\frac{1}{4}$ di sciroppo zuccherato.

Sciogliere burro e zucchero, aggiungere le uova e la farina. Mettere nel forno a fuoco lento per 40 minuti e in una teglia a fondo rialzato. Sciogliere il contenuto di una bustina di gelatina in una terrina con un po' di sciroppo zuccherato, far bollire il resto dello sciroppo e aggiungere la gelatina

sciolta. Attendere che bolla e spegnere. Stendere la frutta sulla torta, versare la gelatina e mettere in frigo.

Torta yogurt

1 misurino di yogurt, 3 di farina, 150 gr. di zucchero, 2 uova, 1 dl d'olio, una grattugiata di limone, una bustine di 'pan degli angeli'.

Zeppole (graffette)

500 gr. di farina, 300 gr. di patate cotte, 50 gr. di margarina, scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaino di sale, 3 uova intere, 2 cucchiai di zucchero, 1 bicchiere di latte, 1 dado di lievito.

Unire gli ingredienti, preparare le zeppole e farle lievitare, per un'ora circa, coperte da uno strofinaccio e qualcosa di lana. Poi friggerle con molto olio e cospargerle di zucchero e cannella.

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 imburata.

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' rafferma. 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 mettetele 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 $\frac{1}{4}$. 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 cucchiari 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. Disponerli 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 cucchiainate 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 tegamino 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 $\frac{1}{2}$ 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.

MINESTRE

Minestra al basilico

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 1 pomodoro maturo, 1 mazzetto di basilico, 2 patate, 200 gr. di fagiolini, 100 gr. di fagioli freschi, 3 spicchi d'aglio, sale e pepe.

Spuntate i fagiolini e tagliateli a pezzetti, sbucciate le patate e riducetele a dadini. Fate scaldare in una casseruola l'olio extra vergine d'oliva, mettetevi le verdure e lasciate stufare. Versatevi quindi un litro d'acqua e lasciate cuocere per 20 minuti. Unite quindi il sale, il pepe, il pomodoro a pezzi e i fagioli. Fate cuocere ancora per 40 minuti. Nel frattempo tritate l'aglio e il basilico e amalgamateli con alcuni cucchiaini d'olio. Versate il trito nella minestra e servitela subito ben calda.

Minestra di fagiolini e zucchine

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 150 gr. di fagiolini, 2 patate, 4 zucchine, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla piccola, 100 gr. di riso, 1 mazzetto di prezzemolo e basilico, 30 gr. di parmigiano grattugiato, sale.

Preparate un trito d'aglio e cipolla nell'olio extra vergine d'oliva. Spuntate i fagiolini e spezzettateli. Tagliate a rondelle le zucchine e le patate a dadini. Tritate infine il mazzetto aromatico. Unite tutte le verdure preparate al soffritto e lasciate insaporire per qualche minuto, mescolando spesso. Bagnate con un litro d'acqua, salate e fate cuocere per circa un'ora. Trascorso questo tempo, unite il riso e ultimate la cottura. Irrorate con abbondante olio e servite con parmigiano.

Minestra di lattuga

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 500 gr. di lattuga, 2 patate, 2 cipolline, 2 uova, 1 ciuffo di prezzemolo, 50 gr. di parmigiano grattugiato, crostini di pane, sale, pepe.

Lavate accuratamente la lattuga, tagliatela a strisce e disponetela in una zuppiera. Lessate le patate e tagliatele a dadini. Conservate l'acqua di cottura delle patate (deve essere almeno ½ litro). Incorporate alla lattuga le patate, le cipolline e il prezzemolo tritati, le uova sbattute, l'olio extra vergine d'oliva, il parmigiano grattugiato, il sale ed il pepe. Versate il tutto nell'acqua e lasciate bollire per qualche minuto. Irrorate infine con un filo d'olio e servire con crostini di pane.

Minestra di pane

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 250 gr. di mollica di pane, 3 uova, 1 cipolla, 1 l. di brodo, 40 gr. parmigiano grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo, sale, pepe e poco latte.

Tagliate la cipolla ad anelli sottilissimi e fatela soffriggere nell'olio extra vergine d'oliva. Quando la cipolla sarà appassita, unitevi la mollica di pane (precedentemente bagnata nel latte e poi ben strizzata) e mescolate bene. Versate il composto in una terrina ed unitevi le uova, la metà del parmigiano grattugiato, il sale e il pepe. Portate ad ebollizione il brodo e versatevi il composto a palline della grandezza di una noce. Spolverizzate con prezzemolo tritato e servite con parmigiano e un filo d'olio.

Minestra di pasta e fave

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 200 gr. di fave sgusciate, 1 l. di brodo, 200 gr. di pasta a conchigliette, 3 pomodori pelati, 1 mazzetto di prezzemolo e basilico, sale, pepe.

Fate scaldare l'olio in una casseruola e unitevi cipolla e aglio ben tritati. Lasciate rosolare e poi aggiungetevi le erbe aromatiche, i pomodori e le fave. Lasciate insaporire a fiamma bassissima per circa 10 minuti, poi bagnate tutto con il brodo bollente. Fate cuocere per circa 1 ora e 40

minuti. Trascorso questo tempo unite la pasta e completate la cottura. Regolate il sale ed il pepe, irrorate con un filo d'olio e servite la minestra ben calda.

Minestra di porcini

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 300 gr. di funghi porcini, 300 gr. di polpa di manzo già lessata, 1 l. di brodo di carne, sale e pepe.

Tagliate a pezzetti molto piccoli la carne. Lavate accuratamente i funghi e spezzettateli grossolanamente. Ponete quindi i funghi in un recipiente, aggiungete qualche cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e lasciate soffriggere per qualche istante. Versate quindi nel recipiente il brodo di carne ben caldo e la carne a pezzettini. Coprite e fate cuocere per circa 30 minuti a fuoco dolce. Regolate il sale ed il pepe, irrorate con un filo d'olio e servite ben caldo.

Minestra di verza e fagioli

1 bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, ¼ di verza, 200 gr. di fagioli borlotti (già lessati), 1 l. di brodo, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di odori, sale, pepe.

Tritate finemente la cipolla, l'aglio ed il mazzetto di odori, fate soffriggere il tutto con alcune cucchiainate d'olio extra vergine d'oliva. Aggiungete quindi le foglie della verza tagliate a striscioline e lasciate insaporire per 5 minuti. Unite il brodo bollente, regolate il sale ed il pepe e fate cuocere per un'ora abbondante. Trascorso questo tempo aggiungete i fagioli. Cuocete ancora per 10 minuti. Servite ben caldo in fondine individuali, ultimando ciascun piatto con una macinata di pepe fresco e olio a piacere.

