

DEDICATO A GIULIANA

**con l'augurio che gli altri mille
compleanni che passerà con noi
siano sempre più splendenti**

da tutti noi di Coquinaria con amore



GLI APERITIVI

MARACUJA SUNRISE

Le dosi sono per una persona quindi bisognerà fare le debite proporzioni.

10 ml succo di lime, 30 ml sciroppo di maracuja, 30 ml di gin, cubetti di ghiaccio.

Versare nello shaker il tutto, shakerare per 10 secondi, filtrare col colino e versare nel bicchiere. Guarnire con una fettina di lime.

MARACUJA ANALCOLICO

Le dosi sono per una persona quindi bisognerà fare le debite proporzioni.

10 ml succo di lime, 30 ml sciroppo di maracuja, 40 gr polpa di ananas, cubetti di ghiaccio.

Versare nello shaker il ghiaccio, il succo di lime, lo sciroppo di maracuja e shakerare per 10 secondo. Filtrare con un colino. Frullare la polpa d'ananas e aggiungere alla miscela filtrata. Versare nel bicchiere e decorare con un pezzetto d'ananas

APERITIVO CON APEROL

5/10 Aperol, 3/10 di Bitter Campari, 2/10 Brandy, spumante o Champagne, ghiaccio, ribes.

Versare in una piccola caraffa l'Aperol, il Bitter, il brandy e qualche cubetto di ghiaccio, mescolare a lungo con un cucchiaio, trattenere il ghiaccio mentre si versa nelle flute o in una coppa grande per 3/4. Completare con spumante o Champagne e decorare con un grappolino di ribes.

APERITIVO AL MANDARINO

Per 8 persone: kg 1,5 mandarini dolci e succosi, 3 dl di Martini bianco secco, 8 cucchiali Bitter Campari, 1 arancia, cubetti di ghiaccio, zucchero semolato.

Spremere i mandarini fino ad ottenere mezzo litro di succo, raccoglierlo in una caraffa e tenere in frigo per circa un'ora. Al momento di servire aggiungere al succo il Martini, il Bitter, m 3 cubetti di ghiaccio e mescolare molto bene. Lavare l'arancia e ricavare dalla buccia 8 sottili spirali usando il riga limoni. Versare l'aperitivo in 8 bicchieri a tulipano e guarnire il bordo di ognuno con la spirale di buccia prima passata nello zucchero. Aggiungere eventualmente altri cubetti di ghiaccio.

TROPICALE

5/10 succo tropicale, 2/10 gin, 1/10 Cointreau, 2/10 vermut dry, ghiaccio, arancia e papaia per guarnire.

Versare i liquori, il succo tropicale, qualche cubetto di ghiaccio nel bicchiere dello shaker ben freddo. Richiudere e shakerare per 10 secondi. Versare in un bicchiere da bibita ,dove verranno sistemate fette sottilissime di arancia e papaia, trattenendo il ghiaccio. Unire 2 cubetti di ghiaccio, mescolare velocemente e servire.

STRANO BLOODY MARY

3 dl pomodori spremuti, 1 dl succo di limone, 1 dl succo d'arancia, prezzemolo tritato, sale, spezie a piacere, cubetti di ghiaccio.

Unire tutti gli ingrediente e agitare vigorosamente. Alla fine il prezzemolo tritato, sale e ghiaccio. E' un ottimo aperitivo.

APERITIVO ALLA PERA

Per 6 persone: 250 gr sorbetto alla pera (in mancanza 1 o 2 pere ben mature e saporite), 120 ml di Cointreau, 60 ml di brandy, 6 cucchiaini di granatina, 1 bottiglia di spumante brut.

Per decorare grappolini di ribes e foglioline di menta.

Mettere nel bicchiere del frullatore il sorbetto alla pera (o le pere sbucciate e affettate sottili), 3 cubetti di ghiaccio, il Cointreau, il brandy e frullare a media velocità. Suddividere la granatina nelle coppe, versarvi il cocktail e completare con lo spumante.

Decorare ogni coppa con un grappolino di ribes e una foglia di menta.

APERITIVO ALLA MELAGRANA

6/10 di succo di mandarino, 3/10 succo di melagrana, 1/10 di sciroppo granatina, ghiaccio, spumante o Champagne, fettine di mandarino, fragole.

Nel bicchiere dello shaker riunire il succo di mandarino filtrato, il succo di melagrana, lo sciroppo di granatina e qualche cubetto di ghiaccio. Shakerare per 10 secondi. Trattenendo il ghiaccio versare la miscela in una flute o in una coppa colmandola per metà.

Completare con lo spumante o Champagne e decorare con una fetta di mandarino e una fragola il bordo del bicchiere.

FANTASIA

200 gr polpa di melone, 200 gr polpa di anguria, 2 dl succo d'arancia, 2 cucchiai succo di limone, 1 spruzzatina di sciroppo alla menta.

In una coppa tagliare la polpa del melone e dell'anguria a cubetti piccoli e lasciare in frigo. Al momento di servire versare il succo d'arancia, di limone e lo sciroppo di menta. Mescolare bene e servire.

AMOUR D'ORANGE

1/2 l champagne, 1/2 l vino rosso, 3/4 sciroppo di lampone, il succo di 4 arance, il succo di 1 limone, la buccia 1 arancia (non trattate), la buccia di mezzo limone (non trattato).

In un bowl mettere in infusione lo sciroppo di lampone con le bucce e lasciare riposare per almeno due ore. Aggiungere quindi lo champagne, i succhi di arancia e limone. Mescolare e mettere in frigorifero coperto. Poco prima di servire aggiungere il vino rosso.

ZAPPING

Per 6 persone: 180 ml di gin, 60 ml vermut rosso, 180 ml succo d'ananas.

Per decorare una carmoba e ciliegine al maraschino.

Nel mixing glass raffreddato ben bene, versare gli ingredienti, miscelare e servire nelle coppe o nei tumbler con 2 cubetti di ghiaccio e una fettina di carambola e una ciliegina a guarnizione.

ANTIPASTI E NON SOLO

CROSTINI ALLA POLPA DI MELANZANE

Si mettono le melanzane intere nel microonde, si fanno andare per cinque minuti, poi si rigirano e si cuociono per altri cinque minuti o finché al tatto sono belle morbide e la pelle esterna è vizza. La polpa cotta si condisce con sale, pepe, olio, mentuccia e origano. Possibile aggiunta di semi di sesamo. Si spargnacca sui crostini e si pappa.

CROSTINI ALLA FINANZIERA

Pulisco bene fegatini e cuoricini, li lascio a bagno per un po' di tempo in acqua e cognac, poi li cuocio con burro e alloro, sale, pepe, capperi.

Quando sono cotti, li trito bene e servo con crostini di pane tostato.

ANANAS E BACON

Fai a pezzetti dell'ananas fresco (va bene anche quello in scatola al naturale).

Avvolgi ogni pezzo in una fetta di pancetta affumicata e ferma l'involtino con uno stuzzicadenti.

In una piccola teglia, versa l'olio d'oliva e, quando è ben caldo tuffa gli involtini e friggi finché la pancetta è croccante. Scola su un foglio di carta e servi caldi caldi.

Ricorda la teglia deve essere piccola perché gli involtini devono essere coperti tutti dall'olio di frittura (rigorosamente e.v.)

CARAMELLE DI SPECK

Caprino a crema con poca cipolla fresca, sale pepe olio e una lacrima di aceto spalmato su fette di speck arrotolate a caramella.

CARPACCIO DI TONNO

Pulire il tonno e ricavare dei filetti. Brasare al forno con Marsala e poi servire freddo a mo' di carpaccio cosparso del suo sughetto. Lo fa così il mio ristorante preferito. Ottimo.

CREMA DI MELANZANE

Colo dall'olio le melanzane grigliate sott'olio, le metto nel mixer e le frullo con un pizzico di cumino, un paio di cucchiali di yogurt e una volta ottenuta la crema la servo con pane tostato.

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

Comprì quelli già secchi, li scotti in acqua e aceto e poco sale, li colo, li metti ad asciugare su un canovaccio, li tieni coperti con un altro canovaccio e una volta asciutti li invasi con un trito di aglio e origano, li copri d'olio d'oliva buono.

E dopo un paio di mesi che sono sott'olio, li frulli e ne fai una specie di patè da spalmare su crostini, pane ecc.ecc.

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 2

Li scotto in acqua e aceto, poi li lascio asciugare bene su un telo e li invaso con aglio, peperoncino, menta e origano tritati finissimi. Dalla mia vicina ho imparato un'altro sistema, però ci vogliono i pomodori S. Marzano, quando sono freschi li si taglia a metà senza staccarli però, aperti a libro e si mettono al sole a rinsecolare appena appena. Quando cominciano a raggrinzire sono pronti per essere lavorati. Dunque si scottano pochi secondi in acqua e aceto e li si lascia asciugare sul solito telo pulito, poi si riempiono con foglie di menta e aglio, si chiudono e si invasano, si copre di olio buono e sono pronti dopo due mesi.

CREMA DI CAPRINO ALLE ERBE FINI

In una ciotola metto il caprino insieme a un trito finissimo di rosmarino, salvia, prezzemolo, aggiungo sale, pepe e una goccia d'aceto e sbatto bene con una forchetta in modo da ottenere una crema. Servo con crostini.

POLPO IN INSALATA

Ho scoperto una variante del polpo in insalata in un piccolo ma superlativo ristorante a Capezzano di Camaiore. Un posto normale che non si nota, è abbastanza anonimo. Ma la cucina è stupenda, certi profumi che non ricordavo più. Grazie ai miei soliti amici di Pisa che scoprono sempre posti nuovi. Comunque dopo il dilungamento narrativo ecco la variante: invece che condirlo con aglio e prezzemolo, si mette aglio, limone, origano e pomodori in dadolata. Mangiato il giorno dopo è super!

TERRINA DI SALMONE ALLE VERDURE

Per 6 persone: 300 gr. salmone affumicato affettato, 80 gr. mollica di pane, 450 gr. ricotta, 60 gr. burro, mezzo cucchiaio di scorza di limone grattugiata, 9 cucchiani di sherry, 3 cucchiali di erba cipollina tritata, 10 cime di broccoletti già puliti (quelli verdi), 2 carote, 200 gr. asparagi surgelati.

In una terrina, foderata di pellicola trasparente, sistemare le fette di salmone sul fondo e ai lati.

In una ciotola mescolare la ricotta, il burro ammorbidito, 100 gr. di salmone tritato, l'erba cipollina, la mollica di pane grattugiata e lasciata in poco latte e strizzata. Bagnare con lo sherry e regolare di sale. Dopo aver amalgamato il tutto, far lessare i broccoletti, la carota raschiata e lavata, gli asparagi. Lasciar raffreddare.

Versare a cucchiaiate il composto nella terrina, aggiungendo a strati, pressandole, le verdure.

Ricoprire le verdure con il resto del composto, livellare bene,

coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigo sino al momento di servire.

Capovolgere lo stampo su un vassoio togliendo la pellicola e decorare con foglie di agrifoglio per fare atmosfera natalizia.

TORTA DI PASTA SF oglia CRUDO E PARMIGIANO

Uso anch'io quando sono di corsa la pasta pronta della Buitoni. La stendo, la bucherello con la forchetta e faccio sul fondo uno strato di prosciutto crudo.(circa 100/150 gr).

Grattugio 300 gr di parmigiano reggiano, faccio una besciamella densa ma non troppo abbondante, amalgamo ben bene il grana e un uovo e verso il tutto sopra il prosciutto crudo.

In forno ben caldo finché ha una bella crosticina dorata e invitante. Si mangia sia tiepida che fredda. E' un po' calorica è vero, ma molto buona.

ASPARAGI BIANCHI SOTTOLIO

Prima devi lavarli bene, tagliare la parte più dura pareggiandoli in fondo, poi raschiarla con un coltellino affilato.

Scottali in acqua e aceto bianco con qualche grano di pepe nero e sale grosso. Per il tempo credo che 4 minuti possano bastare, date le dimensioni, ma qui è meglio sentire il parere di qualche altro coquinario.

Poi li metti ad asciugare ben divisi fra loro su un canovaccio, cambiandolo quando li rigiri.

Quando sono bene asciutti li puoi mettere nei vasi con la punta rivolta verso l'alto, copri di olio buono e chiudi.

LE MOUSSE

MOUSSE DI SALMONE AFFUMICATO

per 8 persone circa. 250 gr. salmone affumicato, 4 dl. panna da montare, 4 cucchiai di gelatina liquida, 1 cucchiaio di succo di limone, 2 albumi, noce moscata grattugiata, sale, pepe.

Per decorare una fettina di salmone e ciuffetti di prezzemolo o cerfoglio.

Tagliare il salmone a pezzi e frullarlo insieme a 1 dl. e 1/2 di panna, il succo di limone e un pizzico di noce moscata. Pepare, aggiungere la gelatina e mescolare bene.

Montare la panna rimanente e gli albumi a neve soda, incorporare al composto di salmone e regolare di sale e pepe.

Passare otto coppette individuali sotto l'acqua fredda senza asciugarle, distribuirvi dentro la mousse lasciandone la superficie con una spatola.

Tenere in frigo per almeno due ore.

Al momento di servire lavare il prezzemolo, fare dei ciuffetti da mettere nelle coppette, tagliare a listarelle la fetta di salmone e arrotolarle con il prezzemolo a guarnizione.

MOUSSE DI TONNO

1) 2 scatole di tonno di quelle grandi, 250 gr burro, 2 acciughe sottolio, 1 cucchiaio scarso di capperi sottaceto, 1 limone, solo il succo.

Nel mixer mettere il tonno, i capperi e le acciughe, quindi unire il burro a pezzi e il succo di limone, tritare finché si ottiene una spuma omogenea.

Foderare con della pellicola uno stampo qualsiasi e versare la mousse. Tenere in frigo.

Servire decorando con fette di limone, capperi, o quello che la fantasia suggerisce.

2) 2 scatole di tonno al naturale da 200 gr. il succo di un limone e mezzo, 2 acciughe sottolio, poco mascarpone, 200 gr burro.

Nel mixer mettere il tonno sgocciolato e spezzettato, aggiungere le acciughe, e il burro a pezzetti, il mascarpone (circa 4/5 cucchiai)

azionare la velocità media e mentre trita versare poco alla volta il limone.

Eventualmente, se il recipiente non contiene tutto il quantitativo in una volta, ripetere l'operazione avendo poi cura di amalgamare bene i composti ottenuti.

A fine operazione si dovrà avere una crema liscia. Foderare di pellicola uno stampo a piacere e versarvi la crema di tonno ottenuta, livellare bene e sbattere un po' affinché il composto si distribuisca bene nello stampo. Tenere in frigo e al momento di servire, guarnire con mezze fette di limone e ciuffi di prezzemolo

I PATE'

PATE' DI MELANZANE E TONNO



2 melanzane grosse tonde, 2 scatolette di tonno medie, 3 spicchi d'aglio, 5 o 6 belle foglie di basilico, 50 gr parmigiano reggiano, 4 uova, olio, sale, pepe, noce moscata.

Spelare le melanzane, tagliarle a rondelle abbastanza spesse e metterle a fare l'acqua.

Dopo circa un'ora sciacquarle, asciugarle e tagliarle a tocchetti, quindi metterle a rosolare in olio caldo con gli spicchi d'aglio spezzettati e le foglie di basilico. Aggiungere un pizzico di pepe, una spruzzatina leggera di noce moscata, regolare di sale, abbassare il fuoco e cuocerle finché sono belle tenere, indi lasciarle raffreddare. Quando sono fredde mettere il tonno, le uova, il grana e le melanzane, aglio e basilico compresi, nel bicchiere del frullatore e frullare fino ad avere una crema omogenea.

Imburrare uno stampo da plumcake o altro a piacere e versare il composto. Cuocere in forno per circa 50 minuti a 160°.

PATE' DI FAGIANO TARTUFATO

per 8 persone, 500 gr fagiano cotto arrosto, col suo fondo di cottura, 300 gr polpa di maiale, 50 gr lingua salmistrata (1 fetta sola), 50 gr prosciutto cotto (1 fetta sola), 50 gr pancetta liscia (1 fetta sola), 25 gr pistacchi sbucciati, scottati in acqua bollente e pelati, 150 gr burro, 1 ramepetto di timo, 2 foglie di alloro, poco vino bianco, 2 bicchierini Brandy, 1 cucchiaio abbondante prezzemolo tritato, 1 cipolla, 1 piccolo tartufo, 1 tavoletta gelatina istantanea da 1/2 l., olio, sale, pepe.

Tritare la cipolla, tagliare la lingua, il prosciutto, la carne di maiale a piccoli dadi, tritare la pancetta, tagliare in piccoli pezzetti anche la polpa del fagiano.

Mettere a marinare la carne del maiale in un po' di vino bianco, timo e alloro.

A parte marinare allo stesso modo anche i cubetti di lingua e prosciutto.

Affettare la cipolla e farla appassire in un tegame con poco olio, aggiungere la pancetta, lasciar rosolare e unire la carne di maiale scolata dal vino bianco e subito dopo il solo prosciutto, salare, pepare e bagnare con il bicchierino di brandy, proseguire quindi la cottura.

Verso la fine unire anche la carne del fagiano, lasciar insaporire, bagnando col fondo di cottura del fagiano arrosto. Unire anche il prezzemolo.

Quando le carni saranno cotte, togliere dal fuoco, mettere le carni nel frullatore o nel mixer.

Fondere il burro.

Frullare le carni prima lentamente poi alzando la velocità, incorporandovi il burro fuso.

Lavorare bene il composto che dovrà risultare spumoso, profumarlo con un altro bicchierino di brandy aggiunto poco alla volta sempre frullando in modo da incorporarlo alla spuma.

infine scolare la lingua dalla marinata, aggiungerla al composto e unire anche i pistacchi sgusciati.

Preparare la gelatina seguendo le istruzioni, lasciarla quindi raffreddare fuori dal frigorifero.

Quando comincia a tirare, versarne un po' sul fondo di uno stampo rettangolare a pareti alte, mettendola a rassodare in frigorifero.

Controllarla a vista in modo da poter inserire a decorazione, prima

che si rassodi completamente, delle formine ricavate dal piccolo tartufo.

Quando la gelatina sarà solida, mettere la spuma di fagiano in una saccaposc con bocchetta larga e riempire lo stampo lasciando spazio libero tutto intorno alle pareti.

Pareggiare il tutto con la spatola e riempire i vuoti dello stampo con la rimanente gelatina fredda.

Tenere in frigo per 2 ore quindi sformare sul piatto di servizio guarnendo come la fantasia vi suggerisce.

PATE' DI FAGIANO

per 6 persone. Parte dal fagiano crudo, è molto più veloce e altrettanto buona

1 fagiano medio peso, 150 gr carne di maiale tritata, 70 gr prosciutto crudo a fette, 1 cipolla, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie di salvia, 1 ramepetto rosmarino, 250 gr burro ammorbidito, 1 cucchiaio Cognac, 1 l. gelatina, meglio se di pollo, sale e pepe. Spellare e disossare il fagiano, tagliarne la carne a pezzetti.

in una ciotola riunire la carne di fagiano, la carne di maiale. Tritare anche il prosciutto e aggiungerlo alle carni.

Fare un trito non troppo fine con la cipolla, la carota, l'aglio, la salvia e il rosmarino, condirlo con sale e pepe.

Unire il trito alla ciotola di carni, mescolare bene e trasferire il tutto in un tegame coperto con 50 gr di burro e cuocere a fuoco molto lento per 1 ora.

Una volta cotto, tritare il tutto ben bene col mixer e passare al setaccio aiutandosi col burro morbido, 1 cucchiaio di cognac quindi lavorare l'impasto rendendolo omogeneo, liscio e amalgamato.

Preparare la gelatina, o farsela preventivamente in casa.

in uno stampo da terrina, versare una parte di gelatina sul fondo, raffreddare e quando incomincia a rapprendersi, versare il paté, raffreddare ancora quindi versarvi sopra la rimanente gelatina e raffreddare in frigorifero.

PATE' DI FAGIANA ALLA MILANESE

1 fagiana d circa 1/1,200 kg, 300 gr carne di vitello, 80 gr prosciutto crudo a dadini (un po' misto, non magrissimo), 1 carota, 1 foglia di alloro, 1 gambo di sedano, 50 gr panna da cucina, 400 gr burro, 1/2 bicchiere Cognac, 1 chiodo di garofano, 2 bacche di ginepro, 1 pezzetto piccolissimo di cannella.

Spellare e disossare la fagiana che deve essere ben frollata, scartare giunture e cartilagini quindi tagliare a pezzetti la carne. Tagliare anche a pezzetti la carne di vitello.

Riunire tutto in una terrina e aggiungere il prosciutto.

In una casseruola mettere 50 gr di burro, la carota e il sedano interi, la foglia di alloro, sale e pepe. Cuocere a fuoco basso, pentola coperta, per 10 minuti, quindi aggiungere le carni con le spezie e il Cognac. Coprire nuovamente e continuare la cottura per circa mezz'ora mescolando ogni 10 minuti.

Trascorso il tempo indicato, togliere le verdure e gli aromi e tritare la carne due o tre volte col fondo di cottura. Fondere il burro.

Versare in una ciotola, regolare di sale e pepe, unire la panna e lavorare l'impasto con il burro fuso finché diventerà un composto liscio e omogeneo. Meglio le fruste o il frullatore.

Foderare uno stampo con della pellicola o dell'alluminio, versare l'impasto e pressare bene sbattendo per fare uscire eventuale aria.

Tenere in frigo, quindi sformare e servire con crostini

PATE' DI FEGATO TARTUFATO ALLA FRANCESE

Questo è veramente veloce da preparare e ottimo con i crostini caldi.

Per 8 persone: 2 fette di fegato di vitello, 1 fetta di noce di vitello, 3 foglie di salvia, 1 di alloro, 1 piccolo scalogno, 150 gr. di burro, 1 scodella di latte fresco intero, 1 bicchierino di cognac, pepe nero in grani, 1 piccolo tartufo (o della pasta di tartufo bianco) sale.

Disporre le fette di fegato e di carne in un recipiente coprendole con il latte, completare con le foglie di salvia e di alloro. Coprire e tenere in frigorifero a marinare per 12 ore.

In una casseruola sciogliere 30 gr. di burro, aggiungere lo

scalogno pulito ma lasciato intero, unire la carne ben scolata dalla marinata, poi il bicchierino di cognac, il pepe nero in grani e lasciar cuocere a fiamma molto bassa con coperchio per circa 15 minuti. In cottura aggiustare di sale.

Aspettare che il tutto si raffreddi, poi mettere nel mixer la carne senza il sugo di cottura e lo scalogno e il pepe, azionando la velocità media. Quando si sarà ridotto in crema, unire il burro a pezzi tenuto a temperatura ambiente per almeno 15 minuti.

Azionare ancora il mixer e quando il composto sarà perfettamente liscio e omogeneo unire il tartufo o la pasta di tartufo. Versare in piccole terrine e conservare in frigo coperte. Servire con crostini caldi.

PATE' DI CAVEDANO

Il cavedano è un pesce che non gode di buona fama gastronomica per le numerosissime lische presenti nella sua carne saporita, ma sul lago di Como hanno elaborato una preparazione che permette di apprezzare al meglio questo pesce così bello da catturare.

1 kg filetto di cavedano, 100 gr burro crudo, 100 gr di lardo (non salato sarebbe meglio), 2 cipolle, mezzo spicchio d'aglio, 2 o 3 rametti di maggiorana, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un bicchierino di cognac.

Tritare finemente le cipolle, rosolarle in poco burro facendole imbiondire, aggiungere il mezzo spicchio d'aglio il filetto tagliato a pezzetti e continuare a rosolare, regolare di sale e pepe, bagnare col vino bianco e lasciar sfumare. Togliere dal fuoco.

Far raffreddare il tutto e poi passare al setaccio o al tritatutto per due volte aggiungendo il lardo e il burro tagliato a pezzetti e il cognac.

A piacere si può fare in gelatina.

Io, quando ho l'occasione di prepararlo (cioè quando qualche pescatore mi procura la materia prima), lo lascio in una terrina e un po' prima di servire, lo tolgo dal frigo, lo metto in una tasca da pasticcere con la bocchetta più grossa e lo spremo direttamente nel piatto facendo mucchietti o strisce, insieme alle fette di pane abbrustolite.

PIATTI UNICI

PULENTA CUNCIA

da un vecchio proverbio "la pulenta la se fa cunt el foch, la farina e l'oli de gumbett"

(la polenta si fa con il fuoco, la farina e l'olio di gomiti).

Giusto per ricordare il faticoso lavoro del rimestatore della "canela" di legno nel paiolo al fuoco del camino.

Per la polenta: 300 gr farina gialla bramata grossa, 200 gr farina di fraina (grano saraceno), 1, 750 l acqua, una manciata di sale grosso.

Per la cuncia: 250 gr formaggio semigrasso(o magro di montagna), 250 gr formaggio grasso (taleggio, Bitto, casera, latteria), 200 gr grana grattugiato, 200 gr burro, 10 spicchi d'aglio tagliati a metà, 10 grosse foglie di salvia.

Preparare la polenta.

In un tegamino far soffriggere nel burro gli spicchi d'aglio e la salvia fino a farli dorare ma non scurire

Tagliare il formaggio a pezzetti.

Pronta la polenta togliere il paiolo dal fuoco e con un grosso cucchiaio bagnato, prelevare la polenta facendone tipo dei grossi bocconi, metterli in una capiente zuppiera molto calda.

Sopra ogni strato di polenta mettere il formaggio a pezzetti, una manciata di grana. Sopra a tutto versare il burro caldo con l'aglio e dare una leggera mescolata.

Servire caldissimo.

TRIPPA

Io la faccio alla friulana.

Un abbondante trito di cipolla sedano carota, rosolo la trippa nel soffritto, la bagno col vino bianco, aggiungo il pomodoro (fresco, o la salsa fatta in casa) alloro e uno spicchio d'aglio e la copro di brodo di carne fatto il giorno prima.

La lascio sobbollire a fuoco dolce per molto tempo, ogni tanto rabbocco di brodo se si asciuga troppo senza essere cotta. Alla fine una manciata di prezzemolo tritato.

Certo che il profumo che si spande per casa non ha niente a che vedere con quella "puzza" che si sentiva una volta. Segno che la trippa dei nostri giorni è sbiancata, candeggiata e smacchiata come fosse biancheria.

In paese si sapeva sempre quando Adelio (il macellaio) macellava la bestia e allora c'era sempre una corsa all'accaparramento della trippa. Mia nonna, che probabilmente gli era simpatica, aveva quasi sempre un trattamento di favore.

E così mi ritrovavo alle 3 del pomeriggio nel retrobottega del macellaio, in mezzo a una specie di antro della strega, tutto fumante per l'acqua calda versata, le interiora infilzate negli uncini, con quarti e teste di bue appesi alle pareti bianche, Ero lì a ritirare il pacco delle trippe a pezzi grossi, ancora da tagliare.

Mia nonna allora si metteva in cortile alla pompa dell'acqua, io pompavo e lei sciacquava e rifiniva il lavoro di pulizia, poi la tagliava a striscioline e la metteva sul fuoco. Beh, vi garantisco che in casa non si poteva stare dall'odore, tanto più sgradevole quanto più buono era il sapore.

Alla fine era pronta molto tardi, però non la si mangiava per cena, bensì il giorno dopo a pranzo. Effettivamente è più buona il giorno dopo.

BALOTA

Questo antico modo di utilizzare la polenta con il formaggio, testimonia l'indispensabile funzione nutritiva, nei tempi scorsi, di questo alimento povero che veniva venduto a Como e dintorni nelle botteghe dei "pulentatt" dove si poteva acquistare a buon prezzo in porzioni tagliate con un'apposita corda tesa.

La preparazione è piuttosto semplice.

Appena fatta la polenta, la si versa sull'apposito tagliere di legno, si formano delle palle grosse come un gomitolo al cui interno si mettono pezzi di formaggi miscelati fra loro ricavando un impasto omogeneo e compatto (taleggio, gorgonzola, formaggio d'Alpe).

FRICO



la dose per 6 persone:

1 kg patate, 2 piccole cipolle, 500 gr formaggio friulano fresco, (latteria o Montasio fresco), pepe nero abbondante, poco olio. Affettare la cipolla abbastanza finemente, tagliare le patate a pezzetti piccoli e possibilmente uguali in modo che cuocia tutto nello stesso modo.

Tagliare a pezzi anche il formaggio.

In una capace padella antiaderente imbiondire leggermente la cipolla nell'olio, quindi mettere le patate e cuocere sempre mescolando perché non devono assolutamente arrostire. Quando le patate cominciano a cuocere, schiacciare tutto grossolanamente con una forchetta, sempre mescolando nella padella.

A questo punto mettere il formaggio e mescolare in continuazione perché il formaggio sciogliendosi sia ben distribuito. Compattare il tutto con la forchetta e lasciare cuocere finché nella parte sottostante si crei la crosticina, a questo punto girare il frico aiutandosi con un coperchio e facendo molta attenzione.

Eventualmente, poiché il formaggio può rilasciare dell'unto in cottura, eliminare il grasso in eccesso aiutandosi con un cucchiaino. Girato il frico, continuare la cottura a fuoco alto per fargli fare la crosticina anche dall'altra parte. Togliere quindi dalla padella, mettere in un largo piatto, cospargere di abbondante pepe nero e servire caldissimo. Meglio con della polenta rigorosamente bianca.

BROVADA E MUSET



La brovada, come ho già avuto modo di dire nel mio intervento sulla cucina regionale friulana, è un piatto tipico contadino.

Un contorno da dare al nostro muset (cotechino) che va cotto in acqua ma a metà cottura deve essere messo a finire di cuocere insieme alla brovada.

Sono rape bianche tenute a macerare nelle vinacce.

Trascorso il tempo necessario a raggiungere un certo grado di acidità (circa 40 giorni) vengono tolte dalle vinacce, grattugiate a julienne e messe nei sacchetti in congelatore.

Preparazione:

Scongelata la brovada, si risciacqua velocissimamente sotto l'acqua. Si prepara un soffritto di aglio e cipolla con 3/4 cucchiai di olio e una noce di burro, si versa la brovada, si uniscono due foglie di alloro e si porta a cottura aggiungendo acqua calda poco alla volta e unendo anche un po' di brodo sgrassato del cotechino. E' pronta non appena le rape cominciano a disfarsi. A quel punto si taglia a fette spesse il cotechino, le si coprono di brovada e si serve con polenta rigorosamente bianca.

CASSOELA



1,5 kg puntine di maiale, 10 verzini (salsicce con impasto apposito per la cottura con le verze), 1 pezzo di cotenna, 1 pezzo di muso, 1 pezzo di orecchio, 1 piedino spaccato a metà e ogni metà spaccata di nuovo a metà, 2 belle verze (che possibilmente abbiano preso la brina), 2 carote, 2 costole di sedano, 1 grossa cipolla, 1 bicchierino di grappa, sale, pepe, olio e.v..
 Tritare sedano carota e cipolla, farli appassire in olio e.v. e mettere a rosolare le costine, il musetto e l'orecchio tagliato a pezzi, i verzini, e la cotenna fiammeggiata e spezzettata, i pezzi di piedino, regolare di sale e di pepe.
 Sfumare con il bicchierino di grappa. Nel frattempo mondare le verze, lavarle, farle a pezzetti e quindi unirle alla carne nella pentola (che dovrà necessariamente essere molto capiente) magari poche alla volta per farle stare tutte.
 Coprire e continuare la cottura a fuoco basso fino a quando il tutto è ben cotto. Se si asciugasse troppo aggiungere poca acqua calda per volta.
 Alla fine deve avere il suo sugo ma non troppo liquido.
 Si serve con polenta

POLENTA

POLENTA BIANCA

la polenta bianca era il companatico quotidiano e si mangiava con tutto.

Con il formaggio, con il radicchio, con il salame fritto alla cipolla, con il frico, con tutti i piatti semplici della cucina contadina. Insomma, era un modo per riempire la pancia quando c'era poco da mangiare.

Io la amo moltissimo, forse perché ci sono cresciuta a polenta. Calcola che di solito è macinata un po' più fine di quella gialla, però i tempi di cottura sono uguali. Se la vuoi un po' più soda andrà cotta di più o riduci l'acqua, e se invece la preferisci morbida metti meno farina.

Con il fegato alla veneziana è ottima, con tutti gli umidi pure. Va benissimo insieme al coniglio arrosto, oppure col pollo alla cacciatoria.

Lasciata morbida è ottima con le seppioline o i moscardini in umido. Ne metti un po' nella fondina, ci scavi un bel nido dove adagi l'umido con tutto il suo sugo.

E' il massimo con il baccalà, quello mantecato. Va bene anche con le verdure, a me piace tantissimo con le verze stufate, o con i fagioli in umido. Insomma la polenta offre tantissime possibilità, secondo il tuo gusto.

Anch'io ne ho portata un po' da Friuli, sono andata al mulino vicino casa mia. Quando la faccio, per tutta la casa persiste un profumo che mi fa tornare indietro nel tempo. Il massimo sarebbe cuocerla sulla stufa a legna o sul camino.....

I RISOTTI

RISOTTO PRIMAVERA

per 6 persone: 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 porro, 1 patata, 1 zucchina, 200 gr piselli sgranati freschi, oppure una confezione piccola di piselli surgelati, 500 gr riso Carnaroli, 50 gr parmigiano, 100 gr burro, brodo vegetale q.b., poco prezzemolo tritato, sale, pepe.

Ridurre tutte le verdure in dadolata, affettare finemente la cipolla e il porro, sgranare i piselli o, se si usano quelli surgelati, passarli prima velocemente sotto l'acqua corrente.

Fondere il burro meno una noce e farvi rosolare tutte le verdure, lasciarle stufare per circa 10 minuti quindi aggiungere il riso e mescolare bene, lasciar assorbire e dopo qualche minuto sfumare col brodo e continuare la cottura, mestolo dopo mestolo.

Cuocere all'onda e mantecare col restante burro e il parmigiano, regolare di sale e servire con una macinata di pepe bianco e poco prezzemolo.

RISOTTO ALLA MONZESE

per 6 persone: 500 gr salsiccia dolce, 600 gr riso Carnaroli, 1 piccola cipolla, 50 gr parmigiano grattugiato, 100 gr burro, 1 bustina di zafferano, poco pepe bianco macinato al momento, pistilli di zafferano per guarnire, brodo q.b.

Far fondere il burro meno una noce, affettare sottilmente la cipolla e farla appassire nel burro, quindi unire la salsiccia spellata e sbriciolata, farla leggermente colorire quindi unire il riso.

Mescolare bene affinché assorba i condimenti e quindi sfumare con un mestolo di brodo caldo.

Continuare a cuocere il risotto aggiungendo un mestolo di brodo alla volta man mano che il liquido si assorbe. Quasi a fine cottura aggiungere lo zafferano. Cuocere all'onda e mantecare con la noce di burro rimasta e il parmigiano.

Servire molto caldo con una macinata di pepe bianco e qualche pistillo di zafferano.

RISOTTO COL PESCE PERSICO

Il pesce persico, si può considerare un emblema della cucina ittica lariana, ma anche del Ceresio e del lago di Pusiano, dove puoi trovarlo pressoché in tutte le trattorie, per la sua sapida e delicata leggerezza. Ecco quindi un abbinamento per cui non va dimenticato il detto: "El ris el nass in l'acqua ma el moer in del vin".

Ingredienti: una ventina di filetti di pesce persico, 100 gr di burro, 10/12 foglie di salvia, una piccola cipolla, 500 gr riso (carnaroli o arborio), 1 l e mezzo di brodo bollente, mezzo bicchiere di vino bianco, poca farina per infarinare.

Preparare un normale risotto in bianco rosolando la cipolla in 50 gr di burro, versando il riso, bagnando col vino bianco e portando a cottura col brodo.

Nel frattempo in una padella far schiumare il burro con la salvia e friggere i filetti precedentemente infarinati, uno alla volta. Appena dorati, toglierli e tenerli in caldo.

Controllare il riso, regolare di sale. Quando è cotto, versarlo su un piatto da portata formando una leggera cupola, coprire con i filetti ben caldi. Riscaldare il burro di frittura senza farlo diventare nero e versarlo sopra.

RISOTTO PANCIETTA E ZOLA

In poco olio e burro rosolare uno scalogno, la pancetta a pezzetti e versare il riso, tostare, sfumare con poco vino bianco e procedere come per un normale risotto. Quando è quasi a cottura unire il gorgonzola tagliato a pezzi, far sciogliere bene. A fuoco spento una noce di burro e una cucchiainata di grana.

RISOTTO CARCIOFI E SPECK

Tagliare i carciofi a striscioline, naturalmente senza le foglie più dure, tagliare a dadini lo speck.

Rosolare uno scalogno e poco aglio, versare verdura e speck, far insaporire, versare il riso, un po' di maggiorana.

Sfumare col vino bianco e portare a cottura con il brodo.

Mantecare sempre con la noce di burro e il parmigiano. Lasciateli sempre riposare qualche secondo prima di servire

PRIMI PIATTI

PIZZOCCHERI



A me piacciono belli ricchi per cui ecco qua la dose, diciamo per 6/8 persone:

500 gr pizzocheri, 1 verza, 5 o 6 patate, 3 o 4 grossi spicchi d'aglio, salvia abbondante, 200 gr burro, 200 gr formaggio Bitto, 200 gr formaggio casera, 150 gr parmigiano, sale e pepe nero macinato al momento.

In una pentola molto capiente portare a bollore acqua abbondante. Nel frattempo mondare la verza e spezzarne le foglie in pezzi non troppo piccoli (sennò cuocendo si disferebbe troppo), pelare le patate e tagliarle a grossi pezzi (a me piace ritrovarle insieme alla pasta, e un po' si sfalderanno in cottura).

Quando l'acqua bolle buttare le patate e le verze, lasciar sobbollire per 10 minuti poi aggiungere la pasta (se secca) di più se fresca (almeno 15 minuti).

A parte mettere a fondere il burro con la salvia e l'aglio e lasciarlo scurire un po' senza esagerare.

Tagliare a dadini i formaggi. Grattugiare il parmigiano.

Quando la pasta è cotta io faccio così:

Su un piano d'appoggio vicino al lavandino dove colerò la pasta, preparo un recipiente molto capiente ma basso (può essere una pirofila o una larga pentola) il piatto dei formaggi dadolati, il grana, il pentolino del burro fuso.

Colo i pizzocheri pochi alla volta, scuoto per far andar via l'acqua

in eccesso e li verso nel largo contenitore, cospargo con i dadini di formaggio, un po' di burro nocciola, il parmigiano e un po' di pepe e mescolo leggermente. Quindi ricomincio con altro po' di pasta e continuo con gli ingredienti, fino ad esaurimento di tutto. Conclusa l'operazione, rimescolo in modo che il formaggio si fonda bene e servo caldissimo.

Non ripasso in forno.

Di solito io faccio dosi abbondanti perché mi piacciono ancora di più riscaldati.

PASTA AL SALMONE

Trito finissima la cipolla, la faccio appassire e metto metà del salmone tagliato, sfumo con poco brandy e per ultimo la panna (non quella da cucina, quella fresca). All'ultimo, aggiungo l'altra metà dose del salmone a crudo e spadello la pasta nel sugo

PENNE AL SALMONE

In una larga padella fondo il burro e quando spumeggia ci metto un paio di scalogni tritati finemente ad appassire. Nel frattempo riduco in dadolata circa 200gr di salmone affumicato e ne verso circa 150 gr nella padella con lo scalogno, mescolo perché prenda calore e poi lo sfumo con una spruzzata di cognac, lascio sfumare e aggiungo della panna liquida fresca, mescolo perché si insaporisca bene e spengo.

Cuocio la pasta, la colo e la verso direttamente nella padella, mescolo e spadello per amalgamare il tutto e aggiungo il salmone avanzato, mescolo ancora e servo.

MINESTRA DI RISO E RAPE

Tagliare con la mandolina, quindi molto sottili, 2 rape.

Farle appassire in una noce di burro e una piccola cipolla.

A parte mettere tre o quattro pomodori di quelli piccoli in una pentola, aggiungere le rape soffritte e mettere un poco d'acqua, giusto per farle stufare.

A metà cottura, aggiungere brodo quanto basta per cuocere il riso nella quantità desiderata.

Quando la minestra è cotta, aggiungere una bella manciata di prezzemolo tritato.

GNOCCHI DI ZUCCA

1 kg di polpa di zucca matura, 100 gr farina 00, 100 gr ricotta affumicata stagionata, 30 gr burro, 1 uovo, sale.

Pelare la zucca, pulirla dai semi, tagliarla a spicchi e metterla in forno caldo avvolta in carta stagnola. Una volta cotta, passarla al passaverdere (se fosse ancora un po' umida ripassarla ancora in forno o in un tegame finché è asciutta).

Lasciar raffreddare e unire l'uovo, il sale e la farina.

Si otterrà un composto omogeneo che con l'aiuto di un cucchiaio o di una tasca da pasticcere si farà cadere a pezzetti nell'acqua bollente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla, sgocciolarli e servirli con ricotta grattugiata a scaglie e burro fuso

ZUPPA DI PANE

8/10 fette pane raffermo(Panini penso 4/5), semi di finocchio, 5/6 cucchiali di formaggio Montasio stagionato grattugiato, mezzo bicchiere di olio e.v., 2 uova (solo tuorlo) sale e pepe.

Mettere a bollire il pane in abbondante acqua con l'aggiunta dei semi di finocchio (una ventina) dell'olio e del sale. Dopo circa mezz'ora spegnere il fuoco e versare il composto in una zuppiera in cui sono stati sbattuti in precedenza e mescolati con il formaggio i due tuorli d'uovo.

Mescolare bene per amalgamare, preparare e servire

SUGO PER SITUAZIONI DI EMERGENZA

Rosolare due o tre spicchi d'aglio in poco olio e.v., farci sciogliere tre o quattro filetti d'acciuga, sbriciolarci dentro una bella scatoletta di tonno, amalgamare il tutto e versare sugli spaghetti. Velocissimo (il tempo che cuoccia la pasta) e gustoso.

Un altro sugo lampo lo faccio così:

Cubetti di pancetta affumicata (va bene anche quella confezionata già tagliata) rosolati con una piccola cipolla, sfumati con un bicchierino abbondante di vodka, poco pomodoro e voilà sulle penne o sulle conchiglie (che prendono bene il sugo). Naturalmente sale e pepe quanto basta.

SUGO ALLO SPADA

Prendi 4 o 5 fettine di pesce spada, le pulisci da pelle e cartilagini, le tagli a pezzetti.

In una capace padella rosoli due o tre spicchi d'aglio con l'olio, lo spada con abbondante origano o menta se la trovi, poi unisci pomodorini ciliegia tagliati a metà, regoli di sale e pepe e li fai cuocere finché sono appena morbidi.

Ci scoli dentro le pennette, fai saltare per due minuti e il gioco è fatto.

PAPAROT

1 Kg spinaci, 100 gr farina di mais 50 gr farina, 40 gr burro, 1 spicchio d'aglio, 1 dl brodo, pepe e sale.

Dopo aver mondato e lavato e asciugato gli spinaci, tritarli e farli soffriggere nel burro insieme allo spicchio d'aglio. Toglierlo quando sarà dorato e versare il brodo (o l'acqua di cottura degli spinaci) lasciar bollire a fuoco moderato.

mescolare insieme in una terrina, i due tipi di farina cercando che abbiano la stessa "grana", miscellarle con un mestolo di brodo e passare tutto in pentola. mescolare bene per non fare grumi e lascia bollire per 20 minuti sempre mescolando. regolare di sale e pepe. Servire caldo

PASTA E BROCCOLI

Quando l'acqua bolle iniziare a cuocere i broccoletti, aggiungere la pasta in modo che alla fine siano cotti entrambi.

A parte in una teglia rosolare nell'olio due o tre spicchi d'aglio e il peperoncino a piacere, scolare pasta e verdure, versare nella teglia, spadellare per insaporire bene il tutto, aggiustare di sale e servire.

A me piace liscia, senza formaggio.

MACCHERONCINI PATATE E COZZE

Cuocere le patate tagliate a tocchi con la pasta.

A parte fare aprire le cozze precedentemente ben pulite e lavate. Sgusciarle e farle insaporire con olio, aglio e prezzemolo in una capace padella.

Scolare la pasta e patate, versarla nelle cozze, salare, preparare e saltare per due minuti finché sono ben amalgamate.

LASAGNE CON TREVISANA



Si procede a strati come per le lasagne classiche, ogni strato besciamella e la trevisana prima fatta stufare, tagliata grossolanamente, con un piccolo scalogno e vino bianco.
Al momento di servire si tagliano dei quadrati e si mettono sui piatti singoli guarnendo con altre erbe fresche a piacere.
(non si tagliano facilmente, nel senso che il quadrato fatica a restare composto in quanto sono molto morbide, ma al primo boccone si supera agevolmente l'aspetto non proprio esteticamente valido)

LASAGNE AL PESTO

Tiro io la sfoglia delle lasagne solito procedimento.
Cuocio a parte patate e fagiolini io purtroppo non peso nulla ma vado ad occhio a secondo di quante lasagne devo fare.
Metto il pesto in una ciotola aggiungo un pò di olio per renderlo leggermente fluido, preparo parmigiano e pedorino grattuggiati e poi procedo così:
uno strato di verdure, copro con qualche cucchiaio di pesto poi il formaggio per ultima la pasta, poi ancora verdure ecc, termino con le verdure il pesto ed il formaggio.
Metto in forno ventilato la teglia coperta con alluminio, per un 15-20 minuti poi scopro e lascio cuocere ancora un 15 minuti.
Questa ricetta me l'aveva data, data una signora di Arma di Taggia, è collaudata in quanto io la faccio spesso

SFORMATO DI PANE E POMODORO

6 pomodori ben maturi, 6 uova, 3 fette di pane casereccio, 180 gr latte, 120 gr emmenthal, prezzemolo, poco burro, sale e pepe.

Tagliare a dadini il pane e tostarlo.
Battere le uova con il latte, sale e pepe.
Scaldare in forno una pentola antiaderente e poi ungerla con il burro, mettere i dadini di pane, i pomodori tagliati a rondelle, il formaggio a fettine, versarvi le uova e cuocere in forno a 200° per 20 minuti.
Alla fine capovolgere lo sformato sul piatto da portata e guarnire con il prezzemolo.

PASTA E FAGIOLI



Io ne ho due versioni, quella estiva con i borlotti freschi, cottura tutta a crudo, basilico abbondante, metà fagioli passati; ottima con il riso anziché la pasta, e mangiata appena appena tiepida.

Quella invernale invece con i fagioli secchi messi a bagno, soffritto di verdurine, spicchio d'aglio, 2 patate e osso o fondo di prosciutto crudo. Giro d'olio crudo, sale e pepe. Qui il cucchiaio deve stare in piedi da solo.

MALFATTI DI SPINACI

1 kg spinaci, 100 gr mascarpone, (o mollica di pane bagnata nel latte e strizzata), burro q.b. per condire, 1 cipolla piccola, 2 cucchiali farina bianca, 2 cucchiali parmigiano, 3 uova, Noce moscata, sale e pepe.

Lessare gli spinaci dopo averli ben lavati e sgrondati.

Tritarli e insaporirli nel burro con la cipolla previamente fatta rosolare. Lasciar asciugare bene. Togliere dal fuoco, aggiungere la farina mescolando, il mascarpone (o la mollica strizzata passata al setaccio) e poi via via tutti gli altri ingredienti.

Lasciar raffreddare il composto ottenuto. Poi prenderne un cucchiaino alla volta, farlo rotolare nella farina bianca e buttarlo in acqua bollente salata (meglio sarebbe nel brodo).

Lasciar bollire dolcemente in modo che non si rompano per pochi minuti e poi scolarli su un piatto e condirli con burro fatto scurire e abbondante parmigiano.

GIRELLE DI BIETE E RICOTTA

Preparo una sfoglia di pasta fresca.

Cuocio le erbette/bietole, le colo e le ripasso in padella con un po' di burro. Quando sono fredde le trito grossolanamente e le unisco alla ricotta, sale, pepe, una grattatina di noce moscata, aggiungo un uovo, un po' di parmigiano e mescolo bene.

Pareggio la sfoglia e la sistemo in modo che possa essere lessata.

La scotto in acqua bollente e la metto ad asciugare su un canovaccio pulito.

Stendo sulla pasta il ripieno, arrotolo ben bene e avvolgo il tutto in un panno bianco. Cuocio in acqua bollente per pochi minuti.

Tolgo e lascio raffreddare, poi taglio a rondelle abbastanza spesse e dispongo in una pirofila un po' sovrapposte, cospargo di burro fuso e formaggio grattugiato e lascio gratinare in forno, giusto il tempo che si fonda bene il formaggio.

ZUPPA FREDDA DI POMODORI E PEPERONI

3 uova, 150 gr pancarrè (senza la crosticina), 1 cipolla, 1 cetriolo, 5 o 6 grossi pomodori ben maturi, 70 gr mandorle pelate, 1

spicchio d'aglio, 4 cucchiali di olio buono, 2 cucchiali di aceto, un mazzetto abbondante di basilico, sale e pepe.

Rassodare le uova, raffreddarle e sgusciarle. Estrarre i tuorli e tenere da parte gli albumi.

Mettere i tre tuorli nel frullatore con il pane, mezzo cetriolo a fettine, la cipolla lo spicchio d'aglio, 3 dei pomodori pelati e senza semi, mezzo peperone e le mandorle, salare, pepare, aggiungere l'olio l'aceto e tre quarti di litro d'acqua. Frullare ben bene fino ad avere una crema liscia.

Tenere in frigo. Al momento di servire travasare in scodelle individuali e aggiungere due o tre cubetti di ghiaccio e due foglie di basilico. A parte, accompagnare con ciotole dove si metteranno i pomodori, l'albumi, l'altro mezzo cetriolo, il mezzo peperone avanzati e tagliati a dadini in modo che ogni commensale possa guarnire la sua zuppa come più gli piace.

ZUPPA GALIZIANA

500 gr pomodori maturi, 2 peperoni, 2 cetrioli, 40 gr mollica di pane, 1 spicchio d'aglio, 2 tuorli, 2 cucchiali olio d'oliva, 3 cucchiali aceto, sale e pepe.

Passare i pomodori al passaverdure, pulire i peperoni e tagliarli a pezzetti, sbucciare i cetrioli e tagliarli in quattro per il lungo eliminando i semi.

Frullare tutto, tenendo da parte qualche pezzetto di verdura per guarnire, insieme alla mollica del pane e 1 spicchio d'aglio.

Porre il tutto in una terrina, aggiungere il passato di pomodoro, i 2 tuorli, l'olio, l'aceto, sale e pepe.

Se è troppo denso aggiungere i due soliti cucchiali di acqua fredda. Guarnire la crema con i pezzetti di verdure e tenere in frigo. Servire ben fredda con i crostini di pane passati al burro.

PICI ALLA AGLIATA

Prendi un bel po' di aglio 6 o 7 grossi spicchi direi, lo triti finemente.

Poi fai un sugo di pomodoro fresco, ci metti 3/4 dell'aglio tritato senza rosolarlo però e lo porti a cottura.

Quando la pasta è cotta, la coli e la metti nel sugo con il resto dell'aglio crudo e spadelli.

CASONSEI

500 gr farina setacciata, 5 uova, 1 cucchiaio d'olio, un pizzico di sale.

Ripieno: 250 gr carne magra di manzo tritata, 1 cucchiaio abbondante di prezzemolo e aglio tritati insieme, 30 gr burro, 2 cucchiali pangrattato, 1 cucchiaio parmigiano, 1 o 2 uova intere, sale, pepe, noce moscata.

Preparare l'impasto e lasciarlo riposare per circa mezz'ora. Tirare la sfoglia sottile. Mettere in tegame il burro e il trito di aglio e prezzemolo, appena imbiondisce unire la carne tritata e cuocere per circa 10 minuti, farla raffreddare in una terrina e aggiungervi il pangrattato, il formaggio, sale pepe e un'idea di noce moscata, poi le uova e farne un impasto omogeneo. Tagliare la pasta in grossi quadrati e con un cucchiaio distribuirvi sopra il composto.

Chiuderli con cura ripiegando la pasta sul composto.

Cuocerli in abbondante acqua salata e man mano che affiorano, (dopo circa 5 minuti) sgocciolarli e condirli con burro e salvia fritto a color nocciola oppure con un sugo fatto di pancetta fesa, rosolata nel burro e salvia.

Spolverare di parmigiano e servire.

CJALZONS

(piatto tipico della Carnia per i giorni di festa)

Per la pasta: 400 gr di farina 00, 4 uova;

per il ripieno: 50 gr patate lesse, 70 gr burro, mezza cipolla, 50 gr uvetta, prezzemolo, menta buccia di limone grattugiata, 1 pizzico di cannella in polvere, sale.

Condimento: 100 gr burro, 100 gr ricotta affumicata grattugiata zucchero, cannella in polvere.

Setacciare la farina e fare la sfoglia con le uova ottenendone una sottile e tenera. Ricavare dalla sfoglia dei dischi servendosi di un bicchiere capovolto.

Con le patate lesse legare gli ingredienti della farcia. Porre un po' di ripieno sui dischi di pasta e ripiegarli a cappello da carabiniere chiudendoli bene.

Lessare i cjalzons, scolarli e sistemarli in una terrina condendoli con burro fuso, ricotta grattugiata, cannella e zucchero.

ORZUL E FASOI

(orzo e fagioli)

200 gr fagioli secchi, 100 gr orzo perlato, 100 gr pancetta, 1 cipolla, 1 patata, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, salvia, basilico, rosmarino, sale e pepe.

Ammollare i fagioli secchi per una notte, mettere a freddo in una pentola a bordi alti, i fagioli, le verdure e le erbe, l'aglio, la pancetta tagliata a cubetti. Far andare a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Passare parte dei fagioli al passaverdere, aggiungere quindi l'orzo precedentemente lasciato a bagno in acqua tiepida per un'ora. Far cuocere ancora per circa due ore piano piano mescolando. Servire con un filo d'olio crudo e pepe macinato al momento.

CECI CON LA TEMPIA

per 4 persone: 300 gr lonza di maiale, 650 di tempia (carne di spalla tagliata in sezione, con l'osso), 150 gr ceci secchi, 2 cipolline affettate, 1 carota a rondelle sottili, 1 grossa costa di sedano a tocchetti, 1 foglia di salvia sminuzzata, sale, pepe, parmigiano grattugiato.

Mettere a bagno i ceci per una notte.

In una pentola mettere a freddo i ceci scolati, coprire e cuocere a fuoco lento senza sale.

A parte lessare la lonza e la tempia con le verdure, la salvia, sale e pepe. A metà cottura unire la carne ai ceci, brodo compreso, controllando che il liquido dei ceci non sia troppo, diversamente togliere un po' d'acqua di cottura ai ceci e portare a cottura l'insieme.

Dovrà essere una densa minestra su cui spolverare il parmigiano grattugiato.

TAGLIATELLE AI PIOPPINI

(Sono quelli a famigliola tipo chiodini ma senza l'anello sotto, ormai sono coltivati)

Pulire bene i funghi lasciandoli abbastanza interi, rosolarli in abbondante olio e aglio e peperoncino finché sono cotti ma "nervosi".

Cuocere le tagliatelle, versarle nei funghi, spadellare, aggiustare di sale, pepe e ancora peperoncino.

Una spolverata di prezzemolo crudo tritato finemente. Semplice e veloce.

TAGLIATELLE ALLA PANCETTA

l'acqua è sul fuoco, e noi tagliamo a bastoncini un pezzo di pancetta.

Rosoliamo una grossa cipolla nell'olio, aggiungiamo la pancetta e lasciamo stufare, sfumiamo col vino rosso.

Scoliamo la pasta e la spadelliamo dentro a questo sugo con una abbondante manciata di pecorino.

PASTA CON VERDURE MISTE

con la grattugia a fori larghi grattugiare 1 zucchina, 1 melanzana sbucciata e mezzo peperone, rosolare il tutto in olio e uno spicchio d'aglio, qualche foglia di basilico,

Far appassire bene e condire pasta di formato corto (mezze maniche, penne ecc.ecc.)

RAGU' DI TRIGLIE

fai un soffritto con sedano carota cipolla aglio abbondanti, metti i filetti di triglia a rosolare, sale e pepe e un rametto di timo, sfuma col vino bianco e aggiungi poco pomodoro, spezzetta il tutto con la forchetta.

Porta a cottura, e versa sopra alla pasta.

Più saporita se ci spolveri sopra un po' di bottarga

ZUPPA PAVESE

per ogni persona

4 fettine di pane spalmate di burro e parmigiano e dorate in burro nocciola, Circa 2 dl e mezzo di buon brodo, 1 o 2 uova,

freschissime, parmigiano grattugiato, pepe bianco.

Versare il brodo caldo in un recipiente individuale da forno (tipo cocotte) versarvi le uova avendo cura di non rompere il tuorlo, passarlo in forno il tempo necessario a coagulare le uova , togliere, disporvi le fette di pane e servire passando il formaggio a parte.

LUMACONI FINTO GRATIN

Preparo un sugo di pomodoro (i pelati fanno parte del corredo di casa no?) con abbondante aglio e basilico.

Cuocio i lumacaoni al dente, colo, condisco con metà sugo, li metto in teglia, copro con il sugo rimasto e spolvero di ricotta (quella dura). Inforno e cuocio finché la ricotta è fusa.

BRODO DI CARNE

Anch'io lo faccio in pentola a pressione. Se voglio mangiare la carne porto a ebollizione l'acqua con 1 carota, 2 coste di sedano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio e un piccolo pomodoro strizzato dai semi, due foglioline di salvia. Niente patata perché rilascia acidità se il brodo avanza. Quando l'acqua bolle metto la carne (muscolo, biancostato o cappello da prete).

In Lombardia si usa fare il bollito misto con la testina di vitello, la lingua salmistrata, la gallina e il cotechino.

In questo caso però la lingua, la testina e il cotechino li cuocio ognuno per suo conto, mentre per la gallina che metto con la carne, stecco la cipolla con due chiodi di garofano.

E che dire del brodo di cappone che si fa sotto Natale?

Con il suo ripieno di carne con l'amaretto, e tutti gli odori. Lo metto in acqua bollente e a metà cottura lo tolgo e lo passo in forno a finire, così ho sia il brodo che l'arrosto.

Mettere l'amaretto nel ripieno del cappone è una cosa che ho imparato dalle vecchie zie di mio marito, lombardo doc, anzi brianzolo comasco doc. Il ripieno dà un sapore particolare e delicato sia alla carne che al brodo. Poi se lo si mangia bollito qui lo servono con l'immancabile mostarda. E' usanza tipicamente brianzola per i bolliti e gli arrosti fare anche una salsa a base di uova e mascarpone con il cognac. A me non piace molto l'accostamento ma è la tradizione.

Oppure si mette qualche pezzo di mostarda di frutta nel ripieno di carne della gallina da fare in brodo.

VITELLO E MANZO

SAVOIARDA

(questa era la ricetta della nonna di mio marito quando avanzava il classico lessò)

300 gr circa di testina di vitello (o maiale) bollita, 100 gr circa di lingua salmistrata già cotta, 100 gr di tonno, 100 gr peperoni rossi sottaceto, 100 gr peperoni gialli sottaceto, 100 gr cetriolini verdi sottaceto, 1 piccola cipolla affettata sottilmente, 4 acciughe diliscate e dissalate, un cucchiaino di capperi sottaceto, poco prezzemolo lavato e tritato, olio, aceto, sale e pepe.

Tagliare a fettine molto sottili la testina (cercando di scegliere la parte più carnosa) e la lingua.

Affettare sottilmente la cipolla e lasciarla riposare in una tazza d'acqua per farle perdere un po' il sapore troppo deciso.

Affettare i sottaceti nel senso della lunghezza, tritare le acciughe, la manciata di prezzemolo.

In una insalatiera mettere la testina e la lingua affettate, il trito di acciughe e di prezzemolo, i sottaceti, il tonno, la cipolla ben scolata dall'acqua e il cucchiaino di capperi. Condire con olio e aceto, sale e pepe.

Preparata il giorno prima è ottima.

VITELLO TONNATO

Un bel pezzo di magatello o altro a piacere, che poi si possa affettare senza problemi, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla steccata con un paio di chiodi di garofano, 1 foglia di alloro, 1 quarto di limone, qualche grano di pepe nero, 1 bicchiere di vino bianco, sale.

per la salsa: 1 uovo più 1 tuorlo, il succo di un grosso limone filtrato, olio, sale, 2 o 3 filetti di acciuga, pochi capperi, 1 scatoletta grande di tonno, poco brodo di cottura.
Metti a bollire l'acqua con tutte le verdure, il pepe in grani, l'alloro,

il limone e quando bolle unisci un bicchiere di vino bianco e la carne ben pulita da eventuali filamenti ecc.ecc..

Lascia cuocere a fuoco basso finché la carne è tenera ma non stracotta.

Lasciala raffreddare nel suo brodo.

Nel bicchiere del frullatore metti un uovo intero e un tuorlo, un pizzico di pepe e fai girare per un attimo, poi pian piano procedi a fare la maionese versando l'olio a filo alternato al succo di limone finché è pronta. A questo punto, nello stesso bicchiere aggiungi i capperi lavati e strizzati (se sono sotto sale) le acciughe, e il tonno e rimetti in moto il frullatore fino ad avere una crema liscia.

Se fosse troppo densa aggiungi un po' di brodo di cottura, poco alla volta.

La salsa deve essere fluida ma non liquida.

Affetta la carne e nappala con la salsa, fallo almeno un giorno prima in modo che assorba bene.

MANZO ALLA PAPRIKA

Come la faccio io, non si può certo chiamare gulasch. E' solo uno dei tanti modi che ho dovuto escogitare per far mangiare la carne alla mia figliola.

Io preparo un battuto con sedano, carota, cipolla, aglio.

Faccio stufare e poi aggiungo i cubetti di carne appena appena passati nella farina, sale pepe e li lascio rosolare così. Sfumo con un buon bicchiere di vino rosso.

Quando il vino è evaporato metto una generosa spolverata di paprika forte, qualche fogliolina di salvia e di alloro. Pochissimo pomodoro, poi aggiungo un po' di brodo o di acqua calda e continuo la cottura controllando che non attacchi. Mi riesce con un sugheretto abbastanza ristretto.

Lo accompagno con del riso pilaf.

SPEZZATINO DI VITELLO CON CIPOLLINE BORRETANE

Rosolare un trito di verdure (cipolla sedano carota e aglio), infarinare leggermente i bocconcini di vitello puliti da vari filamenti grassi, farli insaporire nel trito, sale pepe nero e una sfumata di vino bianco. Aggiungere due o tre foglie di alloro, un po' di pomodoro e portare a metà cottura aggiungendo un po' d'acqua calda o brodo.

Poi unire le cipolline pulite e fai andare il tutto finchè è cotto. Occhio perchè le cipolline rilasciano parecchia acqua, quindi il liquido va aggiunto poco a poco sennò ci si ritrova con un brodo dove navigano carne e cipolle.

Si può anche evitare di infarinare la carne.

PASTICCIO IN CROSTA

Per 8 persone: 600 gr. vitello arrosto o carni alternative (faraona, cappone, pollo, anche in mescolanza), 350 gr pasta brisée surgelata (o sfoglia), una fetta di prosciutto cotto di circa 120 gr, 100 gr panna liquida, 40 gr cipolla, un cucchiaino di estratto di carne, brandy, 30 gr di pasta di tartufo nero, uovo per pennellare, sale.

Lasciar scongelare la pasta. Intanto tritare finemente la cipolla e soffriggerla in una noce di burro insieme al prosciutto cotto tagliato a strisciarelle sottili, fiammeggiare con un dito di brandy, aggiungere il cucchiaino di estratto di carne diluito con poca acqua calda, la panna, salare e lasciar bollire lentamente il sugo finchè si sarà ridotto a una salsa sciropposa, quando sarà intiepidita, amalgamarvi la pasta di tartufo. Stendere la pasta ricavando due parti, con una rivestire una pirofila ovale lasciandola debordare. Riempire la pirofila con le fette di carne (o i pezzetti ricavati dalle carni alternative avanzate), irrorare bene con la salsa, coprire con un coperchio di pasta che andrà riunita a quella debordante formando un cordoncino. Pennellare d'uovo e infornare a 180° per 25 minuti circa. Sformare poi il pasticcio e servire caldo.

FETTINA NORDICA

La fettina(o bistecca per noi nordici) per me è solo così. Poco burro, poco olio, salvia e aglio e quando il tutto comincia a dorare la metto, gira e volta ed è pronta, al sangue quasi cruda

come piace a me. E poi anch'io vado di scarpetta nel sugo che rimane, anche se so che non è proprio l'ideale per il fegato. L'importante è il tipo di carne che si cucina. Di solito uso scamone, o francese, o noce, rigorosamente di manzo.

INVOLTINI DI VERZA RIPIENI

(ricetta originale con l'animella): 12 foglie di verza (le più tenere e grandi), 70 gr burro, 100 gr carne trita di vitello, 60 gr animella di vitello, 60 gr fegatini di pollo ben puliti, 50 gr mollica di pane bagnata nel latte, 1 cucchiaio di parmigiano, 1 tuorlo d'uovo, poca noce moscata.

Per il sugo: un trito composto da 1/4 di cipolla, mezza carota, un pezzetto di costola di sedano e circa 80 gr di grasso di prosciutto, 500 gr pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio, qualche rametto di prezzemolo, olio, sale e pepe.

Staccare le 12 foglie di verza, lavarle e con un coltello affilato inciderne le nervature centrali. immergerle in acqua bollente leggermente salata e sgocciolarle quando l'acqua riprende il bollore. fare raffreddare stese su un canovaccio.

Ripieno: far soffriggere il burro in una piccola casseruola e mettere a "soffrire" la carne di vitello, l'animella e i fegatini. lasciar raffreddare. tritare ancora bene il tutto, metterlo in una terrina e aggiungere la mollica di pane bagnata nel latte, il parmigiano, sale pepe e una grattatina di noce moscata, il tuorlo e preparare un impasto omogeneo. Allargare ogni foglia di verza sbollentata, mettere un po' di impasto su ciascuna, livellare bene e avvoltolare con le mani fino a formare degli involtini che andranno legati col filo bianco.

In una teglia mettere il trito di prosciutto e verdure e un cucchiaio d'olio e far imbiondire leggermente, aggiungere i pelati passati e regolare di sale e pepe, far insaporire qualche minuto e aggiungere gli involtini. unire acqua sin che basta a che restino ben coperti, far riprendere l'ebollizione, coprire e lasciar stufare a calore moderato. Al momento di servire, togliere gli involtini, levare il filo, allinearli su un piatto da portata e coprirli col sughetto.

BRUSCITT

E' un piatto che forse ha antica ascendenza zingaresca ed è una specialità di Busto Arsizio ma conosciuto in tutto il Varesotto confinante con la provincia di Como per cui questo piatto si è diffuso con continuità in tutto il territorio comasco.

600 gr polpa di manzo tagliata a striscioline (2 o 3 cm), 50 gr pancetta, mezzo dl di vino rosso, 50 gr burro, quanche seme di finocchio, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe.

Far rosolare le striscioline di carne in una casseruola col burro, la pancetta tritata, l'aglio e i semi di finocchio.

Chiudere ben bene la pentola e far cuocere a fuoco bassissimo mescolando ogni tanto.

Dopo circa 15 minuti aggiungere il vino rosso, coprire e sempre a fuoco molto basso, portare a cottura lasciando asciugare tutto il vino.

Si serve con una bella fetta di polenta fumante.

ROGNONE TRIFOLATO

Taglio a fettine il rognone, elimino il più possibile il grasso e la venatura del mezzo e lo lascio in acqua e poco aceto per un'ora, poi lo lascio sotto l'acqua corrente per un altro po'.

Preparo un trito abbondantissimo di aglio e prezzemolo.

Tolgo il rognone dall'acqua, lo asciugo in un panno e lo metto nel tegame con un poco di olio e lo lascio insaporire con sale e pepe, pochi minuti e aggiungo il trifolo di prezzemolo e aglio, lascio insaporire qualche secondo, regolo di sale e stop.

BOCCONCINI AI FUNGHI CHIODINI

1 kg bocconcini di vitello, 1 kg funghi chiodini non troppo grossi, mezzo bicchiere di vino bianco, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 2 spicchi d'aglio, pochissimo pomodoro, prezzemolo tritato, sale e pepe, olio e.v.

Pulire bene i funghi, scottarli in acqua bollente per due minuti e scolarli (serve a togliere quel poco di viscido che rilasciano in cottura).

Tritare le verdure e rosolarle in olio e.v., aggiungere i bocconcini di

vitello, salare, pepare, far insaporire e sfumare con il vino.

Cuocere a pentola coperta per 15 minuti circa, poi aggiungere i funghi, il pomodoro e aggiustare di acqua se è troppo asciutto. A cottura quasi ultimata unire abbondante prezzemolo tritato.

Regolare di sale e pepe.

Attenzione alla cottura, se il liquido si asciugasasse troppo unire sempre poca acqua calda alla volta.

INVOLTINI DI ROASTBEEF

Involtini di roastbeef all'inglese ripieni di pomodoro e mozzarella cosparsi di un trito di cipollotto fresco, prezzemolo e basilico, sale e pepe.

SFORMATO DI PROSCIUTTO

Per 4 persone: 400 gr prosciutto cotto, 100 gr pancetta affumicata magra, 200 gr fesa di vitello, 2 uova, una manicata di mollica di pane, due cipolle, poco latte, una noce di burro, sale e pepe.

Tritare il prosciutto, la pancetta e la carne di vitello e mescolarli con la mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, unire le uova, salare poco, pepare e lavorare bene l'impasto con le mani per amalgamare bene gli ingredienti. Ungere di burro uno stampo, mettere sul fondo uno strato di cipolle affettate, pressarvi dentro il composto preparato e chiudere con un secondo strato di cipolle. Mettere lo stampo in forno a calore moderato per circa un'ora, eliminare il liquido che si sarà formato, sformare e servire

L'OCA E L'ANATRA

PETTO D'OCA O ANITRA MARINATO CON VERDURE

1 petto d'oca o anitra, carote, sedano, zucchine (solo parte verde), olio extra vergine d'oliva.

PER IL PESTO D'ERBE: Salvia, rosmarino, Poca menta e maggiorana, 1 spicchio d'aglio, 80 gr di sale fino per ogni chilo di carne.

Parare il petto d'oca e farlo macerare con il pesto di erbe e sale precedentemente preparato, per almeno 6 ore. Quindi pulirlo e infornarlo a 170° per circa 30 minuti.

Raffredarlo e farlo riposare per almeno un giorno prima dell'uso. Tagliare a julienne le verdure, sbollentarle in ½ acqua e ½ aceto bianco e sale, separatamente per pochi minuti per farle rimanere croccanti.

Affettare il petto d'oca, decorare con le verdure e condire il tutto con un buon olio extra vergine d'Oliva.

PETTO D'ANATRA ALLA PIASTRA con salsa all'aceto balsamico.

Lo faccio semplicemente cuocendolo sulla piastra di ghisa, lasciando però la sua pelle che deve rosolarsi per ben benino. All'interno deve rimanere un po' al sangue, poi lo tagli a fettine sottili, e sopra ci metti la salsina di aceto balsamico che fai così: lo metti in una padellina una noce di burro poi aggiungi l'aceto balsamico abbondante e fai restringere. Volendo si può mettere un po' di fecola di patate sciolta in poca acqua per accentuare la cremosità!

PETTO D'ANATRA LACCATO AL MIELE

per 4 persone: 3 bei petti d'anatra, un bicchierino di cognac, finocchietto selvatico (o semi di finocchio pestati), 3 cucchiali di miele, sale e pepe.

Pulire i petti d'anatra lasciando attaccata la pelle, in un tegame mettere a schiumare un po' di burro e un poco di olio.

Quando il condimento è caldo mettere i petti e dorarli da tutte e due la parti, salare e pepare.

Sfumare con il cognac, coprire e lascia evaporare.

Aggiungere due o tre di rametti di finocchietto selvatico (oppure un cucchiaiino di semi di finocchio pestati un po' nel mortaio), coprire d'acqua e lasciar cuocere a fuoco lento rigirando ogni tanto.

A cottura quasi ultimata, quando il sugo è un po' ristretto, girare i petti dalla parte della pelle e cospargerli di miele.

Passarli in forno già caldo a 200° finché la pelle diventa dorata e croccante. Oppure velocemente sotto al grill, facendo molta attenzione che non si brucino.

Servirli tagliati a fettine e cosparsi del loro sughetto filtrato.

Lascia la cottura un po' al sangue, la carne all'interno deve essere rosata altrimenti sarebbe stopposo.

IL CAPRETTO

CAPRETTO CON CARCIOFI



2 kg capretto a pezzi, 8 carciofi grossi, 4 spicchi d'aglio, 1 carota, 2 costole di sedano, 2 carote, timo abbondante, rosmarino, 1 bicchiere abbondante di vino bianco, sale, pepe, olio.

Preparare un trito con le verdure. Lavare il capretto e lasciarlo per 5 minuti a bagno con acqua e aceto o limone. In un tegame versare l'olio, rosolare i pezzi di capretto lavati e asciugati, e quando sono rosolati bene aggiungere il trito di verdure, il timo e il rosmarino, sfumare con il vino bianco e cuocere per circa 10/15 minuti. A questo punto unire i carciofi mondati e tagliati a grossi spicchi. Portare a cottura aggiungendo poca acqua calda alla volta se si asciugasse.

IL CINGHIALE

CINGHIALE IN UMIDO

1,5 kg di polpa di cinghiale, 2 carote, 2 costole di sedano, 2 cipolle, 4 o 5 spicchi d'aglio, alloro abbondante, salvia, rosmarino, scorza di limone, 1 l di buon vino rosso, bacche di ginepro, 2 chiodi di garofano, sale, pepe, pochissimo pomodoro.

Ridurre in bocconcini la polpa di cinghiale, metterla in una capace terrina a marinare con una carota, una cipolla, una costa di sedano, 2 o 3 spicchi d'aglio, molto alloro, salvia rosmarino qualche bacca di ginepro, chiodi di garofano e la buccia di un limone. Coprire con 3/4 del vino rosso e lasciar marinare tutta la notte. Al momento di cucinarlo, scolaro dalla marinata, eliminare il più possibile le verdure e tutte le scorze di limone affinché non rilascino il loro amaro.

Mettere i bocconcini il più possibile scolati in una pentola, senza condimenti e a fuoco allegro, salare e mescolare perché non attacchi finché rilascerà liquidi. Devono "fare l'acqua".

A questo punto scolare di nuovo la carne in un colapasta.

Rimettere la pentola sul fuoco con abbondante olio, versare il cinghiale e rosolare a fuoco vivo, aggiungere le verdure rimaste a pezzettini, abbondante alloro, salvia, rosmarino, salare e pepare. Sfumare con il restante vino rosso e lasciar evaporare. Aggiungere un paio di cucchiai di salsa o di passata di pomodoro, acqua calda e lasciar cuocere a fuoco moderato.

Di solito un po' lo trito per farci le pappardelle, il resto lo servo con una bella polenta gialla.

CINGHIALE AL POMODORO

Allora, ecco qua una ricetta che mi ha dato una cara amica di Perugia, moglie di cacciatore. Lo metti a marinare con sedano carota cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, pezzetti di limone, pepe, qualche bacca di ginepro, vino rosso.

Il giorno dopo togli tutto il limone e lo butti, scoli dalla marinata, conservandola, la polpa e le verdure. Queste le metti in una capace pentola a fuoco vivo e gli fai fare l'acqua. Quando il tutto è ben scottato, scoli la carne in un colapasta.

A questo punto il selvatico un po' se ne sarà andato e allora rosoli un po' di olio con un trito fresco di cipolla sedano e carota e ci metti la carne a rosolare, sale pepe e la sfumi col vino della marinata filtrato. Aggiungi appena appena un po' di pomodoro e porti a cottura a fuoco lento aggiungendo un po' di acqua calda poco per volta. Io di solito un po' di carne la macino e col suo sugheretto condisco le pappardelle. Ma con la polenta è la morte sua!

IL MAIALE

NOCE DI MAIALE

La pilotterei con aglio e lardo e lo cuocerei nel Lambrusco, e lo servirei con la mostarda di mele..... oppure al latte con tanta cipolla e tanto alloro....

POLPETTONE DI MAIALE AL LIMONE E MAGGIORANA

500 gr. polpa di maiale macinata non troppo fine con 50 gr di pancetta tesa dolce. 2 uova, 3 fette di pancarrè senza crosta bagnate con 4 cucchiali di latte, 2 limoni, 2 cucchiali di buccia di limone grattugiata, 2 spicchi d'aglio, 1 piccola cipolla, un bel mazzetto di maggiorana, 100 gr di grana grattugiato, sale e pepe, un bicchiere di vino bianco, poca farina, olio.

In una terrina lavorare bene la carne macinata con le uova, la cipolla tritata molto finemente, il pane ammollato nel latte ben strizzato, i due cucchiali di buccia tritata di limone la maggiorana lasciata a foglioline, il grana, sale e pepe.

Impastare bene e formare un polpettone cilindrico, infarinarlo bene e rosolarlo in un po' d'olio da tutte le parti. Trasferirlo in forno già caldo a 200°. A metà cottura sfumare col vino bianco e aggiungere i due limoni tagliati ognuno in quattro pezzi, i due spicchi d'aglio interi e ancora un po' di maggiorana.

Portare a cottura rigirandolo ogni tanto e bagnandolo col suo sugo. Se si asciuga troppo si può allungare con il vino o con un po' d'acqua.

BOCCONCINI DI MAIALE ALL'ARANCIA E FINOCCHIETTO

In un tegame rosolo uno scalogno, aggiungo i bocconcini leggermente infarinati, sale, pepe finocchietto abbondante e lascio dorare a fuoco vivo.

Sfumo col succo di 2 arance e mezzo bicchiere di vino bianco.

Dalla buccia delle arance ricavo un po' di striscioline e le metto a stufare con i bocconcini.

Porto a cottura

POLPETTONE DI PROSCIUTTO IN CROSTA



400 gr prosciutto cotto in un pezzo solo, 300 gr farina 0, 140 gr burro, 50 gr parmigiano reggiano grattugiato, 4 uova, un ciuffo di prezzemolo, una grattatina di noce moscata, sale e pepe.
Rassodare due uova.

Eliminare il grasso del prosciutto e tagliarlo a dadini. passarlo al mixer con un uovo, la panna, la noce moscata, il parmigiano, sale e pepe.

Passare al mixer la farina, il burro un uovo e il prezzemolo e un pizzico di sale.

Formare una palla e lasciar riposare in frigo per mezz'ora avvolta in carta da forno.

Trascorso tale tempo stenderne i due terzi in una sfoglia sottile e rivestire con questa uno stampo da plumcake foderato con carta da forno bagnata e strizzata.

Sgusciare le uova e tagliarle a metà.

Bucherellare la pasta, mettere un po' di impasto di prosciutto, livellare bene. Mettere le uova in modo da avere due tuorli in su e due in giù.

Ricoprire con altro impasto di prosciutto cotto. Stendere l'altro po' di pasta rimasta e coprire il ripieno, eliminando l'eccedenza e cercando di sigillare bene i bordi. Fare un piccolo foro nel centro per fare uscire il vapore.

Cuocere in forno (parte bassa) a 200° per circa 40 minuti o finché sarà ben dorato.

Si serve freddo tagliato a fette spesse.

STINCO con salsa di mele.



Lo stinco lo prepari semplicemente.

Dopo averlo lavato e asciugato, fai delle leggerissime incisioni con la punta del coltello per il lungo sulla pelle un po' dura, questo serve a fare in modo che non si aggrini in cottura,

Lo metti a marinare la sera prima con carota, sedano, cipolla, sale pepe, aglio rosmarino, timo e salvia, e vino bianco.

Al momento di cuocerlo lo togli dal bagno, lo rasciughi e lo rosoli in olio e burro, lo sfumi con il vino della marinata filtrato, aggiungi gli odori della marinatura e lo metti in forno a 200° per tre ore circa.

Quando lo servi lo puoi portare in tavola su un tagliere e porzionarlo davanti a tutti facendo attenzione che tagliandolo non ti schizzi sulla gonna di qualcuno (a me è successo la prima volta che l'ho fatto!!! Meno male che eravamo fra amici....) oppure lo servi già tagliato nappato con il suo sugo filtrato e la salsa di mele a parte.

Per la salsa di mele usa 2 belle golden, le cuoci con un po' di burro e poca acqua. Quando sono cotte le frulli ed il gioco è fatto.

ARROSTO DI MAIALE IN CROSTA DI PATATE

Stecco con aglio e rosmarino il pezzo di coscia, lo lego per bene e lo rosolio in olio e poco burro, uno spicchio d'aglio e abbondante rosmarino e alloro. Sfumo col vino rosso e porto a cottura quasi ultimata.

Nel frattempo preparo un purè abbastanza sodo nella maniera solita.

Quando è pronto lo lascio raffreddare.

Colo i fagioli, li sciacquo e li passo al passaverdura e metto la polpa ottenuta sul fuoco dolce ad asciugare, con uno spicchio d'aglio e rosmarino, regolo di sale e pepe.

Dopodiché, tolgo sia aglio che rosmarino e lascio raffreddare.

Riprendo il mio pezzo di arrosto pressoché cotto, lo posiziono ben bene in una teglia che lo contenga di misura e lo spalmo di crema di fagioli.

Riprendo il purè, ci rompo dentro un uovo, e aggiungo una bella manciata di parmigiano e regolo di sale.

Con il medesimo copro bene l'arrosto formando una cupoletta.

Infiocchetto di burro, cospargo di parmigiano e lascio dorare in forno.

MAIALE AL LATTE CON CIPOLLE ED ALLORO

Rosoli il pezzo nel solito condimento.

Aggiungi 4/5 cipolle bionde tagliate grossolanamente, lo copri di latte e alloro abbondante e lo porti a cottura in pentola aggiungendo latte se si asciuga troppo.

Alla fine, togli l'arrosto, con una frusta sbatti il sugo rimasto fino a crema e poi la nappi sulle fette.

STINCHETTI DI MAIALE AL MARSALA

per 6 persone: 5 stinchi di maiale, 7/8 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino, salvia, 2 bicchieri di Marsala secco, 1 tazza di brodo di carne ristretto, olio e burro, sale e pepe.

lavare e asciugare gli stinchi, inciderne la carne e inserire gli spicchi d'aglio, se fossero troppo grossi, tagliarli a metà (gli spicchi).

In burro e olio dorare gli stinchi così preparati, aggiungere salvia e rosmarino e sfumare con il Marsala, non appena il Marsala è evaporato, aggiungere il brodo e mettere in forno a 200° rigirandoli ogni tanto e bagnandoli col fondo di cottura affinché non si secchino.

Ci vorranno un paio d'ore più o meno, dipende dal forno.

FILETTO DI MAIALE ALLE MANDORLE

1 filetto da 600 gr circa, 100 gr mandorle pelate (meglio se si trovano quelle a filetti o a fette fini), cognac o brandy, latte, poco brodo, olio, sale e pepe.

Rosolare il filetto in una casseruola con 3 o 4 cucchiali di olio, sale e pepe.

Dopo 7/8 minuti aggiungere le mandorle tagliate a fettine fini. Versare un bicchierino pieno di liquore, far asciugare leggermente e unire 1 bicchiere di latte e mezzo mestolo di brodo e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Affettare il filetto a fette spesse e servirlo ricoperto di salsina alle mandorle.

ARISTA AL GINEPRO

Io la metto a marinare la sera prima con tutti gli odori, bacche di ginepro, cipolla come se piovesse, tantissimo alloro e un bicchiere abbondante di grappa.

Poi la cuocio in forno bagnandola spesso col suo fondo di cottura.

GIRELLO CON SALSA ALLA SENAPE

è un normale arrosto morto di girello condito con questa salsa, semplice ma ottima e d'effetto:

SALSA ALLA SENAPE: 1 Scalognò tritato finemente, 20 gr burro, 100 ml. di vino bianco, 300 ml brodo di carne, 50 ml panna fresca, 2 cucchiali senape di Digione.

In un tegame far fondere il burro a fuoco lento, affettare finemente lo scalogno e farlo stufare nel burro finché è tenero ma non dorato.

Unire quindi il vino e mescolare bene, quindi incorporare il brodo, portare a ebollizione q una volta arrivati al bollore, abbassare la fiamma.

Far sobbollire senza coperchio e lasciar restringere la salsa fino circa alla metà, aggiungere la panna, cuocere ancora per 3/4 minuti, passare la salsa al colino trasferendola in un'altra pentola. A questo punto aggiungere la senape mescolando con la frusta, regolare di sale e pepe bianco. Servire calda sulla carne affettata sottile.

PER ACCOMPAGNARE IL BOLLITO

PEARÀ

Per la pearà le dosi sono più o meno queste (ormai la faccio ad occhio)

3 panini molto raffermi, 2 o 3 pezzi di midollo di bue (preso dallo stinco o altre parti non a rischio), 1 hburro, 1,5 h parmigiano poco sale, odo non sgrassato (preferibilmente di gallina) q.b. abbondante pepe nero macinato al momento.

Grattugiare il pane e metterlo in un tegame con il midollo, porre sul fuoco e mescolare finché il midollo si è sciolto, un pizzico di sale e pian piano il brodo caldo finché il pane ne assorbe, e poi aggiungerne ancora finché il composto abbia una consistenza simile alla besciamella un po' più morbida.

Una generosa grattata di pepe.

Incoperchiare e cuocere almeno tre ore, mescolando perchè non attacchi (inevitabilmente lo farà) aggiungendo poco brodo caldo per volta se si restringe troppo.

Alla fine della cottura, sempre mescolando aggiungere il burro, farlo assorbire dal composto e il formaggio grattugiato.

Mescolare bene bene, un'altra abbondante grattata di pepe nero (deve essere ben visibile nella salsa) e servire caldissima.

Si accompagna con i bolliti, ma io la mangio a cucchiiate anche da sola

SALSA GIALLA

2 tuorli d'uovo, il succo di due limoni, 1 bicchiere di brodo.

Cffrullare i due tuorli con il succo dei limoni e versarli in un pentolino insieme al brodo.

Mettere sul fuoco bassissimo mescolando sempre senza che il composto arrivi mai a ebollizione.

Questa salsa si serve versandola sul pollo lesso o, calda, in salsiera a parte con le carni bollite.

IL CONIGLIO

TERRINA DI CONIGLIO ALLA MONFERRINA



Per la cottura: 1 coniglio a pezzi, 2 carote, 1 costa di sedano, 1 cipolla che andrà steccata, con 2 o 3 chiodi di garofano, 10/15 grani di pepe nero, 10 bacche di ginepro, 1 bouquet garni (un mazzetto legato di salvia prezzemolo, basilico, timo, maggiorana, rosmarino, alloro), 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco aromatico (Traminer, Pinot grigio ecc.), sale.

Per la marinata: 3 o 4 spicchi d'aglio, salvia q.b., sale pepe, olio e.v. d'oliva.

In una capace pentola mettere le verdure, le erbe legate, l'aglio, il ginepro e il pepe e portare a bollore.

Quando bolle unire il coniglio a pezzi e il bicchiere di vino bianco, salare e coprire abbassando il fuoco.

Cuocere un'ora. Spegnere e lasciare il coniglio a raffreddare nel suo brodo.

Quando sarà completamente freddo, cominciare a spolpare facendo dei piccoli pezzi che andranno messi a strati in una terrina. Su ogni strato mettere delle sottili fettine d'aglio e tre o quattro foglie di salvia spezzettate, sale, pepe e olio. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti e terminare coprendo bene di olio e.v. .

Tenere in frigo.

Preparare almeno tre giorni prima del consumo.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Rosolo i pezzi di coniglio con sale, pepe nero macinato al momento, un trito finissimo di rosmarino e aglio. Sfumo con vino bianco e porto a cottura in padella aggiungendo poco per volta acqua o brodo.

LA FARONA

FARAONA ALLE MELE

Per 6 persone: una faraona da circa kg. 1,200, 3/4 mele, 1 scalogno, un rametto di rosmarino, un ciuffo di salvia, 50 gr. di burro, un dl di vino rosso, sale, pepe.

In una casseruola (preferibilmente di cocci) far rosolare il burro con lo scalogno, salvia e rosmarino finemente tritati.

Unire la faraona intera, pulita e fiammeggiata, salare e pepare e far dorare da tutti i lati. Aggiungere le mele tagliate a dadini e bagnare con il vino rosso.

Mettere tutto in forno già caldo a 200°C e cuocere per circa un'ora e 20' bagnando ogni tanto con il fondo di cottura.

Alla fine, sistemare la faraona su un piatto da portata, schiacciare bene le mele in modo da ottenere una salsa morbida e nappare. Servire ben caldo.

FARAONA AL CURRY IN SALSA DI MELE



Fiammeggiare e lavo bene i pezzi di faraona, li rosolo in poco olio e burro, quando sono ben dorati sfumo con del cognac, lascio evaporare e aggiungo il curry abbondante, copro il tegame e lascio cuocere a fuoco basso.

Taglio le mele a fettine e le metto a cuocere con poco burro finché sono sfatte, quindi le sbatto bene fino ad ottenere una salsa.

Servo la faraona con la salsa di mele.

FARAONA CON VERDURE IN AGRODOLCE

1 faraona intera un po' glossina, 2 grosse cipolle bianche, 300 gr di carote, 300 gr sedano, 3 spicchi d'aglio, 3 foglie di alloro, 4 chiodi di garofano, un cucchiaino di noce moscata, sale, pepe, 1/4 abbondante di aceto bianco, 750 cc olio d'oliva e.v.

Pulire, fiammeggiare, lavare e asciugare la faraona. Salarla e peparla interno/esterno.

Pulire e lavare le verdure, ridurle a tocchetti non troppo piccoli.

In una casseruola mettere la faraona, tutte le verdure e le spezie e quindi aggiungere aceto e olio. Cuocere a pentola scoperta, a fuoco basso per circa 90 minuti, quindi spegnere e lasciar raffreddare la faraona nel suo liquido di cottura.

Quando il tutto è freddo, prendere la faraona, liberarla dalla pelle e disosarla riducendola a pezzetti. Mettere i pezzetti in una ciotola o un contenitore e coprire con il liquido di cottura e le verdure eliminando l'alloro.

FARAONA ALLE OLIVE

per 4/6 persone: 1 grossa faraona a pezzi, la buccia di mezzo limone, qualche foglia di salvia, qualche rametto di timo, 1 bicchiere di vino bianco, 150 gr olive taggiasche snocciolate, poco olio e burro, sale e pepe.

Fiammeggiare, lavare e asciugare i pezzi di faraona.

in olio e burro caldissimi rosolarla bene da tutte le parti insieme a salvia, timo e buccia di limone a pezzettini, aggiungere le olive, salare, pepare e sfumare col vino bianco.

Portare quasi a cottura aggiungendo poco acqua calda alla volta se il fondo si asciugasse troppo.

Scaldare il forno e una volta arrivato a 200° mettervi la faraona a finire la cottura. Servire subito.

L'ANATRA

TERRINA D'ANATRA E NOCCIOLE



300 gr petto d'anatra disossato e senza pelle, 250 gr petto di pollo a pezzetti, 150 gr prosciutto cotto a pezzetti, 4 cucchiali di latte, 4 cucchiali di Cognac, 130 gr nocciole tostate, 50 gr pane grattugiato, 1 cucchiaino pepe nero (meglio se di Giamaica), 1 spicchio d'aglio tritato, 1 uovo, 1 scalogno, 1 cucchiaino di gelatina in polvere, o un foglio di colla di pesce ammollata e strizzata, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe.

In una casseruolina mettere il latte, il cognac e la gelatina, mescolare bene finché è ben sciolta.

Quindi unire il pane grattugiato e mescolare per un paio di minuti fino ad avere un composto abbastanza sostenuto ma morbido.

Tagliare il petto d'anatra in fette di un centimetro, salare, pepare e tenere da parte.

Mettere i pezzi di pollo e di prosciutto nel mixer e tritare, aggiungere il composto di pane grattugiato, il sale, il pepe, e rifrullare per 30 secondi quindi unire l'uovo, l'aglio e lo scalogno e rifrullare di nuovo per 30 secondi, quindi trasferire l'impasto in una ciotola e mescolarvi le nocciole un po' tritate e un po' no.

Amalgamare bene.

Oliare una terrina di ceramica, fare un leggero strato di questo composto, coprire con le fette di anatra, e continuare ad alternare gli strati finendo con il composto di nocciole.

Pressare bene e coprire con un filo d'olio. Coprire la terrina con un

foglio d'alluminio e cuocere in forno già caldo a 180° per 1 ora e 45 minuti.

Lasciar raffreddare e porre in frigorifero per almeno 12 ore.

Servire a temperatura ambiente, a fette, accompagnata a cetriolini, cipolline sottaceto, fette di pane tostato e su un letto di insalata di stagione.

TERRINA D'ANATRA

1 anatra, 250 gr lardo, 150 gr vitello tritato, 150 gr lonza maiale tritato, 150 gr prosciutto crudo, 2 uova, 2 bicchierini brandy, sale e pepe.

Disossare l'anatra e tagliare a pezzetti la carne.

Mescolarli in una capiente terrina con il prosciutto crudo, e 100 gr del lardo tagliati a striscioline. Spruzzare il tutto con il brandy, regolare di sale e pepe e lasciare lì a riposare per 2 ore coperto. Tritare altri 100 gr di lardo e se c'è il fegato dell'anatra, mescolare con la carne trita di vitello e di maiale, salare e pepare. Unire le uova sbattute. Riunire i due composti mescolando bene per avere un insieme omogeneo.

Imburrare una terrina e versare il composto premendo bene affinché non ci siano spazi vuoti, fatto questo coprire con le restanti fettine di lardo.

Coprire e cuocere per circa 2 ore in forno a bagnomaria.

L'acqua del bagnomaria deve essere bollente e la temperatura del forno va regolata in modo che l'acqua continui a sobbollire.

Ciò dipende anche dal tipo di forno. Nel mio, statico, succede intorno ai 200°. Togliere dal forno, liberare dal coperchio e coprire il recipiente con un foglio d'alluminio. Porvi sopra un peso e tenere in frigorifero per un giorno.

Prima di sformare, eliminare il grasso affiorato.

LO STOCCAFISSO

STOCCAFISSO

Anch'io come Giuliana lo batto, lo metto in ammollo per 3 giorni cambiando spesso l'acqua. Poi lo cucino bollendo per una mezzoretta. Lo scolo e poi lo pulisco della pelle e delle lische. Dopodiché ho vari modi di prepararlo.

In rosso: Metto un trito di cipolla e aglio in olio ev aggiungo il baccala lo rosolo, sfumo con vino bianco , poi aggiungo del pomodoro e a volte delle patate.Cuocio per 35 minuti mescolando di tanto in tanto. Volendo si possono aggiungere anche delle olive nere

In bianco: passo i pezzi di baccalà nella farina e li rosolo in olio ev dopo che ho rosolato anche un po' di cipolla, sfumo con vino bianco e poi aggiungo latte lascio cuocere a fuoco basso per 45 minuti scuotendo di tanto in tanto il tegame per non far attaccare. Infine, ma non sempre, aggiungo un trito di prezzemolo.

Il baccalà mantecato invece non sono ancora riuscita a farlo
Sbaglio qualcosa perché non riesco a montarlo!

La scorsa settimana ho preso un baccalà e uno di questi giorni ci riprovo!

Comunque se ti piace tanto il baccala, compra il libro (IdeaLibri)
"Stoccafisso e baccalà" Molto bello e con tantissime ricette!

STOCCAFISSO ALLA MARCHIGIANA

1kg di stoccafisso pronto per la cottura (prima segui il procedimento come spiegato da Giuliana e Graziana), 2dl.di olio, 1 cucchiaio di cipolla tritata, una presa di maggiorana tritata, 1 chilo e 200 di pomodoro, 4 filetti di acciuga dissalati e pestati, un pò di latte, 300g.di patate tagliate a spicchi, sale e pepe.

Con 1 dl di olio far dorare la cipolla, aggiungere le acciughe pestate e la maggiorana, mescolare e unire subito il pomodoro passato al setaccio, salare e pepare (pochissimo), far prendere

l'ebollizione e continuare per mezz'ora.

Prendere le fette di stoccafisso e metterle in una teglia da forno, versarvi sopra la salsa, l'olio rimasto e le patate.

Ricoprire con latte caldo. Il primo bollore va preso sul gas, poi va messo in forno fino a riduzione della salsa.

Mi hanno detto che così si usa nelle Marche.

CREMA DI STOCCAFISSO

Prima di cucinarlo va battuto. Il segreto sta anche un po' in questo.

Con un mazzuolo di gomma, dovrai batterlo per ammorbidente, badando di non romperlo.

Dopo questa operazione lo metterai a bagno e ce lo lascerai per un paio di giorni cambiando spesso l'acqua.

Trascorso questo tempo puoi cominciare a spinarlo.

Lo fai grossolanamente e lo lasci ancora a bagno per un altro giorno.

Dopodichè puoi togliere pelle, cartilagini e eventuali ulteriori lische. Poi fai un soffritto di cipolla e ci metti i pezzetti di polpa ricavati a cuocere, sfumi col vino bianco e copri, lasciandolo sobbollire.

Versa del latte (ce ne vuole parecchio) e lo porti a cottura coperto a fuoco lento.

Quando sarà pressocchè cotto, con la frusta lo sbatti energicamente dentro la pentola, regoli di sale e pepe e lo finisci di cottura.

Deve risultare quasi una crema.

FRITTATE

FRITTATA FRIULANA

1 cipolla, 2 patate, 2 zucchine, 150 gr carne trita, 100 gr salsiccia, 150 gr formaggio friulano o Asiago o Montasio, 8 uova, mezzo bicchiere di latte, 5 cucchiai di parmigiano, sale, pepe, olio. In una capace teglia antiaderente rosolare in un po' d'olio la cipolla, aggiungere le patate tagliate sottili, le zucchine a rondelle, salare, pepare e cuocere per 10 minuti finché le verdure cominciano ad ammorbardarsi. A questo punto unire la carne tritata e la salsiccia spellata e sbriciolata e cuocere a fuoco basso. Quando il tutto è cotto, pareggiare bene e cospargere con il formaggio tagliato a tocchetti, attendere qualche secondo e versare le uova precedentemente sbattute con il latte e il formaggio grana, sale e pepe nero. Fare attenzione che il composto di uova copra bene tutto, eventualmente mescolare delicatamente in modo che tutto sia amalgamato e infornare a forno caldo a 180° finché si forma una bella doratura (più o meno 30 minuti). Togliere dal forno e lasciare intiepidire. È molto buona anche fredda.

MILLEFOGLIE DI FRITTATE



8 uova, 1 peperone rosso grigliato e spellato, 200 gr funghi porcini (anche surgelati), 4 zucchine nuove, mezza mozzarella di bufala, 3 fette prosciutto crudo, poco timo, mezzo cucchiaino di curry, 1 spicchio d'aglio, olio e.v., sale.

Cuocere i funghi con lo spicchio d'aglio pelato e schiacciato, far asciugare l'acqua, regolare di sale e spolverizzare con le foglie di timo. Spegnere e far raffreddare.

Pulire ora le zucchine tagliandole in julienne un po' più grossa.

Cuocere con un filo d'olio per pochi minuti (4 o 5) regolare di sale. Togliere dal fuoco.

Tagliare e pezzetti la mozzarella e a striscioline il prosciutto.

Tagliare il peperone grigliato a pezzetti, cospargere di curry.

Preparare 4 ciotole.

In una mettere il peperone, in un'altra le zucchine e poi i funghi e ancora la mozzarella e prosciutto.

In ogni ciotola mettete un uovo, poco sale e sbattere il composto. Procedere quindi alla cottura delle frittate, usando un padellino piccolo (14 cm di diametro) una alla volta, rovesciandole su piatti diversi.

A parte sbattere le 4 uova rimaste. Prendere uno stampo a cerniera di circa 18 cm. foderarlo con carta da forno bagnata e strizzata.

Sul fondo versare 3 o 4 cucchiai di uova sbattute, mettere una frittata a piacere (io ho cominciato con quella ai funghi) versare sopra a questa altri 3 o 4 cucchiai di uova e ripetere la stessa operazione per tutte le altre frittate sovrapponendole in modo da formare un tortino.

Finire cospargendo il tutto con le uova rimaste badando che vadano anche ai lati.

Cuocere in forno già caldo a 160° per circa mezz'ora.

Lasciar raffreddare e servire a spicchi.

Le frittate singole, poiché l'uovo è solo uno, non riusciranno benissimo ma non ha importanza. Il risultato finale sarà perfetto.

ALTRI SECONDI

BAVARESE DI FINOCCHI

1,200 gr. Finocchi, 250 gr. Ricotta, 150 gr. cipolla bianca, 120 gr. panna liquida, 40 gr. Burro, 20 gr colla di pesce, 1 uovo, olio, limone, sale.

Pulire i finocchi e conservare le barbe, tagliarli a spicchi e stufarli nel burro per almeno 20 minuti insieme alla cipolla tagliata sottilmente, sale e il succo di limone.

Frullarli e poi mettere il composto in una terrina, aggiungere l'uovo intero e la panna liquida, rimettere sul fuoco moderato e far addensare.

Ammollare la colla di pesce.

Aggiungere la ricotta e la colla di pesce ammollata e alcune barbe tritate.

Distribuire il composto in stampini unti con un velo d'olio e tenere in frigorifero per minimo 3 o 4 ore.

Al momento di servire, preparare una citronnette con l'olio e.v. limone un pizzico di sale e le barbe tritate rimaste e versare sulle piccole bavaresi

BAVARESE DI PECORINO E MIELE con pere caramellate



100 gr pecorino romano grattugiato, 1/2 l. panna fresca liquida, 120 gr miele, 10 gr colla di pesce, 3 pere abate, 200 gr zucchero per il caramello.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.

In un pentolino mettere metà della panna liquida e il pecorino grattugiato, il miele e mettere su fuoco dolce. Stemperare bene il tutto fino ad avere un composto ben omogeneo. Unire la gelatina ben strizzata e mescolare finché è sciolta.

Togliere dal fuoco e far raffreddare mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Quando il tutto è freddo, semimontare la panna rimasta e incorporarla al composto. Mettere in uno stampo e tenere in frigo. Poco prima di servire, sbucciare le pere e tagliarle a spicchi abbastanza grossi, praticamente in ottavi. Porre sul fuoco un tegame abbastanza largo da contenere le pere di misura, versare lo zucchero con qualche cucchiaio d'acqua e non appena comincia a fare le bollicine aggiungere le pere lasciandole a caramellare finché sono appena appena dorate.

Sformare la bavarese e guarnire con le pere.

SFORMATO DI PARMIGIANO



250 gr di parmigiano reggiano (o 125 reggiano e 125 padano) grattugiato, 6 uova intere, una confezione da ml. 200 di panna da cucina, sale e pepe.

Nel bicchiere del frullatore mettere le uova e una presa di sale, frullare per 30 secondi, aggiungere il grana grattugiato, la panna e una macinata di pepe nero.

Rifrullare il tutto per ancora 30 secondi.

Imburrare uno stampo a piacere e versare il composto di parmigiano. Cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 140° per poco più di un'ora coprendo con alluminio se tendesse a scurirsi in superficie

BUDINO DI FORMAGGIO



100 gr burro, 70 gr farina, 500 ml latte, 200 ml panna fresca, 200 gr parmigiano grattugiato, 4 uova da 50 gr cad, sale, pepe, noce moscata, burro e farina per lo stampo.

Fondere il burro a fuoco basso e incorporare la farina senza fare grumi. Scaldare il latte e la panna e quando sono caldi versarli sulla farina mescolando sempre. Lasciare intiepidire.

Grattugiare il formaggio.

Quando la besciamella è fredda, incorporare le uova una alla volta, unendo il successivo quando il precedente è ben amalgamato, aggiungere il parmigiano grattugiato, sale e pepe e una generosa grattata di noce moscata.

Imburrare e infarinare uno stampo, versare il composto e cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 200° per circa un'ora, un po' meno se il forno è ventilato. Vale la prova stecchino infilato nel centro, se esce asciutto, è pronto.

Si può cuocere anche in stampini individuali, allora basterà controllare con lo stecchino dopo mezz'ora, se esce asciutto, continuare per altri 10 minuti e poi spegnere.

Sformare e servire caldo.

TERRINA ALLA MOSTARDA



400 gr crescenza, 150 gr mascarpone, 500 gr mostarda di frutta tagliata a pezzetti, noce moscata, sale, pepe.

Nel mixer mettere la crescenza a pezzettini, il mascarpone, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una macinata di noce moscata.

Frullare il tutto in modo da avere un composto il più liscio possibile.

Mettere a sgocciolare la frutta della mostarda dal liquido.

Tagliarla a pezzetti.

Foderare uno stampo a cupola con della pellicola o carta da forno bagnata e strizzata.

Procedere a strati, prima con uno strato di formaggio, poi la frutta e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con il formaggio.

Al momento di servire, togliere dallo stampo aiutandosi con la plastica o la carta e rovesciare su un piatto da portata. Guarnire la superficie con pezzetti di mostarda.

POLPET DI MELANZAN FRITT (POLPETTE DI MELANZANE)



(Questa ricetta è presente anche in italiano, ma... "la redazione" non ha resistito ad inserirla anche in questa versione!)

Alura, te fet andà i melanzann in del microonde. Te ciapet la pulpa e te la fet sugàa, e te la triet, te ghe metet el grana grattaà du o tri bei gucciaà o a oeucc, un poo de pangrattaà, 1 oeuf, basilic e ai tritaa fin fin, sal e pever, el ga de vess un bell'impast ne dur ne moll. Te fet i balet, ti e passet prima in de la ciara d'oeuf un poo sbatuda, e peu in d'un misculi de pangrattaà e farina bianca e t'i friget in del oli bun. Van mangiaa calt ma a mi me piasen anca quant in frecc

Nel microonde metto due o tre belle melanzane, quando sono ben morbide, le trito grossolanamente con la mezzaluna.

In una terrina metto la polpa così ottenuta, un bel trito di aglio e basilico, parmigiano, sale, pangrattato uno o due uova secondo la quantità di polpa ottenuta e amalgamo ben ben il tutto.

Deve risultare un composto abbastanza sodo ma non troppo duro. Faccio le polpettine, le passo nel pangrattato e le friggo in olio e.v. Sono ottime calde come antipasto o anche come contorno.

ZUCCHINE RIPIENE ALLA RICOTTA

1 kg circa di zucchine o più se sono piccole (uso quelle più grossine) - 100 gr prosciutto cotto tagliato normale e tritato - 250 gr ricotta - 1 uovo - 100 gr parmigiano - un mazzetto di basilico, 2 spicchi d'aglio, qualche fogliolina di menta il tutto tritato finemente - sale e pepe.

Scottare le zucchine per 3/4 minuti, scolare e lasciar raffreddare. tagliare a metà per la lunghezza e svuotare dalla polpa. Tritare questa e raccoglierla in una terrina, aggiungere ricotta, parmigiano, sale, pepe, prosciutto cotto tritato, 1 uovo, un trito abbondante di prezzemolo e aglio e qualche foglia di menta, mescolare bene e riempire le zucchine. (Se l'impasto fosse troppo molle aggiungere una cucchiata di pangrattato) Inforiare finchè sono dorate in superficie.

STRUDEL DI CARCIOFI E RICOTTA

1 confezione di pasta sfoglia già pronta, 4 bei carciofi o 5 se sono piccoli, 1 scalogno, 1 uovo, 150 gr di ricotta, 3 cucchiali di parmigiano grattugiato, sale e pepe, un paio di rametti di maggiorana, un tuorlo per pennellare.

Pulire i carciofi togliendo l'eventuale fieno e tuffandoli in acqua e limone. tagliarli sottilmente e rosolarli in un po' d'olio con lo scalogno finchè sono morbidi, aggiungere la maggiorana, sale e pepe. Spegnere.

Stendere la pasta, a parte in una terrina mescolate la ricotta con l'uovo, il grana, aggiungere i carciofi, regolare di sale. Mescolare bene l'impasto e versarlo al centro della pasta, avvolgere per fare lo strudel, sigillare bene e spennellare con il tuorlo sbattuto.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

IL POLLO

POLLO SPEZZATO

1 kg. circa fra cosce e sovraccosce di pollo, una manciata abbondante di salvia, una manciata abbondante di rosmarino, 5/6 spicchi d'aglio, 6/7 pomodorini ciliegia, 3 cucchiali olive nere snocciolate, 1/2 bicchiere di vino rosso, 1 bicchiere d'acqua, olio abbondante per friggere, sale, pepe.

Togliere la pelle ai pezzi di pollo, disossarli e tagliare a piccoli pezzi la carne.

In una pentola alta mettere a scaldare l'olio, quando è a temperatura giusta, mettere i bocconcini di pollo in modo che siano coperti d'olio. Friggere per qualche minuto finché cominciano a dorarsi.

Friggere magari in due o tre volte per non abbassare troppo la temperatura dell'olio.

Scolarli su un po' di carta assorbente per far colare un po' l'olio della frittura.

Nel frattempo tritare finemente la salvia col rosmarino e l'aglio.

In un tegame mettere un po' di olio e rosolare il trito per un paio di minuti, quindi aggiungere i bocconcini di pollo e lasciar insaporire bene, salare, pepare, quindi sfumare con il vino.

Coprire e lasciar cuocere per 5 minuti circa e poi unire i pomodorini tagliati a pezzi, un bicchiere d'acqua e le olive.

Lasciar stufare così finché si sarà formato un sugo ristretto e i bocconcini saranno belli morbidi.

STRISCIOLINE DI POLLO ALLA GRIGLIA

Griglia dei petti di pollo poi li tagli a striscioline, li condisci con poco olio, aceto balsamico, un trito molto fine di erbe fresche (basilico, timo, maggiorana, salvia, rosmarino e più ne hai più ne metti) sale, pepe e li lasci lì a marinare per un giorno

RIGAGLIE DI POLLO AL MARSALA

500 gr rigaglie di pollo fresche e pulite pronte per la cottura, tagliate a pezzi, 150 gr burro, 100 gr prosciutto crudo tagliato a listarelle (grasso compreso), 1 dl. di marsala, poca farina

sale e pepe.

In un tegame scaldare 100 gr di burro e mettere le rigaglie senza i fegatini, farli saltare a fuoco vivo per 2 o 3 minuti, poi aggiungere i fegatini e le listarelle di prosciutto crudo, sale e pepe.

Appena tutto è ben dorato, sgocciolare e mettere sul piatto da portata caldo.

Nel tegame, bagnare il fondo di cottura col marsala e farlo ridurre bene, aggiungere il restante burro mescolato con poca farina, far riprendere il bollore e versarlo sulle rigaglie. Va servito molto caldo.

IL TACCHINO

TACCHINO IN CARPIONE TIEPIDO

Per 4 persone: 500 gr petto e coscia di tacchino arrosto, 2 cipolle, 3 cucchiali olio d'oliva, 1 bicchiere e mezzo di vino bianco, 2 cucchiali di aceto bianco, 1 foglia di alloro, 40 gr cedro candito (facoltativo), una spolverata di pepe un pizzico di sale.

Preparare un carpione con le cipolle sbucciate, lavate e affettate a fetta di 3 mm circa, allargate a formare gli anelli. Insaporire gli anelli di cipolla in poco olio per tre minuti circa facendo attenzione che non si scuriscano. Devono solo essere dorati, versare il vino e l'aceto. Salare, pepare e aggiungere la foglia di alloro. Cuocere 5 minuti a fiamma alta per far evaporare l'alcool. Abbassare il fuoco al minimo, incoperchiare e cuocere 30 minuti.

Recuperare la carne togliendo ossa, pelle ed eventuali nervetti e ridurla in striscioline di 1 cm di spessore. Sistemare i filetti di carne su un piatto da portata leggermente concavo, versarvi sopra il vino bollente con gli anelli di cipolla, togliere la foglia di alloro. Dividere il cedro a dadini e distribuirlo sopra la carne.

Lasciar intiepidire e servire. Si può decorare con foglie di alloro.

LA GALLINA

GALLINA RIPIENA



Per una gallina: 300 gr. carne trita di manzo, 100 gr. salsiccia, 100 gr. mortadella, 2 uova, mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, 3 cucchiate di parmigiano grattugiato, poco prezzemolo e aglio tritati, 2 amaretti sbriolati (vanno bene sia quelli morbidi che quelli secchi, se questi fossero piccoli metterne tre), sale, pepe, una grattatina di noce moscata.

Pulire bene la gallina, fiammeggiarla e lavarla. Preparare il ripieno lavorando bene gli ingredienti fino ad avere un composto ben amalgamato.

A questo punto salare e pepare l'interno della gallina, riempirla pressando bene il composto e cucire o chiudere con uno stuzzicadente l'apertura. Procedere poi con la cottura in brodo con gli odori (sedano, carota, cipolla, una foglia di salvia e uno spicchio d'aglio). Servire la gallina a pezzi con il ripieno affettato a parte.

In Lombardia è usanza portare in tavola con la gallina anche la mostarda di frutta.

Questo ripieno vale anche per il cappone.

La cottura del cappone si può fare in diversi modi.

Bollito, al forno, prima bollito e a metà cottura passato al forno (in questo caso si avrebbe il brodo per i ravioli e l'arrosto ripieno).

GALLINA RIPIENA IN AGRODOLCE

1 gallina da circa 1 chilo e mezzo, 100 gr amaretti, 100 gr uva sultanina, 1 uovo, 2 cucchiali di pane grattugiato, 2 cucchiali parmigiano grattugiato.

Pulire e fiammeggiare la gallina, lavarla e asciugarla. prendere stomaco, cuore e fegato della gallina, pulirli (togliere con cura la vescichetta del fiele), lavarli bene e tritarli finemente. Porre il tutto in una terrina, unire formaggio e pane, amaretti pestati e uvetta fatta rinvenire, l'uovo e amalgamare bene. Riempire col composto la gallina cucendo accuratamente (anche il collo) affinché non fuoriesca l'impasto e non entri l'acqua del brodo. Mettere a cuocere a fiamma moderata con tutti gli odori. Servire a pezzi con il ripieno affettato.

LE QUAGLIE

QUAGLIE CON L'UVA

per 6 persone: 6 quaglie, 150 gr speck, 100 gr prosciutto crudo, 1 piccola cipolla, 100 gr uva nera a grossi acini, 100 gr uva bianca a grossi acini, timo fresco, 1 bicchierino abbondante di grappa, 4/5 cucchiali di vino bianco, olio, burro, sale e pepe.

Pulire, fiammeggiare e lavare le quaglie, asciugarle bene anche internamente.

Imbottirle avvolgendo un chicco d'uva in una mezza fetta di prosciutto crudo insieme a un rametto di timo e a un piccolo pezzetto di cipolla.

Bardare le quaglie con lo speck legandole con del filo perché lo speck non si muova in cottura.

Rosolare le quaglie in olio e burro spumeggiante insieme a un paio di rametti di timo e alla restante cipolla fatta a pezzettini.

Quando sono ben rosolate sfumare il tutto con la grappa, incoperchiare e lasciar cuocere per circa 15 minuti controllando che non asciughì troppo in cottura, eventualmente aggiungere 3 o 4 cucchiali di vino bianco.

Trascorsi i primi 15 minuti aggiungere gli acini d'uva bianca e d'uva nera ben lavati, quindi regolare di sale e pepe e continuare la cottura a fuoco medio per altri 15 minuti circa.

I SOUFFLE'

SOUFFLE' AL PARMIGIANO

80 gr farina, 130 gr parmigiano grattugiato, 70 gr burro, 4 uova, mezzo litro di latte, noce moscata, sale e pepe.
Imburra uno stampo da soufflé da un litro e spolverizza con poco parmigiano. Sciogli il restante burro in una casseruola, mettici la farina e mescola bene per non fare grumi, diluisci con il latte. regola di sale, pepe e aggiungi una grattatina di noce moscata. Fai cuocere la besciamella per cinque minuti sempre mescolandola. Togli dal fuoco e aggiungi il parmigiano. Lascia raffreddare un po' poi aggiungi i tuorli uno alla volta.
Assaggia ed eventualmente regola ancora di sale.
A parte monta gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e incorporali delicatamente al composto
Per la cottura segui le regole che ho scritto sopra.

SOUFFLE DI FAGIOLINI

400 gr fagiolini, 100 gr burro, 40 gr parmigiano, 4 uova, 50 gr farina, 1/2 l. latte, noce moscata, sale e pepe.
Pulire lavare e lessare i fagiolini (meglio se a vapore)
fare la besciamella soda con mezz'etto di burro, 50 gr farina e mezzo l. di latte. Regolare di sale, pepe e noce moscata. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
Insaporire i fagiolini con il restante burro (tenendone una noce per imburrire lo stampo) e poi passarli al setaccio fino ad avere una purea.
Unirli alla besciamella regolare di sale e unire uno alla volta i 4 tuorli.
Montare gli albumi a neve fermissima e versare il composto delicatamente nello stampo imburrato e infarinato.
Cuocere come sopra.

SOUFFLE' DI POLLO

500 gr carne di pollo già cotta, 100 gr burro, 5 uova, 6 albumi, 30 gr farina, 2 dl di latte, noce moscata, sale e pepe.
Fondere il burro, incorporare la farina, lasciarla tostare un po' e versare il latte poco alla volta. Cuocere la besciamella per cinque o sei minuti sempre mescolando, regolare di sale e pepe, grattugiata di noce moscata togliere dal fuoco. Raffreddare completamente. Tritare la carne di pollo e ridurla in poltiglia (magari aiutandosi col mortaio o col tritatutto)
Unire 4 o 5 cucchiali di besciamelle e mettere tutto sul fuoco per scaldarla. Togliere dal fuoco e unire mezz'etto di burro, amalgamare bene e incorporare 5 tuorli uno alla volta e infine 6 albumi montati a neve fermissima.
Incorporare bene "tagliando", versare il composto nello stampo e cuocere come sopra.

GLI SFORMATI

SFORMATO DI VERDURE TRE COLORI

Per 6 persone: 1 kg spinaci, mezzo chilo carote, un piccolo cavolfiore, 100 gr farina, 100 gr burro più una noce, sette uova, 1 litro e un quarto latte, noce moscata, sale, pepe.

Pulire gli spinaci, lessarli in pochissima acqua salata, scolarli, strizzarli bene e tritarli. Lessare separatamente le carote e il cavolfiore, scolarli, tagliare le carote a fettine, dividere il broccolo a cimette, insaporire sempre separatamente nel burro, infine passare le verdure al setaccio.

Fare con il restante burro, farina e latte la besciamella, Insaporire con noce moscata, sale e pepe. Toglierla da fuoco e dividerla in tre parti. A una parte aggiungere gli spinaci, a una le carote, a una il cavolfiore.

Al composto di carote aggiungere tre uova intere e agli altri solo due uova ciascuno. Imburrare uno stampo, versare prima il composto di carote, poi quello di spinaci e alla fine il cavolfiore. Far cuocere a bagnomaria in forno moderato circa un'ora. Lasciar riposare prima di sformarlo.

SFORMATO DI FORMAGGIO

Per 4 persone: 80 gr farina, 100 gr emmenthal grattugiato, 100 gr. sbrinz grattugiato, 120 gr burro, 4 uova, mezzo litro latte, mezzo bicchiere panna liquida, sale.

Far fondere un etto di burro e incorporarvi poco per volta la farina. Togliere dal fuoco prima che si colorisca e aggiungere mescolando le versando a filo il latte e la panna caldi. Salare e rimettere la casseruola sul fuoco, mescolare fino all'ebollizione. Unire, subito prima di toglierla dal fuoco, i due formaggi. Rovesciare il composto in una terrina e lasciare raffreddare. Aggiungere i tuorli d'uovo e per ultimo gli albumi montati a neve ben ferma. Imburrare e infarinare lo stampo, versare il composto e cuocere in forno a bagnomaria. Sempre a 160° e per circa un'ora.

SFORMATO DI ZUCCA

800/900 gr zucca, 100 gr burro, 4 cucchiai parmigiano, 4 tuorli, 2 cucchiai pangrattato, 2 cucchiate abbondanti di farina, 800 gr latte, noce moscata, sale e pepe.

Pulire la zucca dalla scorza, dai filamenti e dai semi, tagliarla a pezzi , ricoprirla di latte e portare a cottura a fuoco basso.

Sgocciolarla conservando il liquido di cottura.

Passarla al passaverdura, mettere la purea ottenuta in una padella con 40 gr di burro, sale e pepe. Lasciarla stufare finché è ben asciutta mescolando continuamente.

Sciogliere 50 gr di burro, incorporare le due cucchiate di farina e diluire con mezzo litro del latte della cottura tenuto a parte, filtrato.

Cuocere la besciamella per qualche minuto, regolare di sale e profumare con noce moscata.

Togliere dal fuoco e incorporare la purea di zucca, i tuorli, il parmigiano, il pangrattato e un'altra grattatina di noce moscata.

Imburrare e infarinare uno stampo col foro centrale, versare il composto e farlo cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 180/200° finché si sarà formata in superficie una crosticina dorata e la preparazione si sarà ben rassodata.

Ci vorrà più o meno un'ora.

SFORMATO DI SPINACI

1 kg spinaci, 100 gr burro, 70 gr parmigiano, 4 uova, 50 gr farina, 1/2 l. latte, noce moscata, sale e pepe.

Fondere 50 gr di burro, aggiungere la farina e diluire col latte caldo, mescolando per non fare grumi e cuocere la besciamella qualche minuto sempre mescolando. Profumare con noce moscata, regolare di sale e pepe, toglierla dal fuoco.

Mondare e lavare benissimo gli spinaci, farli lessare solo con la loro acqua di governo, scolarli e strizzarli ben bene, tritarli e ripassarli in padella con il rimanente burro finché sono ben asciutti

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare, quindi unire la besciamella, e ricontrollare il sale.

Aggiungere una alla volta le uova intere, incorporare poi il formaggio e versare in uno stampo imburrato. Cuocere a bagnomaria per circa 45 minuti in forno già caldo al 180°/ 200°.

SFORMATO DI POLLO E PROSCIUTTO

300 gr carne di pollo già cotta, 80 gr prosciutto cotto, 80 gr burro, 3 uova, 3 cucchiali di gruviera grattugiato, 1 cucchiaio cipolla tritata finemente, 2 dl. Latte, 25 gr di farina, noce moscata, sale e pepe.

Fondere 40 gr di burro in una teglia, unire la cipolla e lasciar cuocere senza imbiondire. deve essere solo appassita. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Tritare finissimamente la carne di pollo, il prosciutto, aggiungere la cipolla e passare il tutto al setaccio per ottenere una specie di purè.

Preparare la besciamella con 20 gr di burro e 25 gr di farina, mescolando bene aggiungere a filo il latte caldo, portare a ebollizione e cuocere per qualche minuto sempre mescolando.

Profumare con la noce moscata, salare e pepare, togliere dal fuoco.

Unire alla besciamella il purè di pollo e prosciutto, il gruviera, i tuorli delle uova, unire un altro pizzico di noce moscata, regolare di sale. Quando il tutto è appena appena tiepido, montare a neve ben ferma gli albumi e incorporare al composto.

Imburrare e infarinare o impanare uno stampo a piacere e versare il tutto, livellare e cuocere in forno già caldo a bagnomaria.

Sformare, lasciar riposare un momento e servire.

SFORMATO DI CARNE E MORTADELLA

600 gr polpa manzo macinata fine, 200 gr mortadella, 3 uova, 3 cucchiaiate parmigiano, un pugno di mollica di pane, olio d'oliva, poco latte, sale e pepe.

Tritare finemente la mortadella, unirla alla carne macinata.

Aggiungere la mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, le uova, il parmigiano, salare e pepare.

Con le mani mescolare energicamente il tutto per ottenere un composto omogeneo.

Ungere uno stampo con un paio di cucchiali di olio, cospargere di pangrattato e versare l'impasto, livellare la superficie e coprire con un foglio d'alluminio.

Cuocere in forno a bagnomaria. L'acqua deve essere in ebollizione e far cuocere a fuoco moderato per circa un'ora. Sformare. Si può servire con della salsa di pomodoro.

SFORMATO DI CARCIOFI

600 gr di carciofi (solo il cuore), 60 gr burro, 6 uova, due cucchiaiate abbondanti di parmigiano o gruviera, 2 dl di latte, 30 gr di farina, noce moscata, sale e pepe, poco timo.

Far fondere 30 gr di burro e incorporare la farina mescolando energicamente per non fare grumi, diluire col latte caldo sempre mescolando. Portare a bollore e cuocere 5 o 6 minuti sempre mescolando. Profumare con noce moscata, salare e pepare.

Tagliare i cuori di carciofo a spicchietti sottili e rosolarli nel burro rimasto, salarli e aggiungere un pizzico di timo. Portare a cottura aggiungendo poca acqua calda. Lasciar asciugare bene e poi passare i carciofi al setaccio. Quando è tutto intiepidito mettere in una ciotola la besciamella, aggiungere la purea di carciofi, i tuorli delle uova e infine gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrare e infarinare uno stampo (si può usare anche il pangrattato) e versare il composto.

Cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 180°. Ci vorrà più o meno un'ora. Lasciar riposare un poco e sformare.

I CONTORNI

GRATIN

1 melanzana grossa, 2 patate, 2 pomodori, 60 gr burro, 2 o 3 fette di pancarrè, timo, sale e pepe.

Lavare la melanzana e, senza sbucciarsela, tagliarla a rondelle spesse almeno 3mm. Fare lo stesso con i pomodori e le patate. Ungere con il burro una pirofila rotonda.

Sistemare le rondelle a spirale, alternando le verdure.

A parte, togliere la crosta al pancarrè, passarlo a mixer per avere del pane grattugiato non troppo fine. Mescolarlo con il timo tritato, sale e pepe e impastare il composto con il restante burro fatto fondere.

Sbriciolare l'impasto di pane sulle verdure e cuocere in forno a 200° per 30 minuti circa, finché è ben dorato.

VERZADA

una verza, tre cipolle piccole, 50 gr. fette di pancetta, poco burro, sale e pepe.

Pulire la verza lasciando intere le foglie piccole e tagliando a pezzi grossolani quelle più grosse. Togliere la costola se è troppo dura. Lavare bene tutto e lasciar scolare.

Soffriggere le cipolle affettate con una grossa noce di burro aggiungere la pancetta a fette sottilissime e poi le verze.

Aggiustare di sale e pepe.

Coprire il tegame e lasciar cuocere lentamente in modo che alla fine il tutto sia abbastanza asciutto, non deve colorire.

In inverno pieno, se le verze hanno preso la brina, in venti minuti è tutto cotto sennò ci vorrà almeno un'ora.

Ottimo contorno per salamelle o per il bollito.

CARCIOFI RIPIENI

Preparo un misto di pangrattato, prezzemolo, aglio, sale e pepe. Pulisco i carciofi, taglio il gambo in modo da farli restare piatti in pentola, allargo le brattee e ci infilo, aiutandomi con un cucchiaio, il trito preparato.

Poi li metto tutti ben stretti in una pentola alta, unendo i gambi e tanto ma tanto olio d'oliva (io uso solo quello umbro) anche sopra, qualche spicchio d'aglio e metto acqua calda fino alla loro metà, poi incoperchio e lascio cuocere a fuoco bassissimo finché l'acqua è consumata e i carciofi sono morbidi.

Non ti dico la bontà!

ZUCCHINE MARINATE



1 kg. zucchine riviera, 1,5 l. d'acqua circa, 1 e 1/2 -2 bicchieri di aceto bianco, qualche grano di pepe nero, sale, prezzemolo, aglio. Pulire le zucchine, tagliarle per il lungo in fette leggermente spesse.

Mettere a bollire l'acqua, quando bolle versarvi l'aceto, i grani di pepe, le zucchine.

Lasciar riprendere il bollore e cuocere finché assaggiando una zucchina sarà ancora leggermente croccante.

Scolare, eliminare i grani di pepe, asciugare su un canovaccio pulito.

Mettere in una terrina e condire con olio, sale e un trito di aglio e prezzemolo.

Più buone se fatte un giorno prima.

POMODORI RIPIENI

per 6 persone: 10/12 pomodori ramati belli sodi, possibilmente tutti più o meno uguali come grandezza, pangrattato q.b., un trito fatto di abbondante prezzemolo, basilico, origano fresco e aglio, 50/60 gr parmigiano grattugiato, una manciata di capperi, 3/4 filetti di acciughe sott'olio, abbondante olio buono.

Tagliare la calotta ai pomodori, svuotarli della polpa, conservandola a parte in un colino, liberarli dai semi, salarli all'interno e metterli a testa in giù a fare l'acqua.

Nel frattempo preparare il ripieno. Io vado ad occhio. Metto in una ciotola media un bel po' di pane grattugiato, il parmigiano, la polpa del pomodoro che avevo tenuto da parte a sgocciolare e ben tritata, trito per bene il prezzemolo, basilico, origano, capperi acciughe e aglio, tutto insieme e lo aggiungo al pane grattugiato, regolo di sale e pepe, lo condisco con olio buono e lo lavoro con le mani finché è della consistenza giusta per farcire i pomodori.

Riprendo i pomodori, li sciacquo dal sale e li farciscono col composto di pane, li allineo ben bene in una teglia antiaderente leggermente unta in modo che stiano ben dritti e fermi, un altro giro d'olio sopra e via in forno a 200° a gratinare. Di solito, col mio forno ci vuole circa mezz'ora.

INSALATA RUSSA



4 carote di media grossezza, 4 costole di sedano belle piene, 2 patate grosse, mezza scodella di piselli già cotti (uso quelli fini surgelati che cuocio a vapore), 200 gr fagiolini, capperi a piacere (meglio quelli sotto sale), cetriolini sottaceto tagliati a pezzetti olio, aceto, sale.

non metto rape rosse (barbabietole) perché non mi piacciono per la maionese: 1 uovo intero + 1 tuorlo, il succo di un limone, olio (io uso metà di semi di arachide e metà olio e.v. umbro). Cuocio le verdure intere in pentole separate, in modo che restino al dente; quando sono fredde le taglio a pezzetti, taglio i cetriolini, risciacquo i capperi dal sale, metto tutto in una pirofila, condisco con olio, poco aceto, sale e mescolo delicatamente per amalgamare bene.

Preparo la maionese nel frullatore rompendo l'uovo intero e aggiungendo il tuorlo, un pizzico di sale, aziono il frullatore per pochi secondi e poi comincio ad aggiungere l'olio a filo e il limone. Vado avanti così finché dal rumore del frullatore che cambia capisco che è pronta, bella montata.

Lascio riposare un momento e poi verso sulle verdure condite. Amalgamo delicatamente il tutto e metto in frigo. La consumo il giorno successivo. Il riposo fa sì che la verdura assorba il condimento.

INSALATA ALLA FRUTTA, PECORINO E NOCI

Per 4 persone: Un cespo di insalata riccia o altra di stagione, 1 grossa mela, 1 grossa pera, 1 piccolo grappolo d'uva, 80 gr pecorino fresco, 30 gherigli di noci, 1 limone, olio e.v., sale e pepe macinato al momento.

Pulire con cura l'insalata, lavarla e asciugarla, spezzettare grossolanamente le foglie più grandi. Lavare la pera, la mela, l'uva e asciugare bene tutta la frutta. Affettare sottilmente la mela e la pera senza togliere la buccia eliminando i torsoli. Irrorare con il succo del limone perché non anneriscano. Staccare i chicchi d'uva dal grappolo. Sbriciolare grossolanamente il pecorino e i gherigli di noce. Disporre l'insalata riccia in una ciotola e distribuirvi sopra le fettine di frutta, i chicchi d'uva, i gherigli e il formaggio sbriciolato. Condire il tutto con l'olio d'oliva, sale e una macinata di pepe e servire.

INSALATA DI CAPODANNO

Per 4 persone: 200 gr insalatina mista già mondata, 100 gr scaglie di parmigiano, 80 gr olio e.v., avanzi di cappone lesso, una melagrana, prezzemolo, erba cipollina, limone, sale, pepe nero macinato al momento.

Spolpare e sminuzzare gli avanzi di cappone in modo da ottenere circa 350 gr di carne che andrà mescolata, nel piatto da portata, con l'insalatina ben lavata e asciugata. In una ciotola emulsionare il succo di limone con un pizzico di sale, l'olio e.v. e un trito fine di prezzemolo e erba cipollina. Condire con questa salsa l'insalata solo al momento di servirla e aggiungere all'ultimo momento i chicchi di melagrana, una generosa macinata di pepe nero e le scaglie di grana.

INSALATA DI CARCIOFI E POMPELMO ROSA

Per 4 persone: 2 carciofi con le spine, 250 gr radicchio rosso di Verona, 100 gr songino (valerianella), 1 pompelmo rosa e mezzo, olio di oliva, succo di limone, sale.

Pulire i carciofi, dividerli a spicchi e a loro volta in fettine verticali dallo spessore di circa 3 mm. Immergere via via i carciofi in acqua acidulata con limone.

Pulire il radicchio e il songino e asciugarli bene. Spremere il succo del mezzo pompelmo e filtrarlo con un colino a maglie fitte.

Ricavare gli spicchi pelati a vivo dall'altro pompelmo. Versare in una ciotolina il succo del pompelmo filtrato, sciogliervi il sale mescolando con una forchetta, aggiungere l'olio e sbattere 2 minuti fino ad avere una salsa amalgamata.

Sistemare in una capace insalatiera le fettine di carciofo scolate dall'acqua e limone, gli spicchi di pompelmo e le insalate pulite, versare sopra la salsa preparata, mescolare e servire.

ZUCCA IN PADELLA IN AGRO

Tagliare la zucca a fette, metterla a rosolare in olio, aglio e basilico, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Quando è ben dorata versare mezzo bicchiere di aceto rosso,

coprire e far cuocere a fuoco lento.

A fine cottura, togliere il coperchio e far caramellare nel suo sugo.

TORTINO DI MELANZANE AL SESAMO

350 gr melanzane, 6 uova, mezzo bicchiere di latte, poco burro, semi di sesamo, sale e pepe, lavare e tagliare le melanzane a fette.

Grigliare le fette su tutti e due i lati. Salare. A parte sbattere le uova senza montarle con mezzo bicchiere di latte, sale e pepe. Imburrare uno stampo rotondo da circa 22 cm.

Versare il composto di uova e disporvi sopra le fette di melanzane grigliate affondandole un po'. Cospargere il tortino con una generosa dose di semi di sesamo. Cuocere in forno a 175/180° per circa 20 minuti.

Sfornare il tortino e tagliarlo a tranci, servirlo a temperatura ambiente su un letto di insalatina.

TORTINO DI PATATE

taglia le patate a fettine sottilissime, quasi trasparenti, con la mandolina, ungì di burro una piccola pirofila o degli stampini individuali, metti a strati le patate alternandole a un po' di panna liquida (poca) e burro, timo sale e pepe. Cuoci in forno finché alla prova forchetta sono cotte. Se dovessero dorarsi troppo copri la pirofila con carta stagnola finché son cotte.

TORTINO AI PORRI CON PUREA DI ZUCCA

Tolgo le foglie esterne dei porri (quelle più dure e verdi) e le sbollento in acqua calda. Le colo e le stendo ben aperte su un canovaccio.

Taglio i rimanenti a rondelle e li lascio stufare con un po' di burro e scalogno.

Preparo la zucca a pezzetti e la lascio cuocere in latte e burro finché è morbida e asciutta.

In una ciotola mescolo i porri ormai cotti con un uovo e abbondante parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Imburro un paio di stampini e con le foglie di porro scottate fodero il tutto lasciando debordare un po'. Verso il composto di porri, chiudo bene con le foglie verso l'interno e metto a cuocere in forno.

Preparo il purè frullando la zucca che ho cotto precedentemente, regolo di sale, pepe e parmigiano.

Tolgo il tortino dal forno, lo rovescio nel piatto e servo con un letto di purè di zucca.

RATATOUILLE DI VERDURE

queste sono dosi per 4, regolati tu. Va fatta almeno il giorno prima.

250 gr melanzana tagliate a bastoncini, 250 gr.zucchine tagliate a bastoncini, 1 peperone rosso (mi ripeto, ahi ahi, ma quanno ce vò ce vò) tagliato a bastoncini, 1 cipolla tritata

400 gr pomodori (pelati, privati dei semi e tritati), 2 spicchi d'aglio tritati, 1 bouquet garni, 20 gr basilico fresco sminuzzato, olio sale e pepe.

Scaldare il forno a 150°.

In una pirofila che vada poi in forno, scaldare due o tre cucchiai di olio, quindi rosolarvi i peperoni a fuoco medio basso. Scolarli e tenerli su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso. Unire un altro po' di olio nella pirofila e saltare le zucchine prima e poi le melanzane, separatamente aggiungendo altro olio se necessario.

Sgocciolare sempre le verdure su carta assorbente.

Nella stessa pirofila far appassire la cipolla a fuoco medio basso per 5 minuti, senza farla imbiondire. Unire i pomodori, l'aglio e lasciar cuocere a fuoco lento mescolando di tanto in tanto finché il liquido è evaporato.

Riprendere quindi le verdure e rimetterle nel pomodoro cotto, aggiungere il bouquet garni e mettere in forno per circa 30 minuti. Trascorso il tempo, togliere dal forno, eliminare il bouquet garni e aggiungere il basilico sminuzzato, salare, pepare a piacere con pepe nero macinato fresco.

Riporre in frigo fino al giorno dopo.

MELANZANE DORATE ALLA MILANESE

Sbucciare e affettare le melanzane per il lungo, condirle leggermente con il sale, infarinare, immergerle nell'uovo battuto e friggerle in una padella dove spumeggia il burro, girarle per dorarle da tutte le parti e scolarle dall'unto su carta da cucina e servire subito.

MELANZANE RIPIENE DI PANE PUGLIESE

3 o 4 melanzane medie - 1 pagnotta di pane pugliese (la mollica) - 1 uovo - 100 gr parmigiano e 50 gr pecorino grattugiato - un mazzetto di basilico - 1 spicchio d'aglio o più a piacere - sale, pepe.

Scottare le melanzane (o nel microonde o nel forno) tagliarle a metà, svuotarle tritando la polpa. Unire alla polpa la mollica di una pagnotta di pane pugliese da 1 kg(solo la mollica) sbriciolata, 1 uovo, aglio e basilico abbondanti, parmigiano misto a pecorino sale e pepe.

Preparare bene l'impasto e farcire le melanzane. Quando sono ben allineate nella teglia da forno, coprire ogni melanzana con un cucchiaino di sugo di pomodoro, attenzione solo un velo, non devono annegare. Inforiare e cuocere per circa mezz'ora

INSALATA DI FAGIOLI E SEDANO RAPA

200 gr fagioli secchi o 400 freschi, 1 sedano rapa, 1 cipolla, 1 carota, 1 foglia di alloro, 3 cucchiali olio, 2 cucchiali aceto, prezzemolo, sale.

Ammollare i fagioli per almeno dodici ore cambiando l'acqua. Lavarli e cuocerli con una foglia di alloro, carota e cipolla intere in acqua senza sale. A metà cottura aggiungere il sedano rapa tagliato a listarelle e il sale.

Quando il tutto è cotto, scolare, togliere carota, cipolla e alloro e condire con olio, aceto. Lasciar raffreddare e servire con la cipolla, la carota spezzettati e un ciuffetto di prezzemolo tritato, regolare di sale e pepe.

CIAMBELLA DI VERDURE



3 carote un po' grosse, 2 o 3 zucchine (due se sono grosse), 1 grosso porro, 150 gr gruviera, 60 gr farina, 4 uova, poco burro, un ciuffo di prezzemolo, 1 ciuffo di erba cipollina, 1 mazzetto di aneto, 1 mazzetto di basilico, 1 mazzetto di maggiorana, mezzo cucchiaino di lievito in polvere per pizze, olio e.v., sale e pepe. Pulire e grattugiare carote e zucchine. Ridurre a rondelle il porro, lavare e tritare le erbe aromatiche, fare a scagliette il gruviera. In una ciotola unire tutte le verdure, il grana, le erbe, la farina, il lievito, mescolare bene il tutto e condire con mezzo bicchiere d'olio d'oliva, sale e pepe. Sparare i tuorli e incorporarli uno alla volta al composto. Montare gli albumi a neve ben ferma e amalgamare anche questi. Imburrare uno stampo a ciambella e versare l'impasto, livellare e

mettere in forno già caldo a 180° per 35/40 minuti finché la ciambella sarà colorita. Togliere dal forno lasciar raffreddare.

FASOI IN TECIA

1 kg e mezzo di fagioli di Lamon (non necessariamente), freschi e sgranati, 1 carota, 1 cipolla, 1 costola di sedano, 2 spicchi d'aglio, un trito abbondante di prezzemolo e basilico, 2 pomodori freschi pelati (o poca salsa di pomodoro), olio ex.v., sale, pepe nero.

Rosola in olio q.b., le verdure tritate finemente, aggiungi i fagioli e fai insaporire, regoli di sale, pepe e metti i pomodori sbucciati e privati dei semi (o la salsa). Copri di acqua calda e incoperchi. Fai andare piano piano controllando che non si asciughino troppo, in quel caso aggiungi acqua man mano per portarli a cottura. Quasi alla fine, metti il trito di basilico e prezzemolo. Fai sobbollire ancora un po' per finire la cottura, un'altra macinatina di pepe e il piatto è pronto.

Deve avere un sugheretto bello cremoso.

P.S. Lamon è proprio il nome del paese d'origine

TEGLIA DI PERINI E PECORINO

600 gr pomodori perini, 2 coste di sedano, 1 cipolla bianca, 4 fogli di pane carasau, 250 gr pecorino dolce (meglio quello toscano) olio e.v., sale.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a fette molto sottili. Tagliare a tocchetti il sedano. Fare soffriggere in una padella sedano e cipolla con 4 cucchiali di olio e una presa di sale, a fiamma bassa per 10 minuti.

Lavare i pomodori, tagliarli a fettine sottili (2/3 mm. spessore). Togliere la crosta al pecorino e tagliarlo a fettine poi a tocchetti. Ungere con un filo d'olio una pirofila diam circa 22 cm. Ammorbidente per qualche secondo il pane carasau in acqua fredda. Scolarlo e formare uno strato sul fondo della pirofila. Distribuire sopra una parte del soffritto di sedano e cipolla, proseguire con il pecorino, uno strato di pomodori e via così a strati sino ad esaurimento de gli ingredienti. Passare la pirofila in forno caldo per 10/15 minuti e servire.

LE BAVARESI

LE BAVARESI:

la base, tranne in alcune ricette, è quasi sempre una crema di uova e zucchero, a cui poi aggiungi frutta frullata o a pezzi, liquore, caffè, cioccolato o altro a piacere, poi la colla di pesce che servirà a mantenere tutto in forma, ed infine, sempre a freddo, la panna montata che darà la morbidezza.

L'importante è dosare la colla di pesce.

Calcola che 15 gr bastano per mezzo litro di liquidi e da lì puoi regolarti benissimo senza sbagliare.

BAVARESE IN CROSTA DI CIOCCOLATO



(ricetta tratta da A tavola ma modificata a modo mio)

300 gr biscotti wafer al cioccolato (attenzione che abbiano anche la cialda al cioccolato, io ho usato i Loacker ciocco in quadretti), 4 dl. latte fresco intero, 2 dl. panna fresca, 6 tuorli, 150 gr zucchero, 70 gr burro, 1 bustina di vanillina, 10 gr colla di pesce, 8/10 fragole, 50 gr cioccolato fondente, 1 pizzico di sale.

Mettere i wafer nel mixer, sciogliere il burro e quando è intiepidito versarlo sui wafer e frullare il tutto per ottenere un composto abbastanza omogeneo ma non troppo liscio. Trasferirlo in uno stampo imburrato e rivestito di carta da cucina bagnata e strizzata, distribuirlo sul fondo e sui bordi compattandolo ben bene e porlo a rassodare in frigorifero.

Nel frattempo preparare la crema inglese:

mettere i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale in una bastardella o in una pentola che possa essere messa a bagnomaria, e montarli a crema con la frusta elettrica fino a farli diventare belli bianchi e spumosi. Ammollare la colla di pesce.

A parte scaldare il latte con la panna e la vanillina, versarlo poi a filo sui tuorli e porre il recipiente sopra un bagnomaria in leggera ebollizione per circa 10 minuti finchè velerà il cucchiaio. Questo è un passaggio delicato perchè se si scalda troppo il composto impazzisce. A questo punto unire la colla di pesce ammollata e strizzata, togliere dal fuoco e far raffreddare la crema mescolando ogni tanto perchè non rapprenda, (per fare più presto si può mettere a bagno il tegame in acqua fredda e ghiaccio avendo cura di mescolare spesso).

Riprendere la crosta di cioccolato che ormai sarà solidificata, tagliare le fragole a pezzetti conservandone una per la guarnizione, spargerle sul fondo della crosta, versare metà della crema inglese fredda e rimettere in frigorifero a solidificare.

Appena ciò è avvenuto, unire il resto della crema a coprire completamente e rimettere in frigo.

Al momento di servire, fondere il cioccolato e quando è appena tiepido metterlo in una tasca da pasticcere e con la bocchetta a foro piccolo tracciare delle righe di cioccolato sulla torta a formare un reticolato, mettere al centro la fragola tagliata a petali e servire.

BAVARESE ALLE FRAGOLE



6 tuorli d'uovo, 400 cc latte, 200 gr zucchero, 500 gr fragole, 300 cc panna fresca, mezza bustina di vanillina, 1 bicchierino di kirsch o di maraschino, 25 gr colla di pesce, poco zucchero a velo.

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere una crema gonfia. Scaldare il latte con la vanillina, mettere a bagno i fogli di gelatina. Quando la crema è gonfia, versare a filo il latte caldo, rimettere sul fuoco a fiamma bassa e, sempre mescolando, lasciar cuocere finché la crema velerà il cucchiaio. Attenzione a non farla bollire. Quando il tutto è fatto, strizzare la colla di pesce e unirla al composto, mescolare bene finché è tutto amalgamato e la colla di pesce ben sciolta.

Filtrare il tutto e mettere a raffreddare in una terrina. Ogni tanto mescolare perché non rapprenda.

Frullare 350 gr di fragole con poco zucchero a velo e ridurre a dadini le restanti.

Quando la crema è fredda, unire il passato di fragole, il liquore, le fragole a pezzetti e mescolare bene.

Montare la panna ben ferma e versarla nel composto mescolando delicatamente per non farla smontare. Quando è ben incorporata versare il tutto in uno stampo e tenere in frigo almeno 12 ore.

Ci sta bene una salsa al cioccolato oppure un passato di fragole arricchito con lo stesso liquore della bavarese e con zucchero a velo.

Oggi avevo a pranzo persone anziane e allora non ho potuto andare di cioccolato, ma sarebbe stata perfetta.

BAVARESE DI ARANCIA IN SALSA DI CIOCCOLATO



Ingredienti: 3 arance non trattate, 200 gr zucchero, 4 tuorli d'uovo, 3 dl latte, 1/2 l. panna fresca da montare, 20 gr colla di pesce, 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr panna liquida fresca, mezzo bicchierino di Cointreau.

Grattugiare la scorza di due arance ben lavate e spazzolate.

Scaldare il latte, unire metà della buccia grattugiata e lasciare in infusione per mezz'ora.

Dopodiché aggiungere il succo filtrato di una arancia e mezza.

Sbattere i tuorli con 180 gr di zucchero finché saranno bianchi e gonfi, versare a filo il latte e rimettere sul fuoco cuocendo a fuoco molto basso finché la crema velerà il cucchiaio.

Ammollare la colla di pesce. Quando è pronta, strizzarla bene e aggiungerla al composto sul fuoco facendola sciogliere bene.

Filtrare il tutto attraverso un colino a maglie fitte e lasciar riposare finché sarà completamente freddo. Mescolare ogni tanto perché non rapprenda.

Montare la panna ben densa, e quando il composto è freddo unire mescolando delicatamente finché è tutto ben amalgamato.

Bagnare uno stampo e spolverizzarlo con il restante zucchero, versare la crema e mettere in frigo a rassodare.

Al momento di servire sciogliere a bagnomaria il cioccolato con la panna e il Cointreau, mescolando bene finché è tutto amalgamato e fluido. Sformare la bavarese e servire con la salsa di cioccolato a parte.

BAVARESE ALLE MANDORLE con salsa all'amaretto



Servita a Bologna con la salsa ganache alla vaniglia della Ross
Ingredienti: mezzo litro di latte, mezzo litro di panna fresca, 4 uova, 180 gr zucchero, 20 gr colla di pesce, 200 gr mandorle pelate dolci, poco zucchero a velo.

Mettere le mandorle cosparse di zucchero a velo nella leccarda del forno 150° e lasciarle leggermente tostare. Farle raffreddare e poi passarle al mixer ottenendo una farina abbastanza sottile.

Montare i tuorli con lo zucchero, portare il latte ad ebollizione.

Ammollare la colla di pesce.

Quando il latte accenna a bollire, versarlo a filo sulle uova montate, rimettere sul fuoco basso e mescolare finché velerà il cucchiaio, quindi unire la colla di pesce strizzata. Togliere dal fuoco e lasciar un po' raffreddare mescolando perchè non rapprenda, dopodichè aggiungere le mandorle tritate, mescolare bene per amalgamare il tutto e dopo qualche minuto aggiungere la panna montata.

Versare il composto in uno stampo a piacere e raffreddare in frigorifero.

Salsa all'amaretto:

50 gr Amaretto di Saronno, 250 cc latte, 125 cc panna, 4 tuorli, 15 gr fecola di patate, 100 gr zucchero.

Montare i tuorli con lo zucchero e la fecola. Portare il latte a ebollizione e versarlo sulla crema di uova, rimettere sul fuoco mescolando senza far riprendere il bollore. Togliere dal fuoco e far raffreddare completamente mescolando ogni tanto. Completare la crema unendo l'Amaretto e infine la panna montata.

Sformare la bavarese e servire con la salsa all'Amaretto.

BAVARESE AL CAFFE'



400 gr panna fresca, 150 gr zucchero, 10 gr colla di pesce, 10 gr fecola, 4 tuorli, 1 dl. e mezzo di latte, 1 dl caffè ristretto, 1 baccello di vaniglia.

Bollire il latte col baccello.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare belli chiari, aggiungere la fecola e montarli ancora finché tutto è omogeneo. Versare a filo il caffè e poi il latte filtrato, mettere il tutto su fuoco basso e cuocere sempre mescolando finché la crema si addensa. Intanto ammollare la colla di pesce in acqua fredda, dopodichè aggiungerla alla crema calda e farla sciogliere bene. Togliere dal fuoco e versare il composto in un altro recipiente filtrandolo attraverso un colino.

Lasciar raffreddare mescolando ogni tanto.

Montare 400 g di panna e quando la crema è ben fredda incorporarla delicatamente in modo che non smonti. Versare in uno stampo decorativo inumidito e tenere in frigo.

La si può servire guarnita di ciuffetti di panna montata e chicchi di caffè ricoperti di cioccolato, magari su un letto di crema inglese aromatizzata con un pochino di liquore al caffè, o se non ti piace alcolica, con un po' di caffè ristretto.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

150 gr cioccolato fondente, 6 tuorli, 9 dl di latte, mezzo baccello di vaniglia, 100 gr zucchero, 15 gr colla di pesce, 3 dl panna fresca. Scaldare il latte con il mezzo baccello, lasciar profumare bene e poi eliminarlo e aggiungere il cioccolato spezzettato. Appena comincia a sciogliersi, togliere dal fuoco e mescolare finché è tutto ben fuso. Montare i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi, aggiungere a filo sempre montando il composto di cioccolato. Porre su fuoco molto basso per addensare ma senza arrivare al bollore. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e poi unirla alla crema calda badando che sia ben sciolta. Togliere e lasciar raffreddare mescolando ogni tanto. Montare la panna e incorporarla delicatamente alla crema di cioccolato. Versare in uno stampo inumidito o meglio ancora unto con olio di mandorle dolci. Tenere in frigo.

Si può servire con una salsa ai lamponi ottenuta mettendo 300 gr di lamponi (anche surgelati) in un pentolino con lo zucchero e poi, una volta sciolto questo, passarli al setaccio e far raffreddare.

Oppure con una salsa alla menta fatta così: 250 gr latte, 1 bustina vanillina, 1 bicchierino di sciropo alla menta, 3 tuorli, 80 gr zucchero, un pizzico di fecola.

Mettere a bollire il latte con la vanillina e lo sciropo di menta. Montare i tuorli con lo zucchero e la presa di fecola. Quando il latte sarà ben caldo unirlo alla crema di uova sempre mescolando facendo attenzione che non bolla. Appena la crema è densa togliere dal fuoco e far raffreddare.

Velare poi il piattino con la salsa alla menta e porzionare.

BAVARESE ALLA CANNELLA

4 tuorli, 120 gr zucchero, 2,5 dl latte, 2 stecche di cannella, 10 gr gelatina in fogli, 200 gr panna montata, cannella in polvere. Portare a bollore il latte. Spezzettare grossolanamente la cannella, unirla al latte e lasciarla in infusione per un paio d'ore. Montare i tuorli con lo zucchero e quando sono belli gonfi e spumosi, filtrare il latte e aggiungerlo a filo. Rimettere il composto su fuoco dolce e cuocere mescolando fino a quando la crema si ispessisce e vela il cucchiaio, senza però portarla a bollore. Ammollare la gelatina, strizzarla e unirla alla crema mescolando ben bene per amalgamare. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando ogni tanto perché non rapprenda. Quando il composto è completamente freddo, montare la panna ben ferma e incorporare delicatamente con una spatola o un cucchiaio di legno finché è tutto amalgamato. Bagnare uno stampo e versare il composto quindi passare in frigo per qualche ora. Sformare la bavarese su un piatto e spolverare di cannella in polvere (facoltativo).

BAVARESE AL VIN SANTO



2,5 dl. latte, 2 dl. vin santo, 4 dl. panna liquida fresca, 130 gr. Zucchero, 4 tuorli d'uovo, 4 fogli di colla di pesce, 1 bustina di vanillina.

Per la salsa al caramello: 100 gr zucchero, 3 cucchiai di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 dl. panna liquida fresca.

In un pentolino portare il latte a ebollizione con la vanillina.

Mettere a bagno la colla di pesce e appena è ammollata strizzarla bene e farla sciogliere a fuoco bassissimo con 0,5 dl. di vin santo. A parte montare i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare quasi bianchi, versare il latte caldo a filo, sempre montando con le fruste elettriche alla velocità più bassa, dopodiché il restante vin santo e la colla di pesce sciolta.

Mescolare molto bene e filtrare attraverso un colino a maglie fini. Lasciar raffreddare il composto mescolando spesso perché non si solidifichi.

Quando il tutto è ben freddo montare la panna e incorporarla molto delicatamente al composto.

Bagnare uno stampo a piacere con dell'acqua fredda (io ho usato uno stampo da plumcake per comodità ma va bene anche uno stampo scannellato o da budino) versare il tutto e tenere in frigorifero per almeno 6 ore.

Preparare la salsa al caramello mettendo lo zucchero, l'acqua, il limone in un recipiente e a fuoco dolce lasciar prendere un bel colore biondo dorato, a questo punto versare la panna (facendo attenzione quando si versa per la differenza di temperatura della panna rispetto al caramello), mescolare bene e far cuocere a fuoco basso per almeno dieci minuti.

Sformare la bavarese passando la lama piatta di un coltello lungo i bordi oppure immergendo lo stampo per qualche secondo in acqua

fredda e coprire con la salsa fredda.

Volendo si può decorare questo dolce con alchechengi intinti in cioccolato fondente.

BAVARESE MOKACIOC con salsa fiordilatte



450 cc latte, 1 tazzina di caffè molto forte, 200 gr zucchero, 6 tuorli, 130 gr cioccolato fondente, 20 gr colla di pesce, mezzo litro di panna fresca, 1 bustina di vanillina, rhum per lo stampo.

Portare a ebollizione il latte con lo zucchero e la vaniglia. Appena prende ebollizione, spegnere e aggiungere la tazza di caffè. Lasciar riposare 5 minuti. Intanto ammollare la colla di pesce. Fondere il cioccolato a bagnomaria.

Sbattere i tuorli con la frusta e versare il latte caldo a filo, rimettere sul fuoco basso e incorporare la colla di pesce strizzata e il cioccolato fuso. Mescolare bene finché il tutto è sciolto e incorporato bene.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando per evitare che rapprenda. Una volta freddo il composto, montare la panna e unirla alla crema molto delicatamente.

Bagnare uno stampo con il rhum e versare il composto, sbattere un po' lo stampo per eliminare evenutale aria, coprire e tenere in frigorifero.

Salsa fiordilatte: 250 gr mascarpone, 250 gr panna fresca, 120 gr zucchero a velo.

In una ciotola mettere il mascarpone con lo zucchero a velo e montarlo energicamente fino ad avere una crema soffice. Montare la panna e incorporarla alla crema.

Sformare la bavarese e servirla con la salsa.

BAVARESE DI ARANCIA



2 arance per la bavarese, 1 arancia per guarnire (facoltativa), 200 gr zucchero + quello per spolverare lo stampo, 4 tuorli d'uovo, 3 dl. Latte, 1/2 l. panna fresca da montare, 20 gr colla di pesce, 3 cucchiai Grand Marnier o Cointreau, o altro liquore all'arancia.

per la salsa al cioccolato: 100 gr cioccolato fondente, 100 gr panna liquida fresca, mezzo bicchierino di grand Marnier o Cointreau o il liquore all'arancia che si è usato per la bavarese.

Per l'eventuale guarnizione di arancia glassata: 1 dl. Acqua, 50 gr zucchero.

Grattugiare la parte gialla di due arance non trattate, ben spazzolate e lavate.

Scaldare il latte, unire la buccia grattugiata e lasciare coperto in infusione per mezz'ora, dopodiché aggiungere il succo filtrato di una arancia e mezza. Sbattere i tuorli con 200 gr di zucchero finché saranno bianchi e spumosi, versarvi sopra il latte a filo e rimettere sul fuoco cuocendo a fuoco molto basso finché la crema velerà il cucchiaio.

Nel frattempo ammollare la colla di pesce. Quando è pronta strizzare molto bene e aggiungerla al latte caldo, unire il liquore e, sempre sul fuoco basso, mescolare bene finché è sciolta e il tutto amalgamato.

A questo punto filtrare il composto attraverso un colino a maglie molto fitte e lasciar riposare finché sarà completamente freddo.

Mescolare ogni tanto perché non rapprenda.

Montare la panna ben densa e quando la crema sarà completamente fredda (questo è un passaggio delicato, il composto DEVE essere freddo) unire la panna mescolando delicatamente fino ad ottenere una crema liscia e amalgamata.

Bagnare uno stampo (meglio se con un po' del liquore usato) e spolverizzarlo con lo zucchero, versare la crema e mettere in frigo a rassodare. Ci vorranno almeno 3 o 4 ore.

Al momento di servire preparare:

Salsa al cioccolato: sciogliere a bagnomaria il cioccolato, appena fonde aggiungere la panna e il liquore scelto, mescolare ben bene finché il tutto è fluido e ben amalgamato.

Per glassare le arance: Preparare lo sciroppo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua a caldo. Tuffare fettine sottili di arancia con la buccia e lasciar scottare qualche minuto, dopodiché togliere e lasciar raffreddare.

Servire insieme alla bavarese.

BAVARESE DI MELONE CON SALSA AL PORTO

500 gr polpa di melone, 200 gr panna fresca, 70 gr zucchero, 50 gr marsala, 15 gr colla di pesce, 1 albume, foglie di menta per decorare.

Sbucciare il melone, liberarlo dai filamenti e dai semi, quindi ricavarne 500 gr di polpa.

Tagliare a pezzi quindi frullarla con lo zucchero fino ad ottenere una purea abbastanza liquida.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.

Scaldare il marsala e unire la colla di pesce ben strizzata, farla sciogliere bene quindi unirla a filo alla purea di melone, sbattendo con la frusta.

Montare la panna. Montare a neve l'albumi.

Unire l'albumi alla panna con molta delicatezza, quindi unire il composto alla purea di melone mescolando anche qui, molto delicatamente, finché sarà tutto ben amalgamato.

Versare nello stampo scelto e lasciare in frigorifero.

Al momento di servire, sformare la bavarese e guarnirla con pezzetti o palline di melone e foglie di menta.

Salsa al porto: 200 cc panna fresca, 60 gr zucchero a velo, 5 cl. Porto rosso.

Montare la panna, a metà operazione unire lo zucchero a velo.

Quando la panna è ben montata aggiungere delicatamente il Porto mescolando delicatamente.

Mettere in una salsiera e servire con la bavarese di melone.

BAVARESE IN BOLLETTA



1/2 l. latte, 12 gr colla di pesce, 3 tuorli, 1 anice stellato, 80 gr zucchero, 1 dl circa di Blue Curacao (come diavolo si mette la cediglia sotto alla c?), 250 gr panna fresca, mango a pezzetti (oppure pesca o albicocca) e anice stellato per decorare.

Scaldare il latte, unire l'anice stellato, portare a ebollizione e togliere dal fuoco. Ammollare la colla di pesce.

Montare i tuorli con lo zucchero con la frusta elettrica, fino a farli diventare spumosi quando togliere l'anice dal latte e versarlo a filo sopra la crema di uova usando però la frusta a mano. Rimettere sul fuoco a bagnomaria e cuocere la crema sempre mescolando senza che prenda bollore sennò impazzisce. A questo punto togliere dal fuoco e unire il Blue Curacao e la colla di pesce strizzata, mescolare bene per sciogliere la gelatina. Filtrare la crema attraverso un colino e lasciarla completamente raffreddare. Quando sarà completamente fredda e comincia a tirare, montare la panna in modo che non sia del tutto ferma e unirla al composto mescolando delicatamente per incorporarla bene. E' una operazione che richiede pazienza perché se non si fa amalgamare bene, poi la bavarese potrebbe dividersi rovinando l'effetto finale. Mettere la bavarese in uno stampo e lasciar raffreddare in frigorifero.

Sformare il dolce, guarnire qualche anice stellato e pezzetti di mango, o pesche o albicocche.

BAVARESE DI MANDARINO IN CROSTA DI CIOCCOLATO

per la crosta di cioccolato: 250 gr wafer al cioccolato, 80 gr burro, 1 mandarino.

per la bavarese: 4 mandarini (il succo filtrato e la buccia grattugiata), 250 cc latte, 100 gr zucchero, 4 tuorli, 200 gr panna liquida fresca, 12 gr colla di pesce, 1 bicchierino scarso di liquore

al mandarino.

Preparare la crosta. Fondere il burro e quando sarà tiepido/freddo mettere i wafer nel mixer, tritarli grossolanamente unendo il burro fuso.

Imburrare una tortiera e foderarla di carta da forno bagnata e strizzata, lasciando un po' debordare. Versare l'impasto di wafer e burro e stendere bene con le mani cercando di far risalire la crosta anche sui bordi in modo da creare un guscio. Mettere in frigo a solidificare.

Grattugiare la buccia dei mandarini, metterne metà nel latte e porre il tutto a scaldare.

Tenere da parte la restante buccia grattugiata. Spremere i mandarini stessi e filtrarne il succo.

Montare i tuorli con lo zucchero finché sono belli spumosi e chiari quindi aggiungere a filo il latte caldo con le bucce. Ammollare la colla di pesce.

Rimettere la crema sul fuoco e cuocere a fuoco dolce mescolando sempre perché non attacchi, aggiungere il liquore e la colla di pesce ben strizzata. Mescolare bene affinché tutto sia sciolto e omogeneo. Togliere dal fuoco, unire la rimanente buccia tritata e il succo dei mandarini.

Lasciar riposare qualche minuto, dando ogni tanto una mescolata perché non rapprenda.

Versare il composto in una ciotola filtrandolo attraverso un colino a maglie fitte per trattenere le bucce e lasciar raffreddare mescolando spesso per evitare che indurisca.

Quando il tutto è completamente freddo, montare la panna ben ferma e incorporarla delicatamente al composto.

Riprendere la crosta dal frigo che ormai sarà solida. Sbucciare il mandarino, dividere gli spicchi e affettarlo a triangolini, cercando man mano di eliminare la pellicina il più possibile.

Mettere i pezzetti di mandarino sulla crosta.

Riprendere la crema e versarne uno strato a cucchiaiate sulla frutta, finché questa è ben coperta, quindi unire il resto pian piano. Lisciare la superficie e tenere in frigo.

Al momento di servire, guarnire con spicchi di mandarini o scorzette.

BAVARESE DI LAMPONI con gelatina all'aceto balsamico e salsa di pistacchi



ricetta di Igles Corelli, un po' rivista alla mia maniera per la bavarese: 200 gr latte, 130 gr zucchero, 4 tuorli, 250 gr panna fresca, 15/16 gr colla di pesce, 400 gr purea di lamponi, 1 cucchiaio di Cognac;
per la gelatina: 200 gr aceto balsamico (ho usato quello della Federica), 5 gr colla di pesce;
per la salsa ai pistacchi: 150 gr latte, 80 gr zucchero, 1 tuorlo, 200 gr pistacchi sgusciati, 1 cucchiaio di Cognac.
Iniziare a preparare la gelatina di aceto balsamico. Ammollare la colla di pesce, mettere l'aceto in un pentolino e scaldare a fuoco basso, unire la colla di pesce ammollata e strizzata e far sciogliere. Tenere sul fuoco il meno possibile per non far perdere il profumo all'aceto. Togliere dal fuoco e versare la gelatina ottenuta sul fondo di uno stampo, mettere in frigorifero a raffreddare. Mettere i lamponi nel frullatore, far girare un attimo, il tanto quanto basta a ridurli in poltiglia, quindi passarli al setaccio per eliminare i semi. Tenere da parte la purea ottenuta. Scaldare il latte, montare i tuorli con lo zucchero, versarvi sopra il latte a filo mescolando in modo da amalgamare il tutto e rimettere sul fuoco dolcissimo sempre mescolando, ammollare la colla di pesce. Fare attenzione che la crema inglese non bolla e unire la colla di pesce, e una spruzzatina di cognac (1 cucchiaio circa) mescolare bene, sempre a fuoco basso, finché la gelatina si è sciolta bene. Passare il tutto al colino e tenere in un contenitore a raffreddare, mescolando ogni tanto perché non rapprenda. Quando la crema è completamente fredda e comincia a tirare, unire la purea di lamponi, montare la panna ben ferma e

aggiungere al tutto. Mescolare delicatamente per non smontare e per amalgamare bene il tutto.

Versare la crema ottenuta nello stampo con la gelatina che si sarà ormai solidificata e tenere in frigorifero. Io l'ho fatta venerdì sera per sabato.

La salsa di pistacchi:

pestare i pistacchi sgusciati nel mortaio fino ad ottenere quasi una pasta.

portare a ebollizione il latte, montare il tuorlo con lo zucchero, versarvi sopra a filo il latte e mescolare bene, aggiungere i pistacchi e una spruzzatina di cognac (circa un cucchiaio) e rimettere sul fuoco a bagnomaria per cuocere la crema finché velerà il cucchiaio.

Passare la salsa ottenuta al colino e far raffreddare.

Sformare la bavarese e servire con la salsa.

BAVARESE AL GIANDUIA

180 gr cioccolato gianduia, 6 tuorli, 9 dl latte, 80 gr zucchero, 15 gr colla di pesce, 3 dl panna fresca, una bacca di vaniglia.

Scaldare il latte con la bacca di vaniglia, quando è ben caldo ma non bollente spegnere e lasciar riposare qualche minuto, quindi togliere la vaniglia e unire il cioccolato spezzettato. Rimettere sul fuoco e mescolare finché è tutto ben sciolto e amalgamato.

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere una crema gonfia e spumosa, aggiungere a filo il latte al cioccolato sempre mescolando. Rimettere su fuoco dolce per addensare la crema, senza farla bollire. Sarà pronta quando velerà il cucchiaio.

Nel frattempo ammollare la colla di pesce. Quando la crema è pronta, unire la colla ben strizzata e mescolare finché è sciolta completamente.

Far raffreddare completamente il composto mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Quando la crema è completamente fredda, montare la panna e incorporarla delicatamente.

Versare in uno stampo inumidito e tenere in frigo.

Sformare e servire.

In stagione è ottima con una salsa ai lamponi.

BAVARESE DI PESCHE IN CROSTA ALL'AMARETTO

questa è una variazione di quella, ottima, di MariaLetizia.
per la crosta: 200 gr biscotti Digestive, 50 gr di amaretti secchi,
50 gr mandorle, 50 gr nocciole, 3 cucchiali liquore all'amaretto,
150 gr burro, 70 gr cioccolato fondente.

Per guarnire: fettine di pesca, qualche grappolino di ribes, foglie di menta, gelatina di albicocche o il tortagel;

per la bavarese: 4 grosse pesche mature e profumate, 150 gr zucchero, il succo di mezzo limone, 2 cucchiali di liquore all'Amaretto, 12 gr colla di pesce, 350 gr panna fresca.

Preparare la crosta mettendo nel mixer i biscotti e gli amaretti, tritarli non troppo finemente. Tritare mandorle e nocciole e unirle alla granella di biscotti.

Fondere il burro e appena è intiepidito versarlo sul miscuglio di biscotti e frutta secca, aggiungere i 3 cucchiali di liquore all'amaretto e amalgamare bene il tutto.

Foderare il fondo di una teglia a cerniera con un po' di carta forno. Stendere con le mani il composto sul fondo facendolo risalire un po' sui bordi e compattarlo ben bene.

Mettere in frigo a rassodare.

Quando è pronto, fondere a bagnomaria il cioccolato, lasciarlo intiepidire qualche minuto e poi versarlo sul fondo della crosta, spargendolo ben bene con una spatola badando che sia tutto ben ricoperto. Rimettere in frigo a rassodare.

Preparare la bavarese: Sbucciare le pesche e ridurle a tocchetti, metterle in un tegamino con lo zucchero, aggiungere un paio di cucchiali di acqua e lasciarle cuocere per circa 10 minuti, finché cominciano a disfarsi ma non troppo.

Togliere dal fuoco e frullarle nel frullatore fino ad avere una crema abbastanza liquida.

Ammollare la gelatina in acqua fredda, quando è pronta strizzarla e scioglierla in due cucchiali di liquore all'Amaretto a fuoco basso, dopodiché versarla a filo nella crema di pesche mescolando energicamente con la frusta.

Lasciar raffreddare mescolando ogni tanto perché non rapprenda. Quando il composto è completamente freddo, montare la panna ben ferma e incorporare delicatamente alla crema di pesche. A questo punto riprendere dal frigorifero la crosta e versare tutta la bavarese, anche se andrà a sormontare la crosta. Tenere in

frigorifero. Quando è il momento di sformare, aprire la cerniera, togliere la carta dal fondo e mettere su un piatto. Guarnire con le fettine di pesca, foglie di menta e grappolini di ribes.

BAVARESE DI PANETTONE

150 gr zucchero, 4 tuorli, 4 arance, 15 gr gelatina, 500 gr panna fresca, 500 gr panettone, 1/2 bicchiere Grand Marnier, poco zucchero a velo.

Spremere 3 arance, filtrarne il succo e metterlo a scaldare in un pentolino.

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere una crema gonfia e spumosa, quindi versare a filo il succo d'arancia caldo. Rimettere sul fuoco e fiamma dolcissima e cuocere finchè la crema velerà il cucchiaio. Nel frattempo ammollare la gelatina, quando la crema sarà cotta, strizzarla bene e unirla al composto mescolando bene perchè si sciogla completamente.

Mettere la crema a raffreddare mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Quando il tutto è completamente freddo, montare la panna e incorporarla delicatamente alla crema.

Dal panettone ricavare due dischi.

Mettere il primo disco sul fondo di una tortiera apribile foderato di carta forno, pennellare con il Grand Marnier e versare la crema.

Mettere in frigo a rassodare.

Quando è soda, bagnare il secondo disco di panettone col Grand Marnier dalla parte che andrà a contatto con la crema.

Coprire quindi la crema solida col disco inzuppato e rimettere in frigorifero.

Al momento di servire, sformare, spolverare leggermente di zucchero a velo e decorare con la restante arancia tagliata a mezzaluna lasciandole la buccia.

Si può variare mettendo il panettone a pezzetti nella crema, senza fare i dischi. Oppure si può usare il pandoro foderando con le fette inumidite di liquore uno stampo da zuccotto, riempire di crema e chiudere con altre fette di pandoro.

O ancora si può mettere il pandoro a pezzetti nella crema.

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO



con salsa ganache alla vaniglia di Ross o con salsa al caffè

Ingredienti: 3 dl latte, 2 dl panna fresca, 2 tuorli d'uovo, 200 gr cioccolato bianco, 50 gr zucchero, 15 gr colla di pesce, 50 gr cioccolato fondente a scaglie o codette di cioccolato per la guarnizione.

Ammollare la colla di pesce. Portare a ebollizione il latte e spegnere. Battere i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare bianchi e spumosi, sempre mescolando unire a filo il latte caldo, riportare sul fuoco e lasciar cuocere a fuoco basso finché velerà il cucchiaio. A questo punto aggiungere il cioccolato bianco spezzettato e la colla di pesce ben strizzata, mescolare bene per sciogliere i due ingredienti e togliere dal fuoco.

Raffreddare il composto mescolando per non farlo rappendere. Quando il composto è completamente freddo, montare la panna e incorporarla delicatamente.

Versare in uno stampo prima inumidito, e mettere in frigorifero per almeno 12 ore. Sformare la bavarese e cospargerla di scaglie di cioccolato fondente o di codette.

Per la salsa al caffè: 2 uova, 100 gr zucchero, 100 gr caffè in grani, 125cc latte, 150cc panna.

Montare le uova con lo zucchero, bollire il latte insieme alla panna e i chicchi di caffè tritati grossolanamente.

Quando il latte è caldo versarlo sulle uova e mescolare bene, lasciar cuocere a fuoco bassissimo per pochi minuti, filtrare e far raffreddare.

BAVARESE SPEZIATA con salsa al vino cotto

300 gr.latte, 120 gr zucchero, 4 uova, 300 gr panna liquida fresca, 18 gr colla di pesce, 8 bacche di ginepro schiacciate, 8 chiodi di garofano, 3 pezzetti di cannella, 1 bacca di vaniglia; per la salsa: 4 dl. vino rosso di buona qualità, 1 dl. Marsala, 2 bicchierini di grappa, 300 gr zucchero, 6 bacche di ginepro, 6 chiodi di garofano, 3 pezzetti piccoli di cannella, 3 pere tagliate a pezzetti.

Scaldare il latte con le spezie e la bacca di vaniglia. Lasciar riposare 15 minuti, nel frattempo separare i tuorli dagli albumi e montare i tuorli con lo zucchero finché sono chiari e spumosi.

Versare a filo il latte caldo sulla crema di uova e rimettere su fuoco dolce mescolando per cuocere la crema. Ammollare la colla di pesce.

Mescolare bene facendo attenzione che la crema non bolla perché impazzisce. Quando la crema velerà il cucchiaio e si sarà addensata, aggiungere la colla di pesce e versare il composto in un altro recipiente facendolo passare attraverso un colino per eliminare le spezie.

Lasciar raffreddare bene mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Montare la panna e montare le chiare a neve ben ferma.

Incorporare delicatamente prima la panna e poi le chiare con molta pazienza finché il composto è ben liscio e gonfio. Versare in uno stampo a piacere e tenere in frigorifero.

La salsa: Mettere sul fuoco tutti gli ingredienti e lasciar cuocere a fuoco basso finché il tutto si è ridotto alla metà, quindi filtrare e lasciar raffreddare.

Sformare la bavarese e servire con la salsa decorando con qualche anice stellato e bastoncini di cannella.

BAVARESE BICOLORE MENTA E AMARETTO con salsa al cioccolato e menta



4 tuorli, 1/2 l. latte, 5 cucchiali zucchero, 15 gr colla di pesce, 3 dl. panna fresca, 1 baccello di vaniglia, 2 bicchierini sciroppo alla menta, 2 bicchierini liquore all'Amaretto, 200 gr cioccolato fondente, poca panna liquida.

Mettere a bollire il latte con il baccello di vaniglia. Ammollare la gelatina.

Montare i tuorli con lo zucchero finché sono belli gonfi e spumosi, aggiungere a filo il latte caldo e rimettere sul fuoco mescolando per addensare la crema. Quando questa velerà il cucchiaio aggiungere la gelatina strizzata.

Togliere dal fuoco quando è ben sciolta e lasciar raffreddare.

Montare la panna e incorporarla delicatamente al composto ormai freddo.

A questo punto dividere il composto in due terrine cercando di farne più o meno la metà. A una metà aggiungere un bicchierino di sciroppo alla menta, mescolare bene per incorporare. Bagnare lo stampo scelto con due cucchiali del liquore all'amaretto e versare il composto alla menta, mettere circa 15 minuti in congelatore per addensare velocemente.

Nel frattempo unire all'altra metà della crema il liquore all'amaretto rimasto. Mescolare bene per amalgamare il tutto.

Riprendere lo stampo dal congelatore e versare anche la crema all'amaretto, quindi tenere in frigorifero.

Qualche minuto prima di servire, fondere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria aggiungendo della panna fresca in modo da avere una crema abbastanza fluida ma non troppo liquida, quindi unire il restante sciroppo alla menta.

Servire la bavarese accompagnata dalla salsa.

BAVARESE ALLO STREGA con salsa di Torroncino

250 cc panna fresca, 250 cc latte, 4 tuorli, 120 gr zucchero, 120 gr liquore Strega, 15 gr colla di pesce; per la salsa: 3 tuorli, 70 gr zucchero, 350 cc panna fresca, 80 gr torrone.

Mettere a scaldare il latte, appena comincia a bollire aggiungere lo Strega e togliere dal fuoco. Lasciar riposare qualche minuto.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare gonfi e spumosi, quindi aggiungere il latte a filo, mescolando bene.

Mettere ad ammollare la colla di pesce.

Rimettere sul fuoco a fiamma bassa, mescolando finché la crema si addensa, quindi strizzare bene la colla di pesce e aggiungere mescolando perché si scioglia completamente.

Lasciar raffreddare completamente il composto mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Montare a metà la panna, quando incomincia ad addensarsi unirla alla crema mescolando delicatamente perché non smonti.

Continuare a mescolare finché la crema è bella liscia.

Mettere in uno stampo a piacere e tenere in frigorifero.

Preparare la crema: Tritare finemente il torrone. Montare i tuorli con lo zucchero belli gonfi, scaldare leggermente la panna e versare a filo sui tuorli montati, amalgamando bene.

Rimettere sul fuoco a fiamma dolce, aggiungere il trito di torrone e cuocere per due minuti mescolando sempre. Tenere in frigorifero.

Al momento di servire, sformare la bavarese e napparla con la salsa.

Oppure velare con un po' di salsa il piatto e posarci la porzione di dolce.

BAVARESE AL LIMONCELLO

300 gr panna, 200 gr latte, 140 gr pinoli, 130 gr zucchero, 15 gr burro, 15 gr colla di pesce, 4 tuorli, 1 bicchiere di limoncello.
Imburrare abbondantemente uno stampo a ciambella da circa l. 1,200. In un padellino tostare i pinoli finché sono belli dorati. Versare i pinoli tostati nello stampo imburrato conservandone un quarto per il fondo della bavarese. Mettere in frigo. Intiepidire il latte. Mettere in ammollo la colla di pesce.
Montare i tuorli con lo zucchero finché sono ben gonfi e spumosi, versarvi a filo il latte e rimettere sul fuoco a fiamma bassa mescolando per addensare leggermente facendo attenzione che non impazzisca, appena velerà il cucchiaio è pronta. Strizzare la gelatina, unirla alla crema e farla sciogliere completamente. Filtrare la crema ottenuta e incorporare il liquore. Lasciar raffreddare mescolando perché non rapprenda. Quando è completamente fredda montare la panna e incorporarla delicatamente in modo da avere un composto perfettamente omogeneo. Versare la crema ottenuta nello stampo cosparso di pinoli, coprire con i pinoli tenuti da parte e mettere in frigo. Sformare e servire. Io ce la vedrei con una salsa ai pinoli o anche al cioccolato o alle fragole.

BAVARESE AL MASCARPONE

250 gr mascarpone freschissimo, 25 gr colla di pesce, 250 gr zucchero, 1/2 l. latte, 6 tuorli, 1 cucchiaino fecola di patate, vaniglia, poco burro per ungere lo stampo.
Bollire il latte con la stecca di vaniglia e lo zucchero, conservando un bicchiere di latte freddo a parte.
Montare i tuorli ben bene e aggiungere la fecola, incorporandola bene.
Quando i tuorli saranno montati, togliere la stecca di vaniglia, miscelare il latte caldo a quello freddo e versare a filo sulle uova mescolando. Mettere in ammollo la colla di pesce e nel frattempo riporre sul fuoco dolce la crema di uova e latte e mescolare sempre senza mai fare bollire, quando il tutto è caldo, unire la colla di pesce ben strizzata avendo cura che si sciolga del tutto. Togliere dal fuoco e mescolare ogni tanto finché la crema è

completamente fredda.

A quel punto unire il mascarpone delicatamente, con pazienza mescolare finché la crema sarà perfettamente liscia. Imburrare leggermente uno stampo, versare il composto e tenere in frigo almeno mezza giornata.

BAVARESE FIOR DI LATTE

250 gr mascarpone, 50 cl latte, 250 g zucchero, 1 cucchiaino fecola di patate, 25 gr colla di pesce, 7 tuorli d'uovo, 1 baccello di vaniglia.
Bollire il latte, tranne mezzo bicchiere, con lo zucchero e la vaniglia.
Sbattere i tuorli e quando sono gonfi unire la fecola.
Togliere dal latte la vaniglia e versare a filo sui tuorli insieme al latte fresco, riporre sul fuoco dolce e cuocere la crema mescolando senza far bollire.
Ammollare la colla di pesce, strizzarla e unirla al composto. mescolare ben bene.
Far raffreddare COMPLETAMENTE quindi unire il mascarpone.
Imburrare uno stampo a piacere e versare il composto. Tenere in frigorifero.

BAVARESE ALLA VANIGLIA 1

1/2 l. latte, 6 tuorli d'uovo, 240 gr zucchero, 20 gr colla di pesce, 1 baccello di vaniglia, 1/2 l. panna liquida fresca.

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso.

Mettere a scaldare il latte con il baccello di vaniglia.

Quando il latte è molto caldo, togliere la vaniglia e versarlo a filo sulla crema di uova sempre mescolando. Ammollare la colla di pesce.

Rimettere sul fuoco molto dolce e mescolando sempre cuocere la crema facendo attenzione che non bolla altrimenti impazzisce, quindi unire la colla di pesce ben strizzata e mescolare per farla sciogliere bene.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare in acqua e ghiaccio mescolando ogni tanto perché non rapprenda. Fra una mescolata e l'altra montare la panna ma non completamente, deve essere abbastanza densa ma non montata fino in fondo.

Quando la crema è COMPLETAMENTE fredda, incorporare la panna semimontata. Versare nello stampo inumidito, o negli stampini o ancora meglio nelle mezze uova di cioccolato.

BAVARESE ALLA VANIGLIA 2

1/2 l. latte, 250 gr zucchero, 6 tuorli, 1 baccello di vaniglia, 20 gr colla di pesce, 1 cucchiaino di fecola di patate, 500 gr panna montata densa.

Portare a ebollizione il latte con il baccello di vaniglia. Sbattere i tuorli insieme a un cucchiaino di fecola e lo zucchero fino ad avere un composto spumoso. togliere il baccello e versare il latte a filo sulla crema di uova, riporre sul fuoco e cuocere la crema sempre mescolando. Ammollare la colla di pesce, strizzarla e unirla al composto sempre mescolando.

Far raffreddare COMPLETAMENTE quindi incorporare la panna montata a neve. Ci vorrà un po' di più perché non devono restare grumi di panna.

Mettere in frigo negli stampini scelti.

BAVARESE AL GRAND MARNIER con salsa al cioccolato

2 dl. Latte, 70 gr zucchero, 4 tuorli d'uovo, 2,5 dl panna fresca, 6 cl. Grand Marnier, 12 gr colla di pesce;

per la salsa: 100 gr cioccolato fondente, 100 gr panna liquida fresca, 2 cucchiai Grand Marnier;

per guarnire: la scorza di due arance non trattate.

Bollire il latte. A parte montare i tuorli con lo zucchero finché sono ben gonfi e spumosi, quindi unire il latte a filo e il Grand Marnier. Ammollare la colla di pesce.

Rimettere il composto su fuoco dolce e cuocere mescolando continuamente fino a quando la crema si ispessisce e vela il cucchiaio. A questo punto aggiungere la colla di pesce strizzata e farla sciogliere bene.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Montare ben ferma la panna e incorporare delicatamente al composto ormai freddo. Quando il tutto è ben liscio e omogeneo, versare in uno stampo bagnato di Grand Marnier e spolverizzato di zucchero.

Per la salsa al cioccolato:

In un pentolino spezzettare il cioccolato fondente, unire la panna e mettere sul fuoco a fondere mescolando bene finché il tutto diventa liscio e omogeneo, aggiungere a questo punto il liquore, rimescolare bene e togliere dal fuoco lasciando intiepidire.

Per guarnire:

Ricavare la scorza d'arancia senza il più possibile la parte bianca. Tagliare la scorza a striscioline e sbollentare per due o tre volte in acqua bollente, cambiando l'acqua ogni volta.

Dopo questa operazione, fare uno sciroppo con acqua e zucchero e quando è bollente tuffarci le scorze per qualche minuto, scolare e lasciar raffreddare.

Sformare il dolce, decorare con le scorze e servire con la salsa al cioccolato.

BAVARESE AI CACHI

1 kg cachi, 200 gr zucchero, 80 gr farina, 4 tuorli d'uovo, 1/2 l. latte, 1 bustina di vanillina, 5 fogli di colla di pesce, 4 cucchiai rhum bianco, poca panna montata per guarnire.

Montare i tuorli con 100 gr di zucchero, sbattendo ben bene fino ad ottenere un composto spumoso molto chiaro.

Unire la farina setacciata, la vanillina e, poco alla volta, il latte.

Mettere il composto in un tegame e porre sul fuoco dolce, mescolando sempre fino a quando la crema sarà densa.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e quando sarà pronta strizzare bene e unire alla crema, mescolando finché si sarà sciolta del tutto.

Lasciar raffreddare mescolando ogni tanto purché non rapprenda, passare i cachi nel frullatore insieme al resto dello zucchero e al rhum bianco e mescolare quanto ottenuto con la crema fredda.

Amalgamare bene.

Bagnare con il rhum o, se preferite, con l'acqua fredda, uno stampo dalla capacità di circa 2 l., versare il composto e tenere in frigorifero.

Sformare il dolce e servirlo guarnito con ciuffetti di panna montata.

Io farei anche la salsa fiordilatte, cioè monti il mascarpone con lo zucchero a velo e poi ci unisci della panna montata per farlo più soffice.

Oppure monti il mascarpone con i tuorli, lo zucchero, un po' di rhum che richiama lo stesso liquore che metti nella bavarese, e un po' di panna montata, sempre per alleggerirlo

BAVARESE DI MANDARINO E PANFORTE

500 gr succo di mandarino filtrato, le bucce di 3 o 4 mandarini, 250 gr zucchero, 4 tuorli d'uovo, 20 gr colla di pesce, 500 gr panna liquida fresca, 200 gr panforte.

Spremere i mandarini fino a ottenere i 500 gr di succo e filtrarlo.

Tenere le bucce di 3 o 4 mandarini e togliere loro il più possibile la parte bianca.

Mettere il succo e le scorze a scaldare.

In una terrina montare i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare

gonfi e spumosi. Continuando a mescolare unire a filo metà del succo caldo, poi quando la crema di uova sarà stemperata unire tutto il restante succo con le scorze.

Mettere a cuocere a bagnomaria su un fuoco molto dolce senza mai smettere di mescolare. La crema sarà pronta quando velerà il cucchiaio. Fare molta attenzione a che l'acqua del bagnomaria non bolla, perchè la crema potrebbe impazzire. Togliere le bucce di mandarino.

Ammollare la colla di pesce, quando è pronta, strizzarla bene e unirla alla crema, mescolare molto bene affinchè sia ben sciolta e amalgamata.

Togliere dal fuoco, filtrare la crema attraverso un colino e lasciar raffreddare mescolando spesso perché non rappenda.

Mentre il tutto si raffredda, con un coltellone e un tagliere tagliuzzare finemente il panforte.

Quando la crema è fredda, unire il panforte.

Montare quindi la panna ben ferma e unirla al composto delicatamente in modo che non smonti.

Quando il tutto è ben amalgamato, mettere in uno stampo a piacere e tenere in frigorifero per qualche ora finché è ben solida. Quando è il momento di servire, sformare la bavarese e guarnire con spicchi di mandarino pelati a vivo.

LE SALSE

SALSA ALL'AMARETTO

50 gr liquore all'amaretto, 250 cc latte, 125 cc panna liquida fresca, 4 tuorli, 15 gr fecola di patate, 100 gr zucchero.
Montare i tuorli con lo zucchero e la fecola, portare a bollire il latte e versarlo a filo sui tuorli montati, rimettere su fuoco dolce mescolando senza più far riprendere il bollore.
Togliere dal fuoco quando la crema velerà il cucchiaio e far raffreddare completamente mescolando ogni tanto.
A questo punto aggiungere il liquore all'amaretto e la panna ben montata, avendo cura di amalgamare bene il tutto.

SALSA ALL'ARANCIA

500 gr succo d'arancia, 200 gr zucchero, 6/8 gr farina di riso, 1 dl Cointreau.

Far caramellare lo zucchero con 3 o 4 cucchiai di zucchero finché diventa di un color bronzo. Il passaggio è delicato perché se scurisce troppo diventa amaro.
Quando lo zucchero è caramellato, aggiungere il succo d'arancia filtrato fatto leggermente intiepidire. A questo punto il caramello a contatto con il succo avrà una strana reazione, prima si indurrà formando cristalli, poi lentamente ritornerà liquido. A questo punto abbassare il fuoco e lasciar ridurre fino alla metà quindi sciogliere la farina di riso nel Cointreau e incorporarla allo sciroppo di caramello e succo d'arancia. Cuocere ancora finché è della densità desiderata, spegnere e far raffreddare.

SALSA AL CAFFÈ

130 g latte, 130 g panna fresca liquida, 4 tuorli, 80 gr zucchero, 1 tazzina di caffè ristretto, mezza bustina di vanillina.
In un pentolino riscaldare la panna e il latte insieme. Montare i tuorli con lo zucchero e la mezza bustina di vanillina, versare il latte/panna a filo e rimettere su fuoco dolcissimo finché si addensa senza che però vada in ebollizione altrimenti impazzirebbe.
Togliere dal fuoco e incorporare il liquore, mescolare bene e tenere

in frigo.

SALSA AI PISTACCHI

Io invece uso un procedimento diverso per i pistacchi, li trito molto molto finemente e li faccio bollire con il latte, poi spengo e lascio riposare almeno mezz'ora con i pistacchi in infusione. Poi le possibilità sono due, o usare il latte e pistacchi così com'è oppure filtrarlo per fare la bavarese più liscia.

SALSA AL VINO COTTO

2 dl vino rosso, 1/2 dl marsala, 1 bicchierino grappa, 150 gr zucchero, 2 bacche di ginepro, 2 chiodi di garofano, 1 pizzico di cannella, mezza bustina di vanillina, 1 pera tagliata a tocchetti. Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente, porre sul fuoco e bollire lentamente finché il tutto sarà ridotto della metà.
Filtrare e raffreddare. Sformare le mousse, nappare con la salsa al vino.

SALSA AI CANTUCCI

350 gr di crema inglese, 200 gr. Cantucci.
Tritare finissimamente i cantucci e mettere il trito a sobbolilire con la crema inglese. Lasciar raffreddare e specchiare il piatto con la crema, metterci la bavarese sopra e servire.
per la crema inglese usa i quantitativi previsti per la bavarese in crosta, magari se ti sembrano troppo, dimezzali.

SALSA AL PORTO

200 cc panna fresca, 60 gr zucchero a velo, 5 cl. Porto rosso.
Montare la panna, a metà operazione unire lo zucchero a velo.
Quando la panna è ben montata aggiungere delicatamente il Porto mescolando delicatamente.
Mettere in una salsiera e servire con la bavarese di melone.

SALSA DI LAMPONI

250 gr lamponi, mezzo limone, 170 gr zucchero.
Frullare i lamponi con il succo del mezzo limone, aggiungere lo zucchero e rifrullare.

SALSA TROPICALE

mezzo kiwi, mezzo mango, mezza papaia, 60 gr zucchero, 4 cl Cognac.

Frullare la frutta con lo zucchero, aggiungere il cognac e rifrullare.

SALSA ALL'ALBICOCCA

1 vasetto di confettura di albicocche, 1 dl rhum, 1 dl. Acqua. Sciogliere a fuoco lento la confettura d'albicocche con l'acqua, aggiungere il rhum, lasciar raffreddare.

SALSA ALL'ALBICOCCA 2

200 gr albicocche sciroppate, 2 arance, 1,5 cl Grand Marnier. Frullare le albicocche con il succo delle due arance, aggiungere il liquore e rifrullare. Passare al setaccio.

SALSA ALLA PERA

3 pere, 3 dl vino bianco, 90 gr zucchero, un pezzetto di cannella, 1 limone, 1 stecca di vaniglia, 1 cl. grappa di pere, 2,5 cl. succo di cottura delle pere.

Sbucciare le pere. Portare a ebollizione il vino con la cannella, lo zucchero, la vaniglia e il succo del limone, unire le pere e far cuocere. Lasciar raffreddare. Togliere le pere dal loro sugo e aromatizzare il liquido rimasto con la grappa di pere. Frullare le pere, passarle al mixer e unirle al sugo di cottura.

SALSA DI KIWI

500 gr kiwi, 1 limone, 350 gr zucchero.

Frullare il kiwi con il succo del limone, unire lo zucchero e rifrullare.

SALSA BIANCA AL PORTO

1,5 dl. panna liquida fresca, 5 cl Porto bianco, 50 gr zucchero a velo.

Montare la panna a spuma e incorporare lo zucchero a velo e il Porto.

SALSA ROSSA AL PORTO

1 dl. panna liquida fresca, 60 gr zucchero a velo, 5 cl. Porto rosso, 30 gr. coulis di fragole.

Montare la panna e incorporare lo zucchero a velo, il coulis di

fragole e il Porto.

SALSA AL PISTACCHIO

1 dl. panna liquida fresca, 5 cl. Latte, 40 gr zucchero, 2 tuorli, g. 50 pistacchi tritati finissimamente.

Portare il latte e la panna a ebollizione, aggiungere i pistacchi e lasciar riposare. Montare i tuorli con lo zucchero, versare il latte caldo, rimettere sul fuoco dolce e cuocere finché la crema velerà il cucchiaio.

SALSA AL MALVASIA

50 gr zucchero, 2 tuorli, 2 dl latte, 1 dl Malvasia.

Portare a ebollizione il latte, montare i tuorli con lo zucchero finché sono spumosi, aggiungere il latte caldo a filo e rimettere sul fuoco dolce mescolando finché la crema vela il cucchiaio, aggiungere il Malvasia

SALSA ALLA MENTA

250 gr latte, 1 bustina vanillina, 1 bicchierino di sciroppo alla menta., 3 tuorli, 80 gr zucchero, un pizzico di fecola.

Mettere a bollire il latte con la vanillina e lo sciroppo di menta.

Montare i tuorli con lo zucchero e la presa di fecola. Quando il latte sarà ben caldo unirlo alla crema di uova sempre mescolando facendo attenzione che non bolla. Appena la crema è densa togliere dal fuoco e far raffreddare.

Velare poi il piattino con la salsa alla menta e porzionare.

I SEMIFREDDI

SEMIFREDDO ALLA MENTA BIANCA

6 tuorli, 60 gr zucchero, 30 gr miele, 4 albumi, 50 gr zucchero a velo, 300 gr panna, 30 gr sciroppo di menta verde, 30 gr sciroppo di menta bianca.

Montare i tuorli con i 60 gr di zucchero, il miele e la crema di menta bianca finché è tutto un composto soffice e cremoso.

Montare gli albumi a neve con lo zucchero a velo, montare anche la panna e incorporare entrambi alla crema di uova con delicatezza.

Quando il tutto è ben amalgamato versare la crema di menta verde facendo in modo che il composto risulti marmorizzato.

Foderare di pellicola uno stampo e tenere in freezer.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

1/2 l. di panna, 3 tuorli, 3 tazzine da caffè di caffè molto ristretto, 200 gr zucchero.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare bianchi e spumosi, versarvi il caffè a filo sempre sbattendo con la frusta elettrica, quindi lasciar riposare qualche minuto.

Intanto montare la panna molto ferma e subito incorporarla al composto con delicatezza.

Versare in uno stampo da plumcake e tenere in freezer.

Si può servire con una salsa di cioccolato.

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI con salsa al caffè e tegoline alle mandorle

6 tuorli, 1 tazzina di caffè ristretto, 1/2 l. panna fresca, 250 gr amaretti, 130 gr zucchero.

Fare uno sciroppo bollendo per 2 minuti lo zucchero con 100 gr di acqua.

Montare con la frusta elettrica i tuorli versando a filo lo sciroppo caldo, quindi aggiungere la tazzina di caffè ristretto. Si dovrà ottenere un composto gonfio e ben montato.

Lasciar raffreddare, quindi unire gli amaretti finemente tritati e la panna montata molto ferma.

Mescolare bene il tutto finché è ben omogeneo.

Versare nello stampo prescelto, magari foderato di pellicola, e tenere in freezer per almeno 8 ore.

Per la salsa al caffè: 130 g latte, 130 g panna fresca liquida, 4 tuorli, 80 gr zucchero, 1 tazzina di caffè ristretto, mezza bustina di vanillina.

In un pentolino riscaldare la panna e il latte insieme.

Montare i tuorli con lo zucchero e la mezza bustina di vanillina, versare il latte/panna a filo e rimettere su fuoco dolcissimo finché si addensa senza che però vada in ebollizione altrimenti impazzirebbe.

Togliere dal fuoco e incorporare il liquore, mescolare bene e tenere in frigo.

Per le tegoline alle mandorle: 60 gr zucchero a velo, 50 gr farina, 60 gr mandorle a scaglie, 2 albumi.

Le tegoline: mettere lo zucchero a velo in un contenitore, aggiungere la farina, le mandorle e i due albumi leggermente sbattuti, impastare il tutto. Su una placca foderata di carta forno, formare dei dischi sottilissimi col composto di mandorle e passare in forno a calore medio. Sfornare quando le tegoline sono ancora morbide e dare loro la forma che si preferisce. Quando saranno fredde diventeranno croccanti.

Servire velando ogni piatto con la salsa, sformare sul piatto il semifreddo e accompagnare con le tegoline

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

6 tuorli, 150 gr zucchero, ½ l. di panna fresca, avanzi di torrone, cioccolato fondente per la guarnizione.

Tritare il torrone nel mixer fino a polverizzarlo.

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere una crema spumosa, incorporare il torrone tritato. Montare la panna ben densa, unire delicatamente alla crema di uova e torrone e mettere in uno stampo foderato di pellicola. Tenere in freezer. Sformare e decorare con del cioccolato fuso fatto scendere direttamente da una frusta in modo da avere tanti fili.

SEMIFREDDO AL TORRONE

6 tuorli d'uovo, 500 gr panna fresca, 6 abbondanti cucchiai di zucchero, poco meno di un torrone duro ricoperto al cioccolato, 1/2 bicchierino di cognac.

Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare quasi bianche. Montare la panna e incorporarla alla crema di uova mescolando finchè il tutto è ben omogeneo.

Su un tagliere ridurre a scaglie il torrone ricoperto.

Foderare con un paio di strati di pellicola uno stampo da plumcake. Bagnare l'interno con il liquore facendolo scorrere sul fondo e le pareti, sgocciolando l'eccedenza.

Con le scagliette di torrone fare uno strato sul fondo, versare metà della crema e sbattere leggermente per fare assestare.

Procedere ad una altro strato di scagliette di torrone e coprire con la restante crema, sempre sbattendo perchè non restino vuoti.

Coprire con la pellicola e tenere in freezer.

Si può servire con una salsa di cioccolato aromatizzata al cognac, magari calda.

Variante: stessi ingredienti ma il torrone deve essere bianco.

Stesso procedimento, qui il torrone va tritato abbastanza finemente e aggiunto alla crema.

Il tutto messo a solidificare in freezer.

Anche qui ci vedo bene la salsa al cioccolato.

IL PARFAIT

IL PARFAIT

è una specie di bavarese, perlomeno il procedimento per farlo è simile, ma va tenuto in freezer, quindi si serve gelato.

PARFAIT ALLA MENTA

Ingredienti: ½ litro di panna, 6 uova, 6 cucchiai di zucchero, ¾ di una tazzina da caffè di sciroppto di menta.

Mettere in una ciotola i tuorli, sbatterli con la frusta elettrica, intanto fate bollire per un minuto lo zucchero con un po' di acqua. Incorporare lo sciroppto, ben caldo ai tuorli e continuare a montare fino ad ottenere un composto schiumoso e voluminoso, aggiungete la menta, montate ancora un po'. In un contenitore ben freddo montate la panna, quando sarà ben ferma unite delicatamente i due composti, rendendo l'impasto omogeneo, sistemare in contenitori da congelatore e tenere in congelatore almeno per 5-6 ore e prima di servire . Per averne una quantità maggiore si possono aggiungere le chiare montate a neve, in genere io ne metto 3. Con chiare, però l'effetto latte e menta viene un po' attenuato.

LA MARQUISE

PER LA MARQUISE io ho scoperto che ci sono due scuole di pensiero.
Una la vuole fredda, l'altra la vuole semicotta

MARQUISE AL CIOCCOLATO BIANCO

per la base: 100 gr farina 00, 100 gr zucchero, 50 gr burro, 3 uova, poca vaniglia, un pizzico di sale;
per la mousse: 3 tuorli, 400 gr cioccolato bianco finissimo, 6 dl. panna fresca, 15 gr gelatina in fogli, 1 dl. Maraschino;
per guarnire: chicchi di melagrana.

Montare le uova con lo zucchero su un bagnomaria tiepido per circa 10' finché raddoppiera di volume. Setacciare la farina con il sale, fondere il burro.

Unire alla crema di uova la vaniglia, la farina poca alla volta e il burro fuso.

Imburrare una teglia quadrata di cm 22 circa, rivestirla di carta forno bagnata e strizzata.

Livellare il tutto con la spatola inumidita e cuocere in forno già caldo a 170° per 30 minuti circa. Sformare subito su una gratella, lasciar raffreddare e tagliare in due rettangoli uguali nel senso della lunghezza.

Spezzettare il cioccolato bianco e farlo fondere a bagnomaria con 2 o 3 cucchiaini di panna e il maraschino, mescolando con un cucchiaio di legno.

Ammollare nel frattempo la gelatina.

Incorporare al cioccolato fuso la gelatina strizzata, togliere dal fuoco e lasciar intiepidire.

Aggiungere i tuorli uno alla volta mescolando bene, poi lasciar raffreddare completamente mescolando ogni tanto perché non rapprenda.

Versare la panna, meno 1/3, in una ciotola e montarla molto ferma quindi incorporarla al composto di cioccolato. Foderare di pellicola

trasparente uno stampo da plumcake lungo alla base circa 22 cm e che contenga almeno 1 litro.

Disporre sul fondo dello stampo, sulla plastica, una base di torta, distriburvi sopra la mousse, sbattere bene perché si assesti, livellare con la spatola e coprire con il rettangolo di pasta rimasta. Comprimere leggermente per non lasciare spazi vuoti. Coprire tutto lo stampo con la pellicola e trasferire in frigorifero per almeno 8 ore.

Sformare la marquise togliendo tutta la plastica, su un piatto da portata, montare la panna rimasta e con la tasca da pasticceria fare tanti ciuffetti sulla superficie intervallati da chicchi di melagrana.

MARQUISE AL CIOCCOLATO con salsa all'arancia



250 gr cioccolato fondente, 200 gr burro, 5 uova, 100 gr zucchero a velo, 2 cucchiali di rhum.

Spezzettare il cioccolato, raccoglierlo in una pentola, aggiungere il rhum e far fondere a fuoco bassissimo.

Ammorbidire il burro e lavorarlo a lungo, unirlo al cioccolato fuso intiepidito e sbattere energicamente per rendere il composto soffice. Incorporare i tuorli uno alla volta, mettendo il seguente solo dopo che il precedente sarà stato assorbito. Unire lo zucchero a velo. Montare a neve ben ferma gli albumi e incorporarli al composto molto delicatamente.

Foderare uno stampo con la plastica trasparente, bagnare poi l'interno dello stampo con acqua ghiacciata, eliminare l'acqua in eccesso e versare il composto, sbattere il recipiente per eliminare eventuali bolle d'aria, coprire e conservare in frigo per almeno 24 ore.

Salsa all'arancia: il succo di due arance, 200 gr marmellata d'arancia che abbia anche le scorze, 200 gr marmellata di albicocche, 1 bicchierino abbondante di Cointreau o altro liquore all'arancia.

Spremere le arance e conservarne il succo. In un pentolino mettere le due marmellate, aggiungere il succo, il liquore e mettere su fuoco basso mescolando sempre per stemperare bene. Fatto questo, filtrare attraverso un colino a maglie fitte e raffreddare.

Volendo si può servire con una salsa alle fragole, o ai lamponi, o all'arancia.

MARQUISE AL CAFFE'



2 dl. caffè molto ristretto, 130 gr zucchero, 4 uova, 90 gr farina 250 gr burro più quello per lo stampo.

Separare le uova. Montare i tuorli con lo zucchero finché sono gonfi e spumosi. Unire il caffè freddo e poco alla volta la farina facendola scendere da un setaccio.

In una terrina lavorare burro a crema e incorporarlo al composto di uova e caffè. Montare le chiare a neve densissima e quando il composto dopo aver incorporato il burro risulterà omogeneo, unire anche queste con molta delicatezza.

Imburrare uno stampo, versare il composto e cuocere in forno a bagnomaria per un'ora e un quarto a 160° (io ho il forno statico). Togliere dal forno, far raffreddare e tenere in frigorifero. Sformare la marquise e guarnire a piacere con ciuffetti di panna montata e chicchi di caffè.

RAFFYMARQUISE

(per circa 12 porzioni)

per la base al caffè: 5 uova intere, 250 gr zucchero, 190 gr farina, 209 gr caffè liofilizzato, 150 gr burro fuso;

per la mousse al cioccolato fondente: 600 gr cioccolato fondente, 350 gr cioccolato al latte, 50 gr burro, 7 uova, 150 gr Cointreau, 75 gr panna;

per la mousse al cioccolato bianco: 250 gr cioccolato bianco, 25 gr burro, 2 tuorli, 35 gr. Cointreau, 100 gr panna;

la bagna per la base: 3 caffè espressi, 50 gr Cointreau, 20 gr polvere di cacao.

Preparare la base.

Montare le uova intere con lo zucchero come per il pandispagna, finché scrivono, far fondere il burro e sciogliervi il caffè, quindi lasciar intiepidire. Incorporare molto delicatamente la farina alle uova, quindi unire a filo, sempre con molta delicatezza, il caffè al burro.

Stendere il composto su una placca da forno antiaderente, allo spessore di circa 2 cm. e mettere in forno già caldo a 220° per circa 5 minuti.

Preparare la mousse al cioccolato fondente.

Sciogliere insieme i due cioccolati con il burro a bagnomaria.

Separare i tuorli dagli albumi.

Mescolare i tuorli con il Cointreau e la panna, aggiungere delicatamente il cioccolato ormai tiepido.

Montare a neve densissima gli albumi e incorporarli al composto di cioccolato in modo che la mousse sia completamente omogenea.

Preparare la mousse al cioccolato bianco.

Sciogliere il cioccolato bianco con il burro, montare la panna.

Mescolare i tuorli con il Cointreau e unire al cioccolato bianco ormai tiepido, mescolando delicatamente.

Preparare la bagna.

Sciogliere il cacao nel caffè, unire il Cointreau e portare a ebollizione, quindi spegnere e raffreddare.

Montare il dolce.

Prendere uno stampo rettangolare e foderarlo con la pellicola.

Prendere il pandispagna e ricavarne 4 rettangoli delle dimensioni dello stampo.

Sistemare sul fondo del medesimo un rettangolo di pandispagna, spruzzarlo leggermente con la bagna, riempire per un terzo con