NelloRicettando

Edizione Maggio 2006

IL CALAMARO E LA MARMITTA 3
AGNOLOTTI ALL'AFFUMICATA 4
BABÀ RUSTICO 5
BACCALÀ MARINATO 6
BRACIOLA "SPECKATA" IN PASTA PIZZA 7
BRACIOLINE AL VINO ROSSO E PESCA BY STEFY 8
BRIOSCINE PER COLAZIONE 9
BUCATINI AL SUGO DI CONIGLIO (ALL'ISCHITANA) 10
CAPE E PURP 'MBUTTIT ALLA GNORA PEPPA 11
CARPACCIO DI ALICI 12
CREMA FRITTA 13
CREPS AGLI ASPARAGI CON CREMA DI FORMAGGI 14
DESSERT DI ARANCE AL CIOCCOLATO 15
ELICHE CON FRIARIELLI E CANOCCHIE 16
FAGOTTINI AFFUMICATI ALLA "PICCOLO CHE" 17
FETTUCCINE VERZA E PANCETTA CON GORGONZOLA 18
FRUTTA FRITTA CON CREMA 19
GAMBERONI CON CREMA DI ASPARAGI E ARANCE FRITTE 20
GNOCCHI DI PANNA E LATTE 21
GNOCCHI RIPIENI DI PROVOLA 22
INSALATA CON ASTICE (O DI ARAGOSTA) 23
INSALATA DI MARE ALLA INVI! 24
INVOLTINI DI CARNE AL VINO ROSSO 25
LASAGNA BIANCA 26
LINGUA IMBOTTITA AL FORNO 27
LINGUINE AL FARO 28
MELANZANE IN FESTA 29
ORATA INNAMORATA 30
PANNA COTTA AGLI AGRUMI 31
PAPPARDELLE AL CINGHIALE 32
PASTA CON RICOTTA FATTA IN CASA 33
PASTA E FAGIOLI CON COZZE 34
PASTA ZUCCHINE E SALMONE 35
PESCE SPADA ALLA CARMINE 36
PESCE SFILETTATO (OTTIMO LA CERNIA) SCALOPPATO CON PATATE ED OLIVE NERE 37
PESTO BIANCO 38
POLPO AL SUGO ALLA PUGLIESE 39
RIGATONI ALL'ASTICE CON CUORI DI CARCIOFI 40
RISOTTO AL LIMONE 41
RISOTTO AL RADICCHIO E SALSICCE 42
RISOTTO ALLE CANOCCHIE (IN NAPOLETANO: CICARELLE) 43
SCALOPPINE ALLA MOUSSE DI FUNGHI 44
SFORMATINO DI BRESAOLA SU LETTO DI RADICCHIO 45
SFORMATO DI ZUCCHINE 46
SOUFFLE' DI GORGONZOLA 47
SPAGHETTI ALLE NOCI 48
SPEZZATINO AL VINO ROSSO E FUNGHI 49
TAGLIATINA DI VEGETALI 50
TORTA RUSTICA AI FORMAGGI 51
ZITI FASCIATI 52
ZUPPA DI CALAMARI E FAGIOLI 53

Il Calamaro e la marmitta

A volte le passioni restano intrappolate dentro di noi finché una scintilla non le fa fuoriuscire.
La mia scintilla per la cucina e per le tradizioni legate alla cottura dei cibi sicuramente è schioccata a dieci anni.
Mi trovavo su una barca da pesca, precisamente "'ngopp a luce", cioè la barca con la lampara a bordo, che ha la funzione di raggruppare i pesci aspettando la barca madre con la rete per catturarli.
In effetti, vista la tenera età, io non ero altro che la voce di zio Filuccio (Raffaele, mitico fratello di mio nonno Aniello) con il compito di gridare le indicazioni, dettate appunto dallo zio, per catturare i pesci raggruppati sotto la "luce".
Una notte, mentre aspettavamo, zio Filuccio cattura con il "lanzaturo" (fiocina da barca con asta molto lunga) un bel calamaro di passaggio sotto la luce. Mentre ero ancora incantato dal suo gesto all'apparenza semplice ma ricco di maestria ed anni di esperienza, lui decise che dovevamo mangiarcelo. In un baleno lo ripulisce dalle poche interiora e lo adagia sulla marmitta del motore della barca ormai incandescente dopo tante ore di moto. Un filo d'olio (non mancava mai l'olio, infatti per merenda, zio Filuccio, si preparava a bordo il pane e pomodoro, e ne aveva sempre una bottiglina nella borsa) per lato mentre arrostiva, e a fine cottura, mezzo calamaro a testa su una fetta di pane!
Che delizia, sarà per ricordo infantile ed affettivo, ma resterà sempre il piatto più buono e sicuramente più strano che io abbia mai mangiato (soprattutto gustato).

Molte delle ricette presenti in questa raccolta sono scaturite dalla mia fantasia. Alcune le ho sognate, ebbene si, proprio sognate. Dovete sapere che ad un certo punto della mia vita mi sono reso conto che forse è meglio sognare qualcosa che al risveglio ti puoi "fare".
Altre ricette le ho in ogni caso cucinate, quasi sempre con variazioni rispetto all'originale, tutte sono state, soprattutto, "mangiate".

Con tanto .....appetito
Nello Di Manso

P.s.: in alcune ricette è presente la foto del piatto, in altre, invece, la riproduzione di opere dell'artista, nonché amico, Gianluigi Verde, visionabili presso la Galleria "l'Acquerello" sito in Forio (NA), al c.so F. Regine già c.so Umberto I, 53

Agnolotti all'affumicata

(salmone o pesce spada o baccalà affumicati; burro; uova; farina; sale a gusto; prezzemolo; pepe; brandy)

Preparare in modo classico la pasta fresca (un uovo ogni 100gr di farina, un pizzico di sale ed, chi vuole, una goccia di olio) e farla riposare in frigo, avvolta da un canovaccio per non farla seccare in superficie, una decina di minuti.
Stenderla in una sfoglia sottile e con un bicchiere creare dei cerchi di pasta. Porci al centro dei pezzetti dell'affumicato che abbiamo scelto, un poco di pepe, ed chiudere l'agnolotto usando la forchetta per pressare i bordi.
In una padella far sciogliere il burro e subito saltare gli agnolotti precedentemente cotti in abbondante acqua. Aggiungere un goccio di brandy ed, appena evaporato, del prezzemolo tritato.
Servire in piatto di portata ed..... Buon Appetito!

Babà Rustico

Ingredienti:

Per il babà:
- 200 gr di farina
- 2 uova
- 100 gr di burro ammorbidito
- 25 gr di lievito di birra
- un cucchiaino di zucchero
- un pizzico di sale

Altri:
un bel misto di cubetti di salumi vari con l'aggiunta di pezzetti di formaggio (indicati quelli stagionati)

Prima di tutto preparare il così detto Lievitino, sciogliendo il lievito in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida, aggiungendo 50 gr farina (anche un po' di più) e mescolando bene fino a formare un panetto molle.
Lasciare lievitare al caldo finché non raddoppia il volume. Aggiungere le uova, il burro morbido a pezzetti, il sale, lo zucchero e il resto della farina. Mescolare per una decina di minuti e più, finché non si ottiene un impasto liscio ed elastico (più si impasta più si incorpora aria rendendo, in questo modo, il babà più morbido). Incorporare all'impasto il misto di salumi e formaggio. Imburrare bene uno stampo con buco in mezzo e mettervi l'impasto fino ad occupare circa un terzo del volume a disposizione.
Coprire e lasciare lievitare finché non raggiunge il bordo. Infornare (forno preriscaldato a 180 gradi circa) e far cuocere per un 40 minuti circa.

Baccalà marinato

(baccalà gia ammollato; succo di limone; olio; prezzemolo; aglio)

Con un cucchiaio raspare i pezzi di baccalà in modo da evitare le spine ed i lembi di pelle. Tutte le scaglie di baccalà ricavato devono essere messe in un contenitore capiente e ricoperte di abbondante succo di limone (chi lo gradisce può aggiungere un paio di cucchiai di aceto).
Passate un paio di ore bisogna scolare il succo di limone e pressare il baccalà (sempre con le mani) in modo da liberarlo il più possibile dal succo.
Mettere il baccalà in un piatto di portata ampio e con bordi alti, spolverarlo con prezzemolo tritato e spicchi di aglio (a gusto proprio), ed infine coprirlo con un buon olio di oliva. Servire come antipasto o come complemento di seconda portata.

Braciola "speckata" in pasta pizza

Comprare o preparare un impasto di pizza (impastare energicamente 500gr di farina con un dado di lievito, acqua quanto basta ed un filo di olio per renderla elastica e far lievitare almeno un ora).

Affettare delle patate a dischi sottili.
Preparare delle bracioline a piacere e fasciarle prima con le patate (eviteranno che secchino con il sale dello speck) e poi con fettine di speck.
Farle cuocere in forno con un filino di olio su ognuna.
A 2/3 di cottura levarle, e dopo un poco di raffreddamento, fasciarle con la pasta pizza tirata sottilissima. Infornare e portare a cottura finita.
Servire in tavola tagliata a fettine nei singoli piatti, con una salsina di funghi trifolati sbollentati con un poco di panna o besciamella.

Bracioline al vino rosso e pesca by Stefy

(carne per bracioline, formaggio dolce che fonda facilmente (vedi sottilette), prezzemolo, uvetta ed altri ingredienti a gusto proprio per il ripieno, vino rosso corposo, pesche gialle)

Preparare delle palline con la polpa delle pesche gialle e riporle in una caraffa con il vino rosso.

Prepariamo le braciole, ponendo a contatto con la carne il formaggio e poi inserendo gli altri ingredienti del ripieno a gusto proprio.

In una padella con fondo spesso (in modo che il calore sia distribuito in modo uniforme) sciogliamo un pezzettino di burro ed iniziamo a cuocere le bracioline. Appena sono leggermente dorate da tutti i lati iniziamo ad innaffiarle lentamente e continuamente con il vino rosso senza far cadere le palline di pesca nella padella. Terminata la cottura, sistemiamo le bracioline in piatti di portata e nella padella, a fuoco alto, aggiungiamo un'altro poco di vino rosso e le palline di pesca, per recuperare gli umori di cottura. Con la salsetta ottenuta guarniamo le braciole contornandole con le palline di pesca e..... Buon appetito!

P.S.: io in genere preparo anche le creps in cui avvolgo la braciolina appena cotta e poi guarnisco il tutto con la salsina di vino e pesche (naturalmente, in questo caso, bisogna prima togliere gli stuzzicadenti o il filo usato per chiudere la braciolina) ottenendo anche un ottimo risultato coreografico.

Brioscine per colazione

Porre sul tavolo 500 gr di farina
Sbriciolarci dentro due cubetti di lievito e 120 gr di burro
Aggiungere due uova intere, 200 cl di latte, mezzo cucchiaino di sale, 50 gr di zucchero e una scorzetta di limone grattugiato.
Impastare il tutto fin ad avere un impasto liscio (più si impasta e meglio è).
Formare dei dischetti con una pallina aggiunta al centro e far lievitare il tutto almeno per un'ora.
Con del rosso di uovo spalmare la superficie delle briosce ed infornare a 180° per 25 minuti.

Bucatini al sugo di coniglio (all'Ischitana)

In un largo tegame far rosolare su tutti i lati i pezzi di coniglio.
Sostituire l'olio, soffriggere una testa di aglio intera, poi aggiungere i pezzi di coniglio precedentemente rosolati, il prezzemolo, peperoncino, un pezzetto di lardo (facoltativo ma molto saporito) e tirare il tutto con un buon vino bianco.

Praticamente il coniglio si cucina lentamente aggiungendo un poco alla volta il vino.
Quasi a fine cottura (il tutto dovrebbe durare una quarantina di minuti) dobbiamo pensare al condimento dei bucatini. Abbiamo due possibilità, la prima è quella di aggiungere del pomodoro al tutto e portare a fine cottura il coniglio che solleveremo dal tegame per far saltare la pasta.

La seconda, che è quella che preferisco, consiste nel travasare una parte del sughetto del coniglio in una pentola a parte, metterla su fuoco ed unirci i pomodorini tagliati a pezzetti e del prezzemolo tritato, far cuocere i pomodori e poi saltarci dentro la pasta.

IMPORTANTE: il tegame o la pentola deve avere il fondo largo per permettere a tutti i pezzi del coniglio di stare a contatto con il fondo.
Buon Appetitooooooooo!!!!!!!!!!!!!!!

Cape e Purp 'mbuttit alla Gnora Peppa

Ingredienti principali:
- Polpi
- patate, pane raffermo, uova, uva passita (facoltativa), pinoli, pecorino (poco), qualche pomodorino, aglio e cipolle.

Dopo aver pulito i polpi separare le teste (lasciandole integre) e metterle da parte innaffiate con vino bianco. In padella far a soffriggere, in poco olio, i tentacoli tagliati a pezzettini. Appena sembrano cotti, tenendo al minimo il fuoco, aggiungere il pane raffermo, il pecorino a scaglie (pochissimo), l'uvetta, i pinoli, del prezzemolo e sale a gusto. Far raffreddare per qualche minuto e poi amalgamare il tutto con le uova (il numero varia a seconda della quantità dell'imbottitura). A questo punto riempiamo, con questo preparato, le teste di polpo messe precedentemente da parte.
In una teglia da forno ben capiente ed oleata tagliamo una cipolla, le patate, qualche spicchio d'aglio in camicia e pochi pomodorini divisi a metà , aggiungiamo le Teste di polpo imbottite ed innaffiamo con vino bianco. Mentre il forno si riscalda (intorno ai 150°) avviamo la cottura sui fornelli.
Una volta infornato oltre a controllare il grado di cottura, bisogna stare attenti a non fare asciugare troppo il tutto aggiungendo, all'occorrenza, un poco d'acqua calda.

Carpaccio di alici

Spinare le alici e porle a macerare con aceto e limone per un oretta al massimo, come se volessimo marinarle ma non troppo.
Preparare un misto di zucchine, melanzane e carote a cubettini
Porre le alici in un piatto da portata grande, passare il misto di vegetale per alcuni minuti in olio bollente e spargerlo sopra le alici. Dopo un paio di minuti impiattare e servire accompagnato da un vinello bianco leggero.

Crema Fritta

Per 4 persone

30 gr. di zucchero, a decilitri di latte, 2 uova, 20 gr. di burro, 100 gr. di amido, sale, olio si semi di arachide per friggere, pangrattato, limone

Lavora le uova con lo zucchero. Aggiungi quindi l'amido, la buccia grattugiata di un limone, il burro, il latte e un pizzico di sale. Metti il composto sul fuoco mescolando continuamente con cura come per fare una crema. Fai bollire appena e quindi versa il composto ottenuto su un'asse o sul marmo, stendendolo alla grossezza di circa 2 cm. Quando è freddo, taglialo in piccole losanghe, che dovrai dorare nell'uovo sbattuto e passare nel pangrattato. A questo punto non devi far altro che friggere le piccole creme in abbondante olio, finché non saranno dorate.

Creps agli asparagi con crema di formaggi

(creps; formaggi; sottilette di formaggio; punte di asparagi (surgelate, un pacco basta per circa 15 creps)

Per le creps: *1 litro di latte; 6 uova; ½ kg di farina; sale a gusto*.
Queste dosi bastano per una cinquantina di creps in padellina piccola, si possono fare anche un paio di giorni prima avendo l'occorrenza di conservarle in frigo avvolte con la pellicola da frigo.

Per la crema di formaggi: *minimo tre tipi di formaggi diversi, possibilmente non stagionati, se non avete problemi di gusto vi consiglio anche del gorgonzola morbido; burro; panna da cucina; latte; noce moscata e sale a gusto.*
Far sciogliere lentamente il burro in padella, mentre ciò succede, grattare la noce moscata direttamente sul burro. Appena il burro è sciolto aggiungere i formaggi a pezzetti ed un poco di latte. Girare continuamente il tutto finché non si sono fusi i formaggi. A questo punto aggiungere la panna in modo graduale fino a quando non si è raggiunto uno stato di liquidità che vi permetta di versare la crema in modo agevole sulle creps disposte nella teglia da forno.

Farciamo le creps:
Dopo avere cotto le punte di asparagi le mettiamo a raffreddare.
In ogni creps mettiamo una sottiletta ed una punta di asparago avvolgendo il tutto e disponendo le creps in una teglia da forno. Appena quest'ultima è piena, mi raccomando, un unico strato di creps, la inondiamo con la crema di formaggi e passiamo al forno caldo per pochi minuti, giusto il tempo per far sciogliere le sottilette all'interno delle creps e per far riscaldare il tutto.
Se abbiamo usato il gorgonzola avremo anche una nota di colore nella crema.

Impiattare inizialmente con un numero non superiore di 3 creps a porzione perché nonostante la delicatezza di sapore possono essere abbastanza pesanti e influenzare la degustazione delle portate a seguire.

Dessert di arance al cioccolato

(arance; 250 gr di cioccolato fondente; 2 tuorli di uovo; 200 ml di latte; zucchero)

Tagliare le arance a metà, togliere la polpa cercando di non rovinare la buccia in modo da ritrovarsi, per ogni arancia, due coppette composte, appunto, dall'involucro dell'agrume. La polpa ricavata va tagliata a pezzettini e riposta in una scodella con una spolverata di zucchero.
Fondere la cioccolata a bagnomaria, contemporaneamente sbattere i tuorli di uovo con il latte. Appena fusa la cioccolata la aggiungiamo (fusa ma non bollente) al battuto di uova e latte insieme ad un poco della polpa di arancia preparata in precedenza e zucchero a proprio gusto. Mescoliamo il tutto (con cucchiaio di legno e sempre dall'alto verso il basso) fino a formare una crema.
Versiamo la crema nei contenitori fatti con i gusci delle arance. Possiamo servirla a temperatura ambiente oppure raffreddata in frigo.

Eliche con Friarielli e Canocchie

[pasta formato elica; canocchie; friarielli (usando sempre le foglioline e le cime più delicate); vino bianco; sale e peperoncino a gusto proprio]

In un ampia padella far soffriggere l'aglio con un poco di peperoncino, aggiungere i friarielli e mezzo bicchiere di vino bianco, salare a gusto e coprire con un coperchio.
Quando i friarielli sono quasi cotti (si sono ridotti quasi ad un terzo del volume iniziale) aggiungere le canocchie ed ultimare la cottura rigirando periodicamente il tutto.
Appena cotta la pasta bisogna farla saltare nella padella dei friarielli e canocchie a fuoco alto.
Il tutto va accompagnato con un buon bicchiere di vino rigorosamente bianco.

Fagottini affumicati alla "Piccolo Che"

Ingredienti principali:
- crepes
- asparagi
- pesce spada affumicato o in alternativa il baccalà affumicato
- panna da cucina

Preparare delle crepes aggiungendo all'impasto del prezzemolo tritato finissimo.
Bollire gli asparagi, tenendone un terzo da parte, poi passarli velocemente in padella con un poco di burro e farli raffreddare.
Porre nella crepes una fettina di pesce spada affumicato (conserviamone una fettina per la salsetta), una strisciolina di sottiletta e porre al centro dei pezzetti di asparagi (quelli imburrati) tagliati a dadini. Ripiegare le crepes a fagotto e disporle in una teglia da forno.
In una padella (meglio se è quella dove abbiamo imburrato gli asparagi, cosi recuperiamo gli umori di cottura) poniamo un pezzettino di burro, la panna, gli asparagi messi da parte tagliati in pezzettini ed anche un poco di pesce spada affumicato, salando a proprio gusto. Portare a sbollentare per massimo un minuto e con un frullatore ad immersione tritare tutto fino ad avere praticamente una crema. Farcire le crepes e passare al forno per pochi minuti (va bene anche il microonde).
Servire in piatti di portata ancora calde.

Fettuccine verza e pancetta con gorgonzola

(verza tagliata a pezzettini piccolissimi; pancetta a dadini; poco gorgonzola; aglio; sale a gusto)

Se volete fare le fettuccine in casa impastare 100 gr di farina per ogni uovo, un pizzico di sale ed un filino di olio. Far riposare in frigo l'impasto per 20 minuti e poi tirare una sfoglia sottilissima, spolverare un poco la superficie con farina prima di avvolgere la sfoglia per tagliarla con spessore di circa mezzo centimetro.
In una padella larga mettere ad imbiondire uno spicchio di aglio in camicia (per poi toglierlo appena pronto), aggiungere i dadini di pancetta innaffiati da un poco di vino bianco. Dopo alcuni minuti aggiungere la verza e portare a cottura lentamente. Quando la pasta è quasi pronta aggiungere un paio di cucchiai dell'acqua di cottura inamidata ed il gorgonzola (poco mi raccomando!) al sugo e farci saltare la pasta a fuoco vivo.
Servire le fettuccine in piatti da portata, ancora fumanti, accompagnate da un vino bianco frizzantino e..... Buon Appetitooooooooo!!!!!!!!!

Frutta Fritta con crema

Tagliare a cerchietti della frutta (molto indicate le pere e le banane), riporle in un recipiente con delle zucchero cosparso sopra ed, a chi piace, del liquore aromatico (cognac, maraschino etc.) spruzzato sopra.
Preparare una pastella con del latte, zucchero e farina abbastanza liquida.

Passare la frutta nella pastella e friggere possibilmente in olio di girasole.
Guarnire la frutta con una crema particolare preparata in questo modo:
in un tegame riporre a bollire un bicchiere di vino rosso con delle bucce di limone ed, se si vuole, arance, una tazzina di latte ed un cucchiaio di farina setacciata. Quando il composto si addensa farcire i pezzetti di frutta fritta.

È molto buona anche la farcitura di crema pasticciera con prevalente profumo di agrumi.

Gamberoni con crema di asparagi e arance fritte

Procedimento per una persona

Far bollire 4 o 5 asparagi, ed insieme ad un poco di acqua di cottura frullarli fino ad ottenere una cremina. La stessa, unita ad un pezzettino di burro e sale a piacere, passarla in un piccolo tegame a fuoco lento e sbollentare per pochi minuti (il composto ottenuto deve essere adagiato su un piatto piano come base per gli altri ingredienti).
Sgusciare tre gamberoni; prendere quattro spicchi di arancia e se possibile eliminare gran parte della pellicina bianca; snocciolare una manciatina di olive nere.

Friggere i gamberoni e disporli a cerchio nel piatto sulla base di crema di asparagi.
Nello stesso olio far friggere per pochi minuti gli spicchi di aranci tagliati a pezzettini, e disporli al centro dei gamberoni.
Sempre a seguire aggiungere nella stessa padella, con l'olio che oramai sta diventando una salsetta, le olive nere e spruzzarle con un poco di brandy. Cospargere il composto ottenuto sopra il piatto e servire al momento.

Gnocchi di Panna e Latte

Ingredienti per l'impasto:
(dosi per una busta di panna da cucina)
- panna da cucina;
- un bicchiere di latte;
- un uovo per ogni busta di panna usata;
- un cucchiaino colmo di burro;
- farina;
- un pizzico di sale;

(esiste un aggeggio simile ad una grattugia appositamente studiato per fare questi gnocchetti)

In un grande recipiente, di ceramica o plastica, versare tutti gli ingredienti, esclusa la farina, e rigirare finché non si amalgamano bene. A questo punto si inizia ad aggiungere la farina a poco alla volta mescolando continuamente. Quando l'impasto raggiunge una consistenza di sofficità adeguata (mi raccomando non troppo dura) lo mettiamo a riposare una decina di minuti in frigo, coperto da un panno umido per evitare che si formino crosticine secche in superficie.
Per la cottura usare una pentola ampia e con abbondante acqua presalata ed un cucchiaio di olio (che eviterà la fusione degli gnocchetti). Cuocere gli gnocchi a piccoli gruppi fatti con l'aggeggio apposito (se si fanno a mano cercare di farli piccolissimi creando delle asticelle non più spesse di un grissino e tagliandole con la punta del coltello sempre infarinato) direttamente sulla pentola. Appena gli gnocchetti salgono a galla sono cotti e pronti per essere saltati in padella con il sugo prescelto. Io consiglio un sugo con gamberetti leggermente rosè, ma vi assicuro che questa pasta si sposa bene con quasi tutti i sughi, restando sempre delicata e morbida.

Gnocchi ripieni di provola

(patate; farina; uova; burro; latte; provola a pezzettini; sale a gusto)

Schiacciare le patate (1 kg) precedentemente cotte e sbucciate, disporle con un ampio buco al centro. Aggiungere due tuorli d'uova, 50 gr di burro, mezzo bicchiere di latte, un cucchiaio di sale (la quantità di sale è sempre a gusto dei commensali) ed una manciata abbondante di farina. Iniziare ad impastare aggiungendo man mano la farina per raggiungere una consistenza decente di morbidezza dell'impasto. Appena pronto l'impasto iniziare subito a fare gli gnocchi mettendo al centro di ogni uno un pezzettino di provola (finché non vi scocciate) e appena si raggiunge la dose di un piattino subito dobbiamo cuocerli in abbondate acqua con un filo di olio in superficie per evitare che si attacchino. Man mano che salgono galla metterli in una teglia da forno iniziando a condirli con il sugo prescelto (va bene anche una salsa semplice con basilico e spruzzata di formaggio). Finita questa fase passare il tutto al forno per il tempo necessario all'amalgamazione del tutto.

Questo tipo di gnocco ha la caratteristica di restare morbido e digeribile.

Insalata con Astice (o di aragosta)

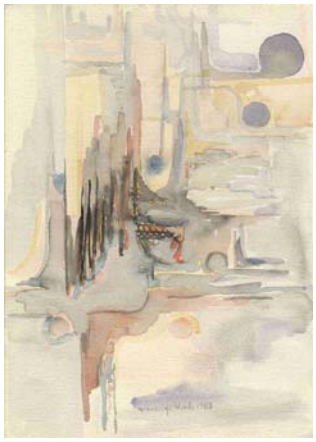
Lessare l’astice ed estrarne la polpa ed il contenuto della testa tenendo da parte le chele. Tritare il contenuto della testa e mischiarlo con alcuni (la dose è a gusto) cucchiai di maionese leggera. Affettare la polpa dell'astice. Su un piatto da portata preparare un letto di lattuga e porvi sopra, nella coreografia che più vi aggrada, le fette dell'astice alternandole con fettine di uova sode ed eventualmente di patate lesse. Lasciare uno spazio vuoto al centro e riempirlo con la salsa preparata prima con il contenuto della testa e disporre le chele sull’orlo del piatto.
Servire appena tiepido.

Insalata di mare alla Invi!

(cozze, frutti di mare vari, polpo, patate, olio, sale e tritato di prezzemolo)

Lessare le patate e dopo averle fatte raffreddare tagliarle a fettine.
Lessare il polpo (per farlo venire tenero o si tiene un paio di giorni in freezer oppure si aggiunge un tappo di sughero nell'acqua mentre è in cottura) e tagliarlo a pezzetti.
I frutti di mare, tranne le cozze, non conviene farli lessati, ma li cuociamo in un filo di olio con uno spicchio di aglio tenendoli sul fuoco un paio di minuti dopo che si sono aperti per insaporirli con la stessa loro acqua fuoriuscita dai gusci.
Le cozze bisogna arrostirle, si avete capito bene, cercando di non cuocerle troppo altrimenti si sfaldano i gusci.
Preparare un battuto di olio, prezzemolo e limone.
Disporre al centro del piatto un cucchiaio di polpo, poi a cerchio ad uscire i frutti di mare, le fette di patate lesse e per ultime le cozze. Condire il tutto con il battuto di olio, prezzemolo e limone e salare a proprio gusto.

Buon appetito Invi!



Involtini di carne al vino rosso

(carne per bracioline (potrebbe andare bene anche delle fettine cosciotto di pollo disossato); ripieno a gusto per braciole (prezzemolo, uva passa, pinoli etc. etc.); vino rosso; burro; sale a gusto.

Prepariamo le braciole a gusto proprio, ed iniziamo a farle cuocere in una padella con fondo spesso (in modo che il calore sia distribuito in modo uniforme). Appena sono leggermente arrostite da tutti i lati iniziamo ad innaffiarle leggermente e continuamente con il vino rosso. Portata a cottura le sistemiamo in piatti di portata, aggiungiamo un pezzetto di burro ed un'altro poco di vino rosso nella padella per recuperare gli umori di cottura. Con la salsetta ottenuta guarniamo le braciole e..... Buon appetito!

Lasagna Bianca

Ingredienti principali:
- pasta fresca
- besciamella
- macinato di carne (è saporito farne un misto di maiale e vitello)
- funghi
- pisellini (facoltativi)

Per la pasta: impastare 100gr di farina per ogni uovo, un pizzico di sale ed un paio di gocce di olio (rende più elastica la pasta) e dopo aver fatto riposare l'impasto 15 minuti in frigo, tirare una sfoglia sottile.

Preparare la besciamella insaporita con un poco di noce moscata.
Cuocere il macinato di carne con una base di carote e sedano a pezzettini piccolissimi e il tutto tirato con un buon vino rosso.
Trifolare i funghi.
Imburrare lievemente una teglia da forno, versare alcuni cucchiai di besciamella ed formare il primo strato di pasta. Ricoprire la pasta con besciamella, macinato, besciamella, funghi e, chi ce li vuole mettere i pisellini scottati con il burro. Ricoprire con un altro strato di pasta e ripetere a seconda della capienza della teglia e della fame dei commensali.
Infornare a temperatura media e far riposare un poco dopo la cottura.

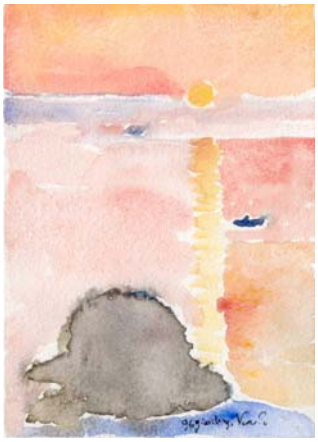
Lingua imbottita al forno

Far bollire una ventina di minuti la lingua (consigliata quella di bue, ma all'occorrenza va bene anche quella di maiale). Farla raffreddare e svuotarla il più possibile in senso longitudinale senza rovinare l'estremità anteriore. La carne di risulta va tagliuzzata ed impastata con uova, mollica di pane odori a gradimento, sale, pepe ed un poco di latte. Questo composto deve essere saltato in padella finché non raggiunge una discreta robustezza.
Riempire con l'impasto la lingua, legando se necessario il lato aperto per evitare una fuoriuscita dell'imbottitura. In un tegame da forno mettere olio, aglio, cipolla, carote e sedano a pezzettini, far rosolare per pochi minuti su un fornello, disporre la lingua nel tegame ricoperta da piccoli pezzettini di burro, ed infornare il tutto. A fine cottura togliere la lingua ed affettarla. Il sugo di cottura con le carote e gli altri ingredienti può essere frullato ed usato come sughetto per le fettine di lingua. Servire caldo un contorno delicato ed poco invasivo.

Linguine al Faro

(anelli di calamaro; cipolla; aglio; prezzemolo; pomodoro pelati; olive nere; vino bianco; sale)

Mettere a soffriggere un paio di fettine di cipolla ed uno spicchio d'aglio a fuoco lento, appena imbiondite aggiungere gli anelli di calamaro subito irrorati con un poco di vino bianco (per evitare che frigga) e le olive nere. Appena evaporato il vino aggiungere il pomodoro pelato a listelli (non esageriamo con la quantità, infatti il sugo deve risultare "rosè").
A metà cottura della pasta, aggiungere al sugo un paio di cucchiai di acqua di cottura, per inamidare il tutto. Saltare la pasta nel sugo a fuoco alto prezzemolando il tutto.
Servire fumante!



Melanzane in festa

(melanzane tagliate in senso longitudinale; riso; cubetti di formaggio; una coppetta di spumante; aromi sale a gusto)

Friggere le melanzane e metterle su un panno carta assorbente per asciugare l'eventuale olio di troppo. Preparare un risotto bianco, alla fine aggiungerci la coppetta di spumante ed appena assorbita, mantecare con burro e mettere a raffreddare.
Disporre tre fette di melanzane con un centro comune, posizionarci sopra un paio di cucchiai di risotto con cubetti di formaggio ed aromi. Chiudere i lembi delle melanzane (se occorre usare uno stuzzicadenti) ed infornare per pochi minuti a temperatura alta.
Questo sformato può essere guarnito con uno guazzetto oppure con una salsa bianca delicata (vedi besciamella con noce moscata od altro)

Orata innamorata

Procurarsi un bel radicchio di cui le foglie, lavate per bene, useremo come coppette.
Fare l'orata al forno: soffriggere fuori dal forno un paio di spicchi d'aglio interi. Poco prima che imbiondiscano riporre nel contenitore l'orata e cospargerla con un poco di burro fuso. Mandare in cottura nel forno.
Preparare in una padella un misto di frutti di mare e se è possibile qualche calameretto tagliuzzato e dei gamberetti sgusciati. Appena cotti prezzemolare e far riposare.
Quando è quasi pronta l'orata aggiungere al sughetto, di frutti di mare, della panna da cucina e far sbollentare per un minuto e mezzo.
Impiattare l'orata e porre al fianco di essa, in ogni singolo piatto, una bella foglia di radicchio che farà da contenitore del sughetto di frutti di mare e panna ottimo per condire l'orata stessa.

Oltre ad essere un piatto squisito è nello stesso tempo esteticamente di prim'ordine.

Panna cotta agli agrumi

(dosi per due bustine da 200 ml di panna da dolci zuccherata).

In una tazza mettere ad ammorbidire due fogli di colla di pesce.
In una pentola antiaderente mettere 50 gr di zucchero, una bustina di vanilina, la panna, due bucce di limone e mezza arancia premuta.
Portare ad ebollizione il composto e far bollire per circa un minuto, togliere da fuoco ed aggiungere i due fogli di colla di pesce. Rigirare con un cucchiaio di legno finché non si sono sciolti i fogli di colla di pesce. Versare in un contenitore (oppure in formine monodose) e tenere in frigo almeno sei ore.
Prima di servire in tavola, a chi piace, grattugiare un poco di cioccolato fondente sulle singole porzioni.

Pappardelle al cinghiale

(500 gr. di cinghiale, 500 gr. di passato di pomodoro, vino rosso, 1 cipolla, 3 coste di sedano, 2 carote, 2 foglie di alloro, sale e pepe a gusto; per le pappardelle: 100 gr. di farina bianca tipo 00 per ogni uovo utilizzato, sale)

Per il sugo:
Tagliate il cinghiale a piccoli pezzi, quindi ponetelo in una bacinella molto capiente, aggiungete: la carota, la cipolla, il sedano e l'alloro, ricoprite il tutto con il vino rosso e lasciate marinare per circa 12 ore. Terminata questa operazione, recuperate gli odori usati, lavateli accuratamente, tritateli e utilizzateli per fare un soffritto. Quando sarà ben rosolato aggiungete la carne del cinghiale tritata. Fate cuocere per circa 10 minuti, aggiustate di sale e pepe, poi aggiungete mezzo bicchiere di vino rosso, fatelo evaporare, quindi versateci il passato di pomodoro, coprite e fate bollire per circa 3 ore.

Per le pappardelle:
Preparare una sfoglia usando la farina e le uova, impastare fino a che l'impasto non è uniforme aggiungendo, se necessario, un poco d'acqua. Iniziate poi a stendere la pasta e tagliatela a strisce larghe circa 4 centimetri. Lasciatele asciugare per qualche minuto, poi cuocete in abbondante acqua salata. Una volta scolate conditele con il sugo di cinghiale precedentemente preparato.

Pasta con ricotta fatta in casa

(pasta (consigliati i “paccheri di Gragnano); latte; aceto; sale; pepe.)

Prepariamo ala ricotta:
mettere sul fuoco un litro di latte, poco prima che inizi a bollire aggiungere un bel pizzico di sale ed un cucchiaio di aceto. Dopo poco si iniziano a formare dei fiocchi di ricotta che subito prendiamo con una schiumarola e li poniamo man mano in un colapasta con fori non troppo grandi. Continuiamo finché nel bollitore resta solo un liquido giallastro. Assaggiate il composto, è una ricotta delicata, mentre finisce di scolare, avviamo la cottura della pasta.
A metà cottura della pasta, in una padella larga, mettiamo la ricotta, del pepe ed un paio di cucchiai di acqua di cottura della pasta stessa. Quando aggiungiamo la pasta alla ricotta, facciamo saltare il tutto a fuoco alto per un paio di minuti.
Servire in piatto di portata aggiungendo, a chi piace, una piccola grattatina di noce moscata.
Buon Appetito!

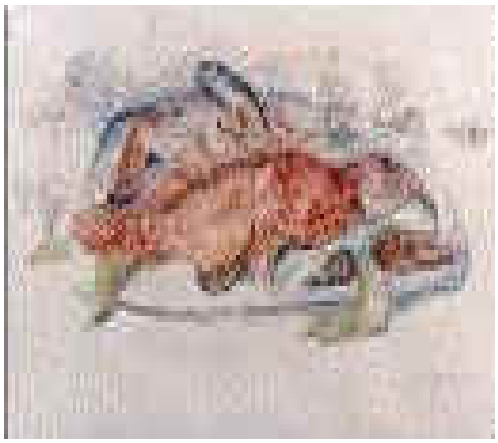
Pasta e fagioli con cozze

Uno dei procedimenti più diffusi è il seguente:
Pulire e lavare bene le cozze, metterle in teglia, farle aprire e sgusciarle. Filtrare il brodo di cottura. Soffriggere l'olio e l'aglio tritato in una pentola alta, unire dei pomodori. A metà cottura unire i fagioli con acqua in dose necessaria alla pasta che ci serve, le cozze e il loro brodo. Cuocervi la pasta lentamente. Servire calda.

Invece:
Io preferisco preparare a parte un sughetto rosè ben tirato con le cozze sgusciate, il vino bianco, e una bella spolverata di prezzemolo tritato. Una volta pronto lo servo in ciotoline che saranno affiancate al piatto di pasta e fagioli preparato in modo classico (in questo caso, naturalmente, faremo a meno di usare le cotiche). Ognuno aggiunge le cozze, con relativo sugo, alla pasta e fagioli in base al proprio gusto.

Pasta zucchine e salmone

Tagliare a pezzettini piccoli e sottili le zucchine, tagliuzzare il salmone affumicato.
Far soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia e quando è imbiondito toglierlo ed aggiungere le zucchine innaffiate da un poco di brandy (in alternativa vino bianco). Far cuocere finché non si ammorbidiscono le zucchine, a quel punto aggiungere il salmone ed cuocere massimo per un paio di minuti, poi spegnere e mettere da parte.
Cuocere la pasta (indicatissimi sono i tubettoni od altra pasta che permette ai pezzettini di salmone ed zucchine di intrufolarsi all'interno della stessa), a due terzi della cottura riscaldare il sughetto delle zucchine aggiungendo un poco di acqua inamidata della cottura della pasta. Scolare la pasta e saltarla a lungo nella padella del sughetto, spolverando il tutto con del prezzemolo tagliato grossolanamente.



Pesce spada alla Carmine

Ingredienti principali:
- Fette di pesce spada
- Riso
- Foglie di lattuga o verza

In una teglia da forno far appena imbiondire uno spicchio di aglio in olio di oliva, porre le fette di pesce spada e subito innaffiare le stesse con vino bianco, aggiungere un poco di acqua calda e premere mezzo limone stando attenti che il succo non tocchi direttamente il pesce spada, salando a piacere.
Infornare a temperatura media. A fine cottura, prendere due terzi del sugo di cottura e versarlo in una pentola per risotti.
Brillare il riso a parte ed, aggiungendolo al sugo di cottura del pesce spada, preparare un risotto (se occorre usare un brodo molto blando per la cottura dello stesso) e fermarlo molto al dente.
Preparare dei tranci con il pesce spada, prendere le foglie di lattuga, e porre al centro di ogn'una un poco di risotto, il trancio di pesce spada ed altro risotto a copertura. Ripiegare la foglia unendo i due lembi opposti e disporre i fagotti ottenuti su una teglia da forno. Bagnare ogni singolo fagotto con un poco del sugo, lasciato da parte, del pesce spada, un filo di olio, del prezzemolo tritato ed una spruzzatina di brandy o cognac. Infornare per pochi minuti a forno caldissimo.

Servire caldo con un contorno non invadente ed accompagnato da un vino bianco leggero

Pesce sfilettato (ottimo la Cernia) scaloppato con patate ed olive nere

Scaloppare in olio e prezzemolo il pesce
Aggiungere un poco di brendy e far evaporare
Togliere il pesce, e nello stesso olio, far friggere le patate tagliate a dadini piccoli
Appena pronte aggiungere le olive nere.
Dopo alcuni minuti aggiungere anche il pesce precedentemente scaloppato, per amalgamarlo e riscaldarlo.
Dopo aver impiattato, aggiungere un poco di panna al sugo rimasto in padella, far sbollentare e insaporire i piatti con la salsa ottenuta
E..... buon appetito!

Pesto Bianco

N.B.: tutti gli ingredienti devono essere tritati con il coltello per poter mantenere inalterati la loro fragranza e il sapore

Preparare un tritato fine di aglio, poco prezzemolo e un poco basilico.
Preparare un tritato di pinoli e maggiormente di mandorle sgusciate.
Far sbollentare un pomodoro per poterlo spellare e sminuzzare (in alternativa va bene anche un poco di polpa di pomodoro in scatola).

In una padella larga rendere bollente l'olio, aggiungere il tritato di aglio, prezzemolo e basilico appena si sono imbionditi i pezzettini di aglio aggiungere il pomodoro (ricordiamoci che deve essere al massimo mezzo cucchiaio per persona) salare a piacere ed a fiamma alta far cuocere per pochi minuti.
Aggiungere il tritato di mandorle e pinoli, rigirare per qualche istante e poi spegnere il fuoco e coprire la padella.

A metà cottura della pasta (sono consigliate le linguine o la pasta corta rigata) riscaldare il pesto ed aggiungerci un paio di cucchiai di acqua di cottura della pasta (procedimento di inamidazione).

Saltare la pasta nella padella del pesto e servire a tavola con un rametto di basilico, come decorazione, su piatto.

Buon appetito

Polpo al sugo alla Pugliese

Tagliare a pezzettini il polpo, soffriggerlo in olio con dell'aglio in camicia, prezzemolo e una spruzzata di vino bianco.
Aggiungere una passata di pomodoro e far cuocere un 5 minuti.
Nel frattempo preparare una pentola con dell'acqua da portare ad ebollizione.
Aggiungere un paio di mestoli di acqua bollente al sugo di polpo, e far bollire il tutto.
A questo punto buttare la pasta (consigliati i Tubettoni) nel sugo e portare a cottura la pasta.
All'occorrenza aggiungere un poco di acqua se durante la cottura della pasta il sugo si secca.
Servire caldo in piatti da minestra.

P.S.: la caratteristica più sfiziosa sta nel fatto che spesso si trovano i pezzetti di polpo infilati all'interno della pasta (da qui il consiglio ad usare i tubettoni)

Rigatoni all'astice con cuori di carciofi

(astice; la parte interna del carciofo; olive nere; prezzemolo; aglio; pomodoro fresco; sale a gusto.)

Far cuocere i cuori di carciofi tirandoli con vino bianco, poche olive nere e prezzemolo. Appena cotti metterli da parte.
Tagliare a metà la testa dell'astice, mentre il corpo deve essere tagliato ad anelli seguendo la conformazione del guscio.
In una pentola ampia soffriggere degli spicchi d'aglio in camicia, appena imbiondito aggiungere le due parti della testa dell'astice ed innaffiare il tutto con vino bianco. Quando quest'ultimo è evaporato, e le parti della testa dell'astice vi sembrano cotte, toglierle ed aggiungere al sugo gli anelli del corpo dell'astice, rosolare per pochi minuti ed aggiungere il pomodoro fresco (senza esagerare, perché il sugo dovrà essere "rosè"). Appena il tutto vi sembra amalgamato, aggiungere i cuori di carciofi, con tutto il loro sugo di cottura, e far cuocere aggiungendo un paio di cucchiai di acqua inamidata presa a metà cottura dei rigatoni.
Servire il piatto guarnito con la parte della testa (con chele annesse) cotte precedentemente.

Risotto Al Limone

(riso, un limone, olio, prezzemolo, brodo, panna da cucina, sale)

Preparare delle scorzette di limone da un cm di lato, e farle soffriggere nell'olio.
Prima che friggano del tutto aggiungere il riso e farlo tostare per bene.
Avviare la cottura del risotto con il brodo. A metà cottura premere un poco di succo di limone. Un paio di minuti prima di ultimare la cottura aggiungere, secondo i propri gusti, della panna da cucina ed ultimare la cottura aggiungendo lentamente altro succo di limone (senza esagerare).
Far riposare un paio di minuti e servire in piatti piani.

p.s.: assaggiate subito le scorzette di limone, sono buonissimeeeee!

Risotto al radicchio e salsicce

(radicchio; salsicce(metà a persona per il sugo, più una sbriciolata per il risotto); cipolla; brodo; vino rosso; vino bianco; olio; burro; sale a gusto)

Preparare in una teglia un sugo facendo rosolare le salsicce con uno spicchio di aglio imbiondito (va tolto dopo un poco) e del vino bianco. Quando quest'ultimo è quasi tutto evaporato aggiungere una parte del radicchio, sminuzzandolo e portare a cottura (nel caso serva, aggiungere dell'acqua calda).

Far appassire in una casseruola con olio e burro la cipolla tagliata finemente, poi la salsiccia sbriciolata e farla cuocere per pochi minuti, aggiungere il radicchio lavato e tagliato e farlo soffriggere. Unire il riso (se possibile farlo brillare in una pentola a parte), lasciare insaporire, versare il vino rosso (non esagerare), farlo evaporare, bagnare con il brodo bollente, far cuocere mescolando, alla fine mantecare con un poco di burro e, dopo averlo fatto riposare un paio di minuti, impiattare. Guarnire il piatto con il sugo preparato precedentemente e la salsiccia.

Risotto alle Canocchie (in napoletano: Cicarelle)

Soffriggere in abbondante olio ed aglio le Canocchie (5 per persona), tirare col vino, prezzemolare e coprire con coperchio per portare a fine cottura. In un tegame per risotti versare la maggior parte del sughetto ottenuto ed una Canocchia per persona, tostarci il riso, aggiungere un goccio di passato di pomodoro portare il risotto a cottura rigirando sempre ed, all'occorrenza, aggiungendo acqua fatta riscaldare nella padella dove sono state cotte le Canocchie. A fine cottura mantecare con un poco di burro e far riposare alcuni minuti.
Impiattare guarnendo il piatto con le Canocchie non usate nella cottura del risotto.

Scaloppine alla mousse di funghi

(carne per scaloppine; farina; funghi; panna da cucina (un tre cucchiai per persona); un cucchiaio di ricotta per persona; prezzemolo; buccia di arancia tagliata a listelle; brandy; aglio; sale a gusto)

In una padella stretta ed alta far imbiondire l'aglio in olio di oliva, toglierlo quando cotto ed aggiungere i funghi con una spolverata di prezzemolo ed un poco di vino bianco. Arrivati a cottura, portare al minimo la fiamma, aggiungere la ricotta ed, una volta scioltasi, aggiungere la panna e far insaporire per un paio di minuti. A questo punto, con un frullatore ad immersione, frulliamo tutto e lasciamo un poco a riposare.
In un recipiente mettiamo ad insaporire le bucce di arancia nel brandy.
Infariniamo la carne ed avviamo le scaloppine in modo classico. Quasi a fine cottura, aggiungiamo le bucce di arancia, e le lasciamo finché non è del tutto evaporato il brandy. Impiattiamo le scaloppine condendole con la mousse di funghi ed guarnendole con rametti di prezzemolo (funzione solo decorativa).

Sformatino di bresaola su letto di radicchio

(bresaola affettata un poco più spessa del solito; patate; funghi secchi porcini; formaggio dolce; burro; pangrattato; radicchio a foglie, sale a piacere)

Tagliare il formaggio a dadini piccoli.
In un recipiente versare dell'acqua tiepida ed in proporzione un terzo di latte ed metterci ad idratare i funghi secchi.
Affettare le patate il più sottile possibile.
In una padella preriscaldata aggiungere un filo di olio ed appena è caldo aggiungere le patate, dopo un minuto aggiungere i funghi con tutto il liquido di idratazione, salare e portare a cottura il tutto evitando di far rompere le fette di patate.
Mentre cuociono le patate imburrare delle formine, passarci il pangrattato e fasciare con delle fette di bresaola facendo si che un lembo fuoriesca dalla formina per chiudere lo sformatino.
Aggiungere, in sequenza, sulla bresaola, delle fettine di patate e funghi, dei dadini di formaggio e di nuovo delle fettine di patate. Chiudere il tutto con i lembi di bresaola, adagiare sopra un pezzetto di burro e spolverare del pan grattato.
Cuocere in forno per pochi minuti (il tempo che fonda il formaggio).
Se sono avanzate un poco di patate e funghi, aggiungerci un poco di olio crudo e con uno frullatore ad immersione preparare stesso in padella una cremina.
Preparare nel piatto una o due foglie di radicchio e capovolgendo le formine porci al centro lo sformatino decorandolo con un poco di cremina ai funghi preparata precedentemente.

Sformato di zucchine

Affettare delle zucchine in modo sottile e longitudinale, altre invece a dischetti sempre sottili.
Farle arrostire per pochi minuti su piastra calda (se rigata ha un effetto estetico migliore).
Fasciare delle formine (meglio di ceramica) con le zucchine lunghe, aggiungere a strati del formaggio e dadini di prosciutto o pancetta alternati con le zucchine a dischetti. Sull'ultimo strato porre un pezzettino di burro e spolverare del pangrattato.
Passare al forno a gratinare e servire caldo posto al centro di un piatto di portata.
Può essere il centro di un antipasto oppure un gustoso secondo accompagnato da spiedini grigliati o formaggi vari.

Souffle' di gorgonzola

(3 uova, 30 gr di formaggio dolce, 50 gr di gorgonzola, 40 gr di burro, 40 gr di farina, 4 dl di latte, sale)

Preparare una salsa besciamella molto densa con burro, farina,latte e un pizzico di sale. Unire poi il formaggio e i 3 tuorli di uovo, amalgamare e aggiungere gli albumi montati a neve. Versare tutto in degli stampini imburrati e cuocere a temperatura moderata per 1/2 ora. Cercare di non aprire il forno durante la cottura.

Spaghetti alle Noci

Sgusciare delle noci (secche) e tritarle finemente, rigorosamente con il coltello mai con il frullatore.
In una padella larga (adatta per saltare la pasta) far imbiondire uno spicchio di aglio, prima che si bruci toglierlo dall'olio, spegnere il fuoco, ed aggiungere le noci tritate.
Quando state per scolare la pasta accendere il fuoco sotto la padella e far saltare bene la pasta con le noci.

Piatto semplicissimo ma molto gustoso.

Spezzatino al vino rosso e funghi

(carne per spezzatino, possibilmente un pezzo intero; vino rosso; funghi porcini secchi; farina; latte; un arancio; bicarbonato; cipolla; sale a gusto)

In un recipiente versare dell'acqua tiepida ed in proporzione un terzo di latte ed metterci ad idratare i funghi secchi.

Tagliare il pezzo di carne in fette larghe un paio di centimetri. Batterle con un martelletto per carne (in alternativa va bene anche il fondo della classica moka di casa), e tagliare a pezzettini. Porre i pezzetti di carne in un recipiente alto e spolverarli uniformemente con un poco di bicarbonato. Dopo un paio di minuti ripetere l'operazione con la farina.
Far riscaldare una pentola capiente, aggiungere un filo d'olio e pochissima cipolla tritata. Appena l'olio è caldo aggiungere la carne, farla scaloppare rigirando continuamente ed aggiungere una discreta quantità di vino avendo l'accortezza di fermarsi quando si è raggiunto circa la metà dello spessore della carne presente in padella. Coprire la padella con coperchio e lasciare avviare la cottura. Dopo qualche minuto togliere il coperchio, tenendolo sempre a porta di mano, e iniziare a far evaporare il vino. Prima che ciò avvenga del tutto aggiungere i funghi con tutto il liquido di idratazione e ripetere l'operazione col coperchio. Usare lo stesso procedimento con un bicchiere di latte e dopo con un'arancia premuta.
Quando sono finiti tutti gli ingredienti, assaggiare ed aggiustare di sale. Far cuocere almeno un'ora e mezza cercando di aggiungere un poco di acqua calda (va bene anche del brodo blando) ogni qualvolta vi rendete conto che lo spezzatino sta seccando (è importante che sia sempre presente una buona quantità di liquidi affinché la carne si presenti morbida nel piatto).
Impiattare la carne con la giusta quantità di funghi a corredo.

Tagliatina di vegetali

(lattuga a foglie larghe; zucchine; melanzane; carote; sedano ed altri vegetali; sale a gusto)

Tagliare a pezzettini tutti gli ingredienti (esclusa la lattuga).
Preparare i piatti ponendo al centro una foglia di lattuga con un filo di olio sopra.
In una padella portale l'olio ad alta temperatura e buttarci dentro i pezzetti di vegetali preparati precedentemente rigirando continuamente. Prima che questi ultimi inizino ad ammorbidirsi del tutto, salare e toglierli dal fuoco per servirli sulla foglia di lattuga.
È un contorno semplice che si accompagna sia ai piatti di carne che di pesce.

Torta rustica ai formaggi

Per questa torta è consigliata la pasta sfoglia (vista la difficoltà nel prepararla si può usare anche quella congelata) ma all'occorrenza si usa anche la pasta pizza tirata sottilissima.

Foderare una teglia con la pasta, fasciare il fondo con prosciutto cotto affumicato. Aggiungere vari tipi di formaggio a pezzetti (non esagerare con il gorgonzola visto il suo aroma invadente), aggiungere della panna da cucina in modo da livellare la superficie. Richiudere verso l'interno il bordi della pasta ed infornare subito.
Servita ancora tiepida, va bene sia come piatto unico e sia come snack.

Ziti Fasciati

Ingredienti:
- pasta formato “ziti” od in alternativa maltagliati o formati simili;
- melanzane tagliate a fette in senso longitudinale;
- formaggio dolce a fettine sottili (anche sottilette);
- mozzarella;
- passato di pomodoro.
- sale a gusto proprio

Cuocere la pasta al dente (per non dire “quasi cruda”) e bagnarla subito con uno spruzzo di acqua fredda per stoppare la cottura, tagliandola subito a pezzetti di circa sette-otto centimetri.
Arrostire le listelle di melanzane (si possono anche friggere, ma sono più “pesanti”), ed a due alla volta stenderle su un ripiano. Sulla superficie delle melanzane riporre una fettina di formaggio (o sottiletta) subito sopra un gruppetto di pezzetti di pasta e, se si vuole, dei cubettini di mozzarella. Regolarsi in modo che le melanzane possano richiudersi ad involtino. A chiusura dei lembi delle melanzane usare dei pezzettini di formaggio che, successivamente, nel forno salderanno l’involtino.
Preparare un sughetto di pomodoro leggero e, dopo aver riposto gli involtini in una teglia da forno, passarne una cucchiaiata su ogni involtino. Infornare per pochi minuti, il tempo che il formaggio ed, eventualmente, la mozzarella fondino.
Buon appetitooooooooo!!!!!!

Zuppa di Calamari e fagioli

(calamari tagliati ad anelli; fagioli bianchi; pochi pomodorini (uno a persona); vino bianco; cipolla; aglio; olive nere; prezzemolo; sale a gusto)

Iniziare rosolando al cipolla, tagliata ad anelli sottilissimi, insieme ad uno spicchio d'aglio. Aggiungiamo i calamari, le olive nere, e una bella spruzzata di vino. Circa a due terzi di cottura si devono aggiungere dei pomodorini (tagliuzzati e senza esagerare con la quantità) ed il prezzemolo. Quando il tutto ci sembra cotto è giunto il momento di incorporare i fagioli (un barattolo ogni due persone) e far amalgamare la zuppa che si è venuta a formare.
Servire la zuppa ancora fumante, se è possibile, in ciotole di terracotta con crostini o pane "fresellato".

M

LA DROGA

W

IL RAGU'