Minestra di zucca

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 300 gr. di zucca, 1 cipolla piccola, 2 patate, ½ litro di brodo, 100 gr. di riso, 30 gr. di parmigiano grattugiato, sale, pepe e un ciuffo di prezzemolo.

Fate scaldare in una casseruola l'olio extra vergine d'oliva e mettetevi a soffriggere la cipolla tritata. Unite quindi le patate tagliate a dadini ed il prezzemolo tritato. Sbucciate la zucca e tagliatela a pezzi. Unite anche la zucca agli altri ortaggi e lasciate insaporire per qualche minuto. Bagnate quindi con il brodo bollente, salate, pepate e portate all'ebollizione. Versate nella zuppa il riso ed ultima la cottura. Servite con parmigiano grattugiato e un filo d'olio crudo.

Zuppa di cavolfiore e finocchi

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 2 finocchi, ½ cavolfiore, 2 carote, 2 patate, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 70 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta, 30 gr. di parmigiano grattugiato, 4 fette di pane casereccio, sale, pepe.

Fate soffriggere la cipolla e l'aglio finemente tritati nell'olio extra vergine d'oliva. Unite al soffritto le carote a pezzetti, il cavolfiore diviso in cimette, i finocchi affettati sottilmente e le patate a dadini. Fate insaporire tutte le verdure per qualche istante, poi bagnate con circa due litri d'acqua bollente. Regolate il sale. Dopo circa un'ora aggiungete il prosciutto cotto tagliato a dadini. Tostate il pane e mettetene una fetta in ciascun piatto. Versate la zuppa sul pane, cospargete col parmigiano ed irrorate con abbondante olio.

Zuppa di patate e carote

4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 500 gr. di carote, 2 patate, 1 cipolla, 1 l. di brodo, 40 gr. di parmigiano grattugiato, crostini di pane, sale, pepe.

Fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio extra vergine d'oliva. Non appena sarà imbriondita unitevi le carote tagliate a rondelle e le patate tagliate a dadini. Lasciate insaporire gli ortaggi per qualche minuto, a

fiamma molto moderata, salate, pepate, poi bagnate con il brodo caldo e fate cuocere per circa trenta minuti. Trascorso questo tempo, passate tutto nel passaverdure o al frullatore. Disponete sul fondo di una zuppiera i crostini di pane tostati, versatevi sopra il composto, cospargete di parmigiano grattugiato e servite subito.

Zuppa paesana

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 2 peperoni, 2 spicchi d'aglio, 1 l. di brodo, 4 uova, 1 filoncino di pane casereccio, sale e pepe.

Fiammeggiate i peperoni, privateli della pelle e tagliateli a striscioline. Tritate l'aglio e fatelo soffriggere in una casseruola con olio extra vergine d'oliva, unite quindi i peperoni e lasciateli insaporire per 5 minuti, mescolando spesso. Bagnate quindi con il brodo e lasciate in cottura per circa mezz'ora. Tagliate otto fette di pane e fatele tostare. Disponetene due in ciascun piatto. Regolate il sale ed il pepe e versate la zuppa nei piatti. Aprite un uovo delicatamente al centro di ciascun piatto, irrorate con un filo d'olio e servite ben caldo.

Zuppa rustica

½ bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 300 gr. di fagioli, 200 gr. di fagiolini, 2 carote, 1 cipolla, 4 patate, 300 gr. di pancetta, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.

Fate bollire i fagioli in abbondante acqua salata. Lavate la pancetta, aggiungetela intera ai fagioli e lasciate cuocere per un'ora. A metà cottura aggiungete i fagiolini spuntati e tagliati a pezzi, le carote tagliate a rondelle e la cipolla ad anelli. Dopo circa 10 minuti, aggiungete anche le patate tagliate a dadini, il sale e il pepe. A cottura ultimata, levate la pancetta dalla zuppa e tagliatela a pezzettini. Aggiungete il prezzemolo tritato e l'olio extra vergine d'oliva a crudo. Servite ben caldo.

PASTA E RISO

Caserecce del cuoco al cavolfiore

Gr. 400 di caserecce, un piccolo cavolfiore, 4 cucchiaini di pane grattugiato, 3-4 noci di burro, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, sale e pepe nero a piacere

Far cuocere un piccolo cavolfiore ben pulito e sfogliato a fiore a fiore in abbondante acqua salata. Dopo 5/10 minuti unire la pasta e terminare la cottura lasciando ben al dente sia la pasta che il cavolfiore.

Far tostare in un coccio capace 4 cucchiaini di pane grattugiato in $\frac{3}{4}$ noci di burro per 5 minuti. Scolare bene la pasta e il cavolfiore, versate nel coccio, mescolando velocemente aggiungendo pecorino grattugiato e il pepe. Servite ben caldo.

Kneqli (gnocchi imbottiti)

Ingredienti per 4 persone: 1 Kg. di patate lesse, 250 gr. di fecola di patate, 150 di fiordilatte tagliato a cubetti, 2 rossi d'uovo, sale e pepe, poca farina solo per formare gli gnocchi

Lessare le patate e nel frattempo preparare i cubetti di fiordilatte

Pelare e schiacciare le patate

Impastare le patate con la fecola, le uova, sale e pepe

Formare con l'impasto piccole polpettine e schiacciarle col palmo della mano

Inserire il cubetto di fiordilatte e richiudere a forma di gnocchi con l'aiuto di farina

Lessare gli gnocchi e colarli appena salgono a galla.

Servire con sugo di pomodoro, o ragù, o panna e funghi, o burro e salvia.

Pappardelle con vongole e ceci.

Per 4 persone. 15 minuti + 30 minuti. 320 gr. di pappardelle, 1,5 kg. Di vongole veraci, 240 gr. di ceci conservati al naturale, 80 gr. di bacon in una

fetta sola, un rametto di rosmarino, un rametto di timo, 2 spicchi d'aglio, vino bianco secco, 2 pomodori maturi, olio d'oliva, peperoncino in polvere, sale.

Lasciate le vongole a bagno in acqua per un'ora, poi lavatele più volte, mettetele in un tegame con mezzo bicchiere di vino e uno spicchio d'aglio e fatele aprire su fuoco vivo coperte. Estraele dal tegame, tenetele da parte e filtrate il liquido di cottura.

Tagliate a dadini il bacon e fatelo rosolare con 4 cucchiaini d'olio, l'aglio rimasto a fettine, rosmarino e timo tritati e bagnate con il liquido di cottura delle vongole. Scottate i pomodori in acqua bollente, sbucciateli e tagliateli a pezzetti. Uniteli al bacon, aggiungendo i ceci scolati dal liquido di conservazione, lavati e di nuovo scolati, regolate di sale, insaporite con un pizzico di peperoncino e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti. Negli ultimi cinque minuti unite le vongole, in parte sgusciate e in parte con le conchiglie. Fate lessare la pasta in abbondante acqua bollente, scolatela, conditela con il sugo preparato, mescolate bene e servite subito.

Risotto alla milanese

400 gr. di riso, 60 gr. di burro, 30 gr. di midollo di bue, mezza cipolla, brodo, vino bianco, formaggio parmigiano, una bustina di zafferano.

Tagliare la cipolla a fette sottili e friggerla con metà del burro e il midollo. Aggiungere il riso e con mezzo bicchiere di vino bianco. A fuoco vivace mescolare aggiungendo il brodo caldo e cuocere per 20 minuti circa. Aggiungere alla fine la bustina di zafferano sciolta in un po' di brodo ed il resto del burro. Rimestare quindi con energia aggiungendo il parmigiano grattugiato e servire.

Risotto alle bietole erbette

1 confezione di bietole erbette Surgela, 400 gr. di riso, 80 gr. di burro, 100 gr. di panna da cucina, 1 bicchiere di vino bianco secco, parmigiano grattugiato, brodo, sale.

Lessare le bietole in acqua bollente salata. Strizzare bene e tritare finemente. Fare insaporire nel burro. Aggiungere il riso e farlo tostare per qualche minuto. Versare il vino bianco e farlo evaporare. Proseguire la

cottura versando brodo bollente poco alla volta e rimestando spesso. Salare. Qualche minuto prima del termine della cottura del riso mantecare con la panna e abbondante parmigiano grattugiato.

Spaghetti ai peperoni

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 400 gr. di peperoni, 500 gr. di pomodori maturi, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di basilico, 400 gr. di spaghetti, sale, pepe.

Lavate i peperoni, apriteli a metà, privateli dei semi e divideteli in filetti. Fate scaldare l'olio extra vergine d'oliva in un tegame, unitevi i peperoni, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo, private i pomodori dei semi e della pelle, spezzettateli e metteteli in una casseruola con l'aglio e il basilico tritati e qualche cucchiaini d'olio. Lasciate insaporire per circa 30 minuti. Unite quindi i peperoni e con questa preparazione condite gli spaghetti lessati al dente, irrorate con un filo d'olio e servite.

Spaghetti alla crema di peperoni

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 2 peperoni galli, 2 pomodori maturi, 1 cipolla piccola, 1 mazzetto di basilico, 400 gr. di spaghetti, sale, pepe.

Arrostite rapidamente i peperoni sulla fiamma, in modo da eliminare la pellicola esterna. Privateli dei piccioli e dei semi. Spellate e fate a pezzi anche i pomodori. Mettete i peperoni, i pomodori, la cipolla ed alcune foglie di basilico nel frullatore fino a ridurre il tutto in crema. Versate quindi il composto in una zuppiera ed amalgamatevi l'olio extra vergine d'oliva, il sale ed il pepe. Condite con questa salsa gli spaghetti e serviteli subito. Decorate il piatto con qualche fogliolina di basilico.

Spaghetti alla marinatesca

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla piccola, 2 spicchi d'aglio, 10 filetti di acciuga, 50 gr. di capperi, 100 gr. di olive verdi, 1 ciuffo di prezzemolo, 400 gr. di spaghetti, sale.

Fate appassire in una casseruola con olio extra vergine d'oliva un trito finissimo di cipolla e aglio. Poi unitevi il prezzemolo tritato. Aggiungete anche i filetti d'acciuga schiacciati con una forchetta per ridurli in poltiglia. Mescolate e fate rapprendere il sugo per qualche minuto. Poi unite i capperi e le olive snocciolate ridotte a fettine. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli piuttosto al dente. Condite la pasta con il sugo preparato e irrorate con un filo d'olio a crudo.

Spaghetti alla rustica

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 300 gr. di fagioli borlotti già lessati, 200 gr. di tonno, 1 cipolla piccola, 400 gr. di spaghetti, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.

Mettete i fagioli già lessati in una zuppiera. Sminuzzate il tonno e affettate la cipolla molto finemente. Unite entrambi ai fagioli, condite con olio extra vergine d'oliva, il sale ed un abbondante pizzico di pepe. Lasciate insaporire, a zuppiera coperta, per almeno due ore. Al momento opportuno, lessate gli spaghetti al dente, scolateli e versateli nella zuppiera: mescolate accuratamente, ultimate con un filo d'olio e con il prezzemolo tritato e servite subito.

Spaghetti alla sorrentina

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 400 gr. di mozzarella freschissima, 500 gr. di pomodori maturi, 400 gr. di spaghetti, 1 mazzetto di basilico, sale e pepe.

Lavate, spellate e private dei semi i pomodori, quindi riduceteli a filetti e metteteli in una zuppiera. Conditeli con l'olio extra vergine d'oliva, il sale, il pepe ed il basilico tritato. Coprite il recipiente dopo aver ben mescolato e lasciate insaporire per almeno due ore. Al momento opportuno tagliate la

mozzarella a dadini ed unitela ai pomodori. Lessate gli spaghetti piuttosto al dente, versateli nella zuppiera, mescolate rapidamente e servite.

Spaghetti alle alici

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 300 gr. di aliche, 400 gr. di pomodori maturi, 400 gr. di spaghetti, 1 pizzico d'aglio, 1 mazzetto di basilico e prezzemolo, sale.

Spellate i pomodori, tagliateli a tocchetti e metteteli in una zuppiera insieme all'aglio tritato, le erbe aromatiche anch'esse finemente tritate ed irrorate con olio extra vergine d'oliva. Mescolate accuratamente, salate e pepate. Diliscate le alici, lavatele e spezzettatele. Unitele quindi ai pomodori e lasciate insaporire per alcune ore. Lessate gli spaghetti al momento opportuno, quindi versateli caldissimi nella marinata. Mescolate rapidamente, irrorate con un filo d'olio e servite subito.

Spaghetti alle verdure

Abbondante olio extra vergine d'oliva, 400 gr. di spaghetti, 2 pomodori rossi, 2 peperoni maturi, 200 gr. di zucchine, 1 cipolla, 1 costola di sedano, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di basilico, sale e pepe.

Pulite le verdure, riducete a dadini i pomodori privati della pelle, fate a listarelle i peperoni e tagliate a rondelle le zucchine. Tritate finemente la cipolla, il sedano, l'aglio ed il mazzetto di basilico. Sistemate tutte le verdure in una capace zuppiera ed insaporite con una generosa pizzicata di pepe e sale. Lessate al dente gli spaghetti, conditeli con le verdure preparate e irrorateli con abbondante olio extra vergine d'oliva. Mescolate, quindi servite.

Spaghetti al pomodoro e ricotta

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 500 gr. di pomodori maturi, 300 gr. di ricotta, 400 gr. di spaghetti, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di basilico, sale, pepe.

Fate scaldare bene l'olio extra vergine d'oliva con gli spicchi d'aglio che dovranno appena imbiondirsi. Unitevi i pomodori privati della pelle e dei semi, qualche foglia di basilico, sale e abbondante pepe. Fate cuocere a fiamma viva, in modo che il sugo possa addensarsi rapidamente. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli piuttosto al dente.

Conditeli quindi con il sugo di pomodoro bollente, poi cospargeteli di ricotta e mescolateli bene.

Spaghetti al ragù di lenticchie

400 gr. di spaghetti, 1 scatola di lenticchie, 2,3 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco, 1 pizzico di zucchero, 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 3 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe nero.

In un coccio capace versare l'olio e la salsina di pomodoro stemperata nel vino bianco. Far cuocere per qualche minuto e aggiungere, se necessario, un pizzico di zucchero.

Unire le lenticchie ben scolate, salare e far cuocere per dieci minuti a fuoco medio.

Nel frattempo cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti, quando sono pronti scolarli bene e versarli nel coccio. Mescolare velocemente con l'aggiunta d'abbondante parmigiano e pepe nero macinato grosso.

Spaghetti al tonno

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 200 gr. di tonno sott'olio, 400 gr. di spaghetti, 20 gr. di capperi, ½ limone, alcune olive verdi snocciolate, origano, sale e pepe.

Sminuzzate il tonno e mettetelo in una capace zuppiera. Tritate finemente i capperi e tagliate le olive a fettine sottili. Condite il tutto con l'olio extra vergine d'oliva ed unite infine il sale, una buona macinata di pepe e origano a piacere. Mescolate accuratamente e lasciate insaporire almeno per un paio d'ore. Al momento opportuno lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo preparato.

Spaghetti al verde

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 400 gr. di gamberetti freschi, 400 gr. di spaghetti, ½ bicchiere di vino bianco secco, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di basilico e aglio, sale e pepe.

Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo e il basilico. In una padella fate scaldare l'olio extra vergine d'oliva e rosolatevi il trito senza che prenda troppo colore. Unite poi i gamberetti precedentemente sgusciati. Salate e bagnate con il vino. Fateli saltare nella padella a fuoco vivo per circa tre o quattro minuti. Nel frattempo lessate gli spaghetti e scolateli piuttosto al dente. Versateli nella padella, irrorate con qualche cucchiaio d'olio e lasciateli insaporire per pochi istanti.

Spaghetti dell'orto

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, 1 carota, 2 zucchine, 1 costola di sedano, 1 piccolo peperone, 1 bicchiere di vino bianco, 4 pomodori maturi, 400 gr. di spaghetti, sale e pepe.

Tritate grossolanamente la cipolla, la carota, le zucchine, il sedano e il peperone. Ponete questo trito in una casseruola con l'olio extra vergine d'oliva e fatelo colorire, a fiamma media, per circa 10 minuti. Bagnate con il vino che lascerete evaporare lentamente. Spellate i pomodori e riduceteli a filetti. Metteteli in una zuppiera e conditeli con abbondante olio, sale e pepe. Lessate gli spaghetti, versateli nella zuppiera con i pomodori, unite il sugo preparato e servite subito.

Spaghetti "Grande Estate"

1 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 400 gr. di spaghetti, 1 finocchio 1 peperone rosso, 2 cetrioli, 100 gr. di fagiolini verdi, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di basilico, sale, pepe.

Lavate ed asciugate il finocchio, il peperone ed i cetrioli e riducete tutti i tipi di verdura in minuscola dadolata. Tagliate a pezzetti anche i fagiolini, precedentemente lessati. Con uno spicchio d'aglio tagliato a metà strofinate bene l'interno di una zuppiera e versatevi la dadolata di verdure. Mescolate accuratamente, salate, pepate e condite con abbondante olio extra vergine d'oliva. Lessate gli spaghetti e versateli nella zuppiera.

Completate con una macinata di pepe fresco, un filo d'olio e servite la pasta fredda.

Spuma di spinaci con tofettine

Gr. 150 di tofettine – ½ chilo spinaci o una confezione piccola di spinaci surgelati – 2 uova intere – gr. 50 di parmigiano grattugiato – noce moscata, sale e pepe nero a piacere.

Far cuocere gli spinaci in acqua salata, scolarli e passarli nel passaverdure. Portare ad ebollizione un litro e mezzo d'acqua con il passato di spinaci, versare le tofettine e farle cuocere al dente. Nel frattempo sbattere le due uova intere col parmigiano, noce moscata, sale, pepe nero e unire il tutto al brodo di spinaci e tofettine. Mescolare velocemente lasciando per due minuti sul fuoco. Aggiustare di sale e pepe e servire ben caldo.

Tagliolini con gamberi e zucchini

Gr. 250 di tagliolini freschi, 4 piccole zucchine, 150 gr. di gamberi sgusciati, 6 cucchiaini d'olio extra vergine, 1 ciuffetto di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Lavare le zucchine, spuntate e tagliate a tocchetti. In una casseruola riscaldare due cucchiaini d'olio e far saltare le zucchine, sale e pepe.

Togliere il filetto nero dei gamberi, lavarli e farli saltare insieme con le zucchine, aggiungere altri due cucchiaini d'olio aggiustando di sale.

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua bollente salata, scolarli al dente e versarli nella casseruola, aggiungendo l'olio rimasto.

Disporre i tagliolini nei piatti spruzzati di prezzemolo e pepe nero macinato al momento.

Tortiglioni al profumo dell'orto

Gr. 400 di tortiglioni, 2 peperoni (1 rosso e 1 giallo), 1 spicchio d'aglio, 2 melanzane grandi, 2 zucchini, 1 mazzetto di basilico, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, 1 cucchiaio di parmigiano, 2 cucchiaini d'olio extra

vergine d'oliva, olio necessario alla frittura, sale e pepe nero macinato grosso.

Pulire e tagliare le verdure a listarelle, rosolate separatamente in olio d'oliva. Riunire le verdure in una terrina capace di contenere anche i tortiglioni; condirle con il basilico e l'aglio tritati, il pecorino e il parmigiano, l'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe quanto basta. Lasciare insaporire per qualche minuto. Nel frattempo far cuocere i tortiglioni in abbondante acqua salata, quando sono pronti scolarli bene e scolarli bollenti nella terrina, mescolando velocemente.

Tortiglioni di Liliana

Per ogni persona. Un etto di pasta, un pugno di rucola fresca, uno spicchetto d'aglio, un cucchiaino d'olio d'oliva, sale e pepe.

Lavare bene la rucola, sbollentarla per un paio di minuti, strizzarla e passarla nell'olio dove avrete fatto dorare gli spicchi d'aglio. Salare, una spolveratina di pepe e con questi ingredienti condire la pasta che toglierete dal fuoco al dente.

PIZZE E TORTE RUSTICHE

Calzoni con le uova.

Kg. 2 di pasta da pane, olio d'oliva, Per il ripieno: 300 gr. di ricotta, 500 gr. d'erbette o lattuga, olio d'oliva, olive nere, sale, peperoncino, 4 uova (per otto persone). Tempo di preparazione: un'ora.

Mondate e lavate con cura le verdure, lessatele in acqua salata, tritatele finemente, poi impastatele in una terrina con la ricotta, le olive snocciolate, e tagliate a pezzetti, il peperoncino e un po' d'olio d'oliva per legare. Rassodate le uova, sgusciatele e tagliatele in due nel senso della lunghezza. Tirate la pasta con il mattarello e dividetela in 4 dischi d'uguali dimensioni. Su metà d'ogni disco disponete un primo strato sottile d'impasto d'erbe e ricotta, poi due mezze uova, infine un altro strato del

composto. Ripiegate la pasta, sigillate i bordi e passate in forno in una teglia ben unta.

Variante al formaggio: rassodate, raffreddate e sgusciate 4 uova. Tagliate a pezzetti gr. 100 di soppressata e a scaglie gr. 150 di caciocavallo: mescolate questi ingredienti in una terrina e distribuite metà composto sui dischi di pasta. Mettete sopra le mezze uova sode (2 per disco), coprite con il resto del composto e cospargete di prezzemolo tritato. Chiudete i calzoni e passateli al forno. Servite i calzoni molto caldi, appena sfornati.

Impasto

Farina gr. 500, lievito 1 dado, sale fino 2 cucchiaini da caffè colmi, olio 1 dl., acqua ½ bicchiere, latte ½ bicchiere (tiepidi).

Oppure

Farina gr. 300, margarina 60 gr., lievito 1 dado, sale, acqua

Impastare, stendere la sfoglia, imbottire e far lievitare. Infornare dopo circa 2 ore.

Impasto con uova

225 gr. di farina, 6 uova intere, 125 gr. di burro, 250 gr. d'acqua.

Fare bollire sale e burro, inserire la farina e girare. Verrà una palla.

Cuocere per 4-5 minuti. Aggiungere le uova una alla volta. Cuocere nel forno acceso un quarto d'ora prima.

Panini col salame

400 gr. di patate, 400 gr. di farina, 2 uova, 4 cucchiai d'olio, 1 cubetto di lievito di birra, sale.

Passare le patate nello schiacciapatate, lavorare con la farina, le uova, l'olio, il lievito e il sale (un pizzico). Far lievitare la pasta per 20 minuti e stenderla col mattarello. Imbottire i singoli panini con fiordilatte, salame e pasta d'acciughe. Friggere con molto olio.

Pissaladière

Gr. 800 di pasta da pane, olio d'oliva, 6 pomodori maturi, 2 cucchiai di concentrato di pomodori, 3 cipolle, gr. 40 di burro, rosmarino, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 2 filetti d'acciuga, olive nere. Per 6 persone – Tempo di preparazione 1 ora e un quarto.

Ricavate dalla pasta da pane una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro e con essa foderate una tortiera unta d'olio. Pennellate la pasta di burro e lasciatela lievitare in luogo tiepido mentre preparate il ripieno. Scaldate in una padella 4 cucchiai d'olio, unite i pomodori pelati, privati di semi e spezzettati e il concentrato di pomodoro. Diluito in acqua tiepida. Salate e cuocete la pasta su fuoco dolce finché si sarà ben raddensata. Intanto affettate le cipolle e cuocetele in gr. 30 di burro con un trito di rosmarino. Quando diventano trasparenti, toglietele dal fuoco. Cospargete la pasta, che nel frattempo avrete passato in forno, con il formaggio grattugiato. Aggiungete le cipolle e copritele con il sugo di pomodoro. Decorate la pizza con i filetti d'acciuga e le olive. Mettete la pizza in forno a 170° per mezz'ora e portate subito a tavola.

Pizza ai frutti di mare

GR. 800 di pasta da pane, gr. 500 di frutti di mare misti (vongole, cozze, scampi, gamberetti, totanetti), olio d'oliva, origano, sale, pepe, limone, prezzemolo- Per 6 persone. Tempo di preparazione un'ora.

Lavorate la pasta e ricavatene una sfoglia con la quale foderete una teglia. Bagnatela d'olio, salatela, pepatela, cospargetela d'origano e cuocetela in forno. A parte saltate in padella cozze e vongole per farle

aprire. In un'altra pentola lessate gli scampi, totanetti e gamberetti. Scolateli e conditeli con sale, succo di limone e prezzemolo. Al momento di servire decorate la pizza con i frutti di mare divisi a settori.

Pizza alle zucchini

GR. 800 di pasta da pane, un chilo di zucchini, un mazzetto di prezzemolo, gr. 800 di mozzarella, olio d'oliva.. Per 6 persone. Tempo di preparazione 50 minuti.

Lavate le zucchini e tagliatele a rotelle molto sottili. Cuocetele in poco olio e cospargetele con un trito fine di prezzemolo. Stendete la sfoglia e sopra distribuite qualche fettina di mozzarella, poi ricoprite con le zucchini e, dopo aver leggermente bagnato con un filino d'olio, cuocete la pizza in forno. La pizza deve essere servita ben calda altrimenti le zucchini cambiano sapore.

Pizza arrotolata di Marilisa

Farina gr. 300, burro gr. 50, patate lesse 2 di media grandezza, uova 2, sale un cucchiaino, lievito un dado.

Imbottitura: prosciutto cotto o mortadella, galbanone, mozzarella, eventualmente due uova sode sbriciolate.

Impastare la farina con il lievito, il burro, le patate schiacciate, il sale. Infine, quando il tutto è ben amalgamato, aggiungere le uova e mettere a lievitare. Dopo circa ½ ora, rimpastare e rimettere a lievitare. A lievitazione ultimata, stendere a forma di rettangolo, farcire, arrotolare e mettere in una teglia già imburata, dando al rotolo una forma tondeggiante. Spennellate un po' d'olio. Cuocete per 40/45 minuti a 180°.

Pizza campagnola

Per 4 persone. 300 gr. di pane raffermo di 2 giorni, 2 uova, 350 gr. di pomodori pelati, 200 gr. di mozzarella tagliata a fettine, 2 dl. di latte, 250 gr. di prosciutto cotto, 6 olive verdi snocciolate, 1 cucchiaio di capperi

tritati, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 pizzico d'origano, olio, sale, pepe.

Mettete a bagno nel latte il pane tagliato a pezzettini, strizzatelo e amalgamatevi le uova e un pizzico di sale e pepe. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente e stendetelo in una teglia ben unta d'olio. Distribuite sul pane i pomodori a pezzetti, i capperi, le olive tritate, il prosciutto, l'origano, il prezzemolo e un pizzico di pepe. Coprite la pizza con la mozzarella e bagnatela con qualche cucchiaino d'olio. Fate cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Pizza con cipolle e gorgonzola

Gr. 800 di pasta da pane, 2 cipolle, gr. 400 di ricotta, gr. 400 di gorgonzola, sale, olio. Per 6-8 persone. Tempo 30 minuti.

Raccogliete nel bicchiere del frullatore le cipolle, la ricotta e il gorgonzola. Frullate fino ad ottenere un composto cremoso che ammorbidirete con un filino d'olio. Salate leggermente. Spalmate il composto sulla sfoglia e passate in forno. Servite la pizza calda, appena sfornata. Se piace, nel composto iniziale di cipolla, ricotta e gorgonzola potete unire una testa di sedano. Potete anche sostituire l'olio con goccio di latte.

Pizza con il pesto

Gr. 800 di pasta da pane, olio d'oliva, 30 foglie di basilico, 6 spicchi d'aglio, sale grosso, 6 cucchiai di pecorino sardo, una manciata di pinoli (facoltativa). Per 6 persone. Tempo di preparazione 20 minuti.

Dalla pasta da pane ricavate una sfoglia che cuocete nel forno bagnata solo da un filino d'olio. Intanto fate il pesto, Raccogliete nel mortaio le foglie di basilico sforbiciate, l'aglio pestato e un pizzico di sale grosso. Pestate in continuazione aggiungendo il formaggio a cucchiainate e ammorbidendo la salsa con olio d'oliva. Alla fine unite i pinoli. Cospargete la pizza, appena ritirata dal forno, con il pesto, rimettetela in forno per 5 minuti e servitela subito.

Pizza con le melanzane

Gr. 800 di pasta da pane, sale grosso e fino, 8 melanzane, gr. 600 di pomodori, gr. 800 di mozzarella, origano, pepe, olio d'olivo. Per 6-8 persone. Tempo di preparazione 30 minuti + il periodo di riposo.

Tagliate le melanzane a cubetti senza sbucciarle e fatele riposare per due ore coperte da sale grosso. Poi lavate i cubetti e friggeteli in abbondante olio bollente. A mano a mano che vengono pronti scolateli e fateli riposare brevemente su un foglio assorbente. Alla fine salateli. Stendete la sfoglia, copritela con la polpa dei pomodori passati al setaccio e sopra disponete i cubetti di melanzane e fettine di mozzarella. Cospargete con pepe e abbondante origano e bagnate con un filino d'olio. Cuocete la pizza in forno. Servite la pizza fumante. Potete variare con l'aggiunta finale di qualche oliva.

Oppure:

Per 4 persone. 1 dose di pasta per pane, 2 melanzane, 4 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 mozzarella tagliata a fettine, 50 gr. d'olive verdi snocciolate, 50 gr. di farina, 1 pizzico d'origano, ½ dl. d'olio d'oliva, abbondante olio per friggere, sale e pepe.

Lavate le melanzane, spuntatele, affettatele, mettetele su di un piatto, salatele e lasciatele riposare fino a quando avranno fatto l'acqua. Asciugatele e infarinatele leggermente. Fatele friggere in abbondante olio caldo, sgocciolatele su di una carta assorbente e salatele. Stendete la pasta in una teglia unta d'olio, copritela con due cucchiaini di salsa di pomodoro e le fette di melanzane, aggiungete la rimanente salsa di pomodoro, le olive e le fettine di mozzarella. Cospargete con l'origano, il pepe e l'olio rimasto. Fate cuocere in forno a 250° per 45 minuti.

Pizza del contadino

Per 4 persone. 1 dose di pasta da pane, 2 bocconcini di mozzarella tagliata a fettine, 2 sottilette tagliate a pezzetti, 4 filetti d'acciuga, 2 cipolle tagliate a fettine, 4 cucchiaini di salsa di pomodoro, 4 cucchiaini d'olio, 20 gr. di burro, sale e pepe.

Fate soffriggere per 10 minuti le cipolle con il burro senza che prendano colore, pepate. Stendete in una teglia unta d'olio la pasta in uno strato sottile, schiacciandola con la punta delle dita. Distribuitevi sopra la mozzarella, le sottilette, le acciughe e le cipolle cotte. Fate cuocere in forno

a 250° per 30 minuti. Versate sulla pizza la salsa di pomodoro e rimettete in forno per altri 10 minuti. Servitela calda.

Pizza di carciofi

Gr. 800 di pasta da pane, un limone, 4 carciofi, una cipolla, olio, un cucchiaino di pepe in grani, un cucchiaino di chiodi di garofano, sale, 2 filetti d'acciuga, un trito di prezzemolo (facoltativo), burro. Tempo 1 ora e mezzo.

Mondate i carciofi delle punte e delle foglie più dure, spruzzateli di succo di limone, poi poneteli in una casseruola con mezzo bicchiere d'olio e copriteli d'acqua. Unite il sale, il pepe e i chiodi di garofano e cuoceteli a recipiente coperto fino a quando risulteranno teneri. Se durante la cottura tendessero ad asciugare, bagnateli con un mestolo d'acqua calda. Alla fine scolateli. Staccate le foglie e tagliate a pezzi le più grosse. Mettete a scaldare in una padella, un po' d'olio, soffriggetevi una cipolla tritata e quando sarà trasparente unite i carciofi e filetti d'acciuga, lavati dissalati, diliscati e spezzettati. Tirate la pasta da pane in una sfoglia non troppo sottile e con essa ricoprite il fondo e i bordi di una tortiera imburrata, a bordi bassi. Ricoprite la pasta con i carciofi e ponete la pizza cuocere in forno per 45 minuti. Servite appena sfornata eventualmente cosparsa di prezzemolo tritato.

Pizza di formaggio e patate

1 kg. Di patate, gr. 80 di farina bianca, olio d'oliva, gr. 100 di crescenza, gr. 100 di mozzarella, 3-4 cucchiaini di grana grattugiato, sale, un pomodoro, un ciuffetto di prezzemolo. Per 6 persone. Tempo di preparazione: 50 minuti.

Sbucciate e lessate le patate in acqua salata, passatele allo schiacciapatate e amalgamatele con la farina bianca. Con il composto ottenuto foderate una tortiera unta d'olio. Su questo strato disponete i due formaggi tagliati a dadetti e cospargete con il grana grattugiato. Salate con parsimonia. Aggiungete la polpa di pomodoro tagliati a filetti, un piccolo trito di prezzemolo, tre cucchiaini d'olio e ponete in forno a 180°.

Quando i formaggi accenneranno a fondere togliete la pizza dal forno e portatela immediatamente a tavola.

Pizza di indivia

Gr. 400 di pasta da pane, 6 mazzi di indivia, 2 cucchiai d'olio, sale, 10 acciughe, una decina di olive nere o verdi, una manciata di pinoli. Per 6 persone, tempo 40 minuti.

Spianate con il mattarello la pasta da parte e dividetela in due dischi uguali. Mondate l'indivia, lessatela in abbondante acqua salata in ebollizione, poi scolatela e fatela stufare con l'olio. Dopo pochi minuti unite le acciughe diliscate e spezzettate, le olive e i pinoli, mescolate e cuocete ancora per qualche minuto. Ricoprite un disco un disco di pasta con l'indivia e livellatene la superficie con una spatola. Chiudete la pizza con il secondo disco sigillando bene i bordi in modo che durante la cottura il ripieno non esca. Cuocete la pizza in forno a 250° per 20 minuti. Servite la pizza intera o già divisa in porzioni.

Pizza di polenta alle verze

Una verza medie, un pezzetto di lardo, rosmarino, uno o due spicchi d'aglio, olio d'oliva, vino bianco secco, sale, pepe, formaggio semiduro, gr. 500 di farina gialla. Per 6 persone. Tempo: un'ora e 10 minuti.

Mondate la verza delle foglie esterne, del torsolo e delle coste più dure: sfogliatela, lavatela con cura, poi tagliatela a listarelle sottili. Fate un battuto abbastanza abbondante di lardo, aglio e rosmarino. Soffriggetelo in poco olio d'oliva. In un capace tegame, poi aggiungete la verza e lasciatela appassire bene mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Portate a cottura a recipiente coperto mescolando di tanto in tanto e bagnando quando è necessario con il vino bianco: occorrerà circa un'ora. Alla fine salate e pepate. Preparate una polenta morbida. Poi con essa foderate un tortiera unta e cosparsa di farina gialla. La 'fodera' di polenta dovrà avere uno spessore di circa 4 cm. Nella polenta introducete qua e là dei pezzetti di formaggio (emmental, provolone, asiago), quindi copritela con le verze cotte (che dovranno essere ben asciutte). Passate la pizza per qualche minuto nel forno caldo a 220° e servitela calda.

Pizza Margherita

Per 4 persone. 1 dose di pasta per pane, 300 gr. di pomodori pelati, 300 gr. di mozzarella tagliata a fettine, 1 cucchiaino d'origano, olio d'oliva, sale. Stendete la pasta in una teglia unta d'olio. Distribuite sulla pasta i pomodori tagliati a pezzetti, salateli un poco e copriteli con la mozzarella. Cospargete con l'origano e qualche cucchiaio d'olio. Fate cuocere in forno a 250° per 45 minuti. Servite la pizza ben calda.

Scacciata

Burro, sei fette di pane scuro, gr. 800 di mozzarella, 6 pomodorini, basilico, 2 uova, pepe. Per 6 persone, tempo 30 minuti.

Coprite il fondo di una teglia imburrata con le fette di pane, senza lasciare spazi vuoti. Sul pane disponete la mozzarella tagliata a fettine, quindi i pomodori pelati, liberati dei semi e spezzettati (per facilitare quest'ultima operazione è consigliabile sbollentarli prima in acqua bollente). Profumate con foglie di basilico e ricoprite con le uova sbattute. Cospargete con una generosa manciata di pepe e cuocete la scacciata per 20 minuti in forno caldo. Questa focaccia, d'antica tradizione napoletana, può essere preparata anche con l'aggiunta di filetti d'acciuga disposti sulla mozzarella.

Torta sfoglia salata

Cracker, latte, zucchine, aglio, prezzemolo, formaggio grattugiato, carote, piselli, patate (per il purè).

Immergete i cracker nel latte tiepido e lasciateli inzuppare. Imburrate una pirofila piuttosto fonda. Disponete un primo strato di cracker dopo averli ben ammorbiditi e coprite con un secondo strato di purè e con un terzo strato di zucchine trifolate con aglio e prezzemolo. Aggiungete abbondante formaggio grattugiato con un quarto strato di cracker ed infine un ultimo strato di purè. Decorate la torta a piacimento con carote lessate tagliate a rotelle e con piselli lessati. Mettete in forno a calore moderato per circa 20 minuti.

SALSE E CONDIMENTI

Besciamella

50 gr. di burro, ½ litro di latte, pepe bianco in polvere, 50 gr. di farina, sale e noce moscata.

Sciogliere il burro nella farina. Poi girando con un mestolo di legno sempre verso destra a fuoco lento aggiungere il latte fino alla densità giusta (pochi secondi di ebollizione). Durante la cottura aggiungere sale, pepe e noce moscata.

Salsa alla menta

(Classica per arrosto d'agnello). 50 foglioline di menta, 25 gr. di zucchero, ½ bicchiere d'aceto di vino bianco, due cucchiaini di acqua, sale.

Lavare le foglie di menta, asciugarle, e una volta asciutte tritarle finemente. Metterle in una terrina con un pizzico di sale e lo zucchero e, sempre mescolando, aggiungere a poco a poco l'aceto e l'acqua fino a quando lo zucchero non sarà perfettamente sciolto. Questa salsa dal sapore particolare la si può servire in alternativa alla salsa verde, per condire un piatto di carne lessa.

Salsa verde

Riunite nel mixer un mazzetto di prezzemolo, 3 cucchiaini di capperi sciacquati, la scorza di un limone, filetti di acciuga, una piccola cipolla sbucciata e tagliata in quattro, 2 spicchi d'aglio, 2 patate medie lessate, pelate e tagliate in quattro e un cucchiaino di aceto bianco. Frullate il tutto, quindi mettete al minimo la potenza dell'apparecchio e versate 1 dl di olio a filo finché otterrete un composto morbido e omogeneo.

STUZZICHINI

Acini d'uva in camicia

Per 4 persone. 8 grossi acini d'uva bianca, 40 gr. di formaggio light spalmabile, 10 gr. di granella di nocciole, 2 cucchiaini di prezzemolo.

Lavate gli acini e ricopriteli con un sottile strato di formaggio. Rotolare 4 chicchi d'uva nella granella di mandorle e 4 nel prezzemolo tritato. Tenere in frigo 60 minuti e servire.

Bresaola con caprino

Per 4 persone. 40 gr. di bresaola a fette, 100 gr. di formaggio caprino, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, qualche goccia di succo di limone, sale, pepe.

Mescolare il formaggio con il sale, il pepe, il succo di limone e il prezzemolo tritato finemente. Spalmare il composto sulle fette di bresaola e arrotolarle, formando dei cilindretti. Avvolgere ogni cilindretto in pellicola da cucina e tenere in frigo per due ore. Tagliare gli involtini in due parti e servire.

Canapè di carpaccio

Per 4 persone. 4 fette di pan carré, 40 gr. di fettine di manzo, il succo di un limone, 2 cucchiaini di burro, 30 gr. di fontina tagliata a fette sottili, 1 cucchiaino di senape in grani.

Togliere la crosta alle fette di pane e tagliarle in due parti. Spalmarle con il burro ammorbidito. Mescolare il succo del limone con la senape. Tagliare a pezzetti le fettine di formaggio. Stendere le fette di carne su un piatto e condirle con metà succo di limone alla senape. Piegare in due o tre parti le fettine di carne e appoggiarle sui canapè di pane imburrito. Sistemare sulla carne i pezzetti di formaggio e completare con quel che resta del succo di limone e senape.

Cozze al limone

Per 4 persone: 240 gr. di cozze, 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiaini di succo di limone, una spolverata di pepe.

Pulire il guscio delle cozze sotto l'acqua corrente eliminando i filamenti di bisso. Metterle in un tegame sul fuoco molto alto e lasciarle aprire. Eliminare una valva delle conchiglie, tenere le valve a cui è attaccato il mollusco e sistemarle su un piatto da portata. Filtrare 2 cucchiaini dell'acqua emessa dalle cozze in cottura e unirli all'olio e al succo di limone. Insaporire con una spolverata di pepe e montare la salsina con una forchetta finché non sia gonfia e chiara. Irrorare le cozze con la salsa e servire.

Involtini di prosciutto crudo

Per 4 persone. 80 gr. di fette di prosciutto crudo, 4 grissini, 4 bastoncini di emmental, 8 punte di asparagi surgelati, sale.

Portare a bollire mezzo litro d'acqua salata e cuocervi 3 minuti le punte d'asparago ancora surgelate. Scolarle e asciugarle con carta da cucina. Avvolgere le punte di asparago in fettine di prosciutto, due per volta. Avvolgere con il prosciutto anche i bastoncini di formaggio e i grissini. Sistemare tutto in un piatto da portata e servire.

Pomodorini ripieni

Per 4 persone. 4 pomodorini, 40 gr. di tonno al naturale sgocciolato, 40 gr. di formaggio spalmabile magro, 1 cucchiaio di succo di limone, qualche goccia di tabasco, sale e pepe bianco.

Togliere la calotta ai pomodorini lavati e asciugati. Svuotarli, salarli all'interno e lasciarli riposare 20 minuti capovolti. Asciugarli dopo il riposo con carta da cucina. Mettere nel bicchiere del frullatore il tonno, il formaggio, il succo di limone, il tabasco, sale e pepe. Frullare alla velocità minima fino a ottenere una crema soffice. Introdurre la crema in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella. Riempire con la crema i pomodorini e servire.

Rotolini di salmone affumicato

Per 4 persone. 40 gr. di fettine di salmone affumicato, 100 gr. di formaggio tipo philadelphia light, 1 cucchiaino di gin, qualche goccia di tabasco, pepe bianco, sale.

Lavorare in una ciotolina il formaggio con il gin, il tabasco, il pepe e il sale fino a ottenere una crema liscia. Allargare sul piano di lavoro le fettine di salmone e spalmarle con la crema. Arrotolare il salmone formando degli involtini, avvolgerli in pellicola da cucina uno per volta e tenerli due ore in frigo. Tagliarli a rondelle con un coltello molto affilato o elettrico. Sistemare le rondelle su un piatto da portata e servire ancora molto freddi.

Sfogliatine al gorgonzola

Per 4 persone. 100 gr. di pasta sfoglia fresca stesa, 60 gr. di gorgonzola, 30 gr. di mascarpone, 10 gr. di panna liquida, 1 tuorlo d'uovo.

Ritagliate dalla sfoglia dei dischetti. Stenderli su una placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Spennellarli con il tuorlo e infornare a 220° per 15 minuti. Togliere dal forno e dividerli a metà con un taglio orizzontale. Mettere in una ciotola il gorgonzola a pezzetti e lasciarlo 20 minuti a temperatura ambiente. Unire panna e mascarpone e lavorare fino a ottenere una crema soffice. Infarcire le sfogliatine.

Spiedini ai frutti di mare al limone

Per 4 persone: 12 code di gamberetti già sgusciate e surgelate, 8 capesante sgusciate e surgelate, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Lasciar scongelare i frutti di mare a temperatura ambiente e cuocerli per 8 minuti al vapore. Infilarli su spiedini e appoggiarli dentro 4 mezza conchiglie di capesante (si vendono vuote nelle pescherie). Mescolare l'olio, il succo di limone, il pepe e il sale e versare la salsina sugli spiedini.

Vol-au-vent ai frutti di mare e paprica.

Per 4 persone. 4 vol-au-vent già pronti, 80 gr. di frutti di mare misti surgelati, 40 gr. di besciamella pronta, 10 gr. di burro, 2 cucchiai di vino

bianco secco, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di paprica in polvere.

Lasciare scongelare i frutti di mare a temperatura ambiente, lavarli, scolarli e asciugarli con carta da cucina. Scaldare il burro in un padellino e rosolarvi 3 minuti i frutti di mare. Bagnarli con il vino, lasciare evaporare, aggiungere metà prezzemolo e metterli dentro i vol-au-vent, Coprire con la besciamella, spolverizzare sulla superficie il prezzemolo e la paprica e infornare per 10 minuti a 220°. Servire caldissimi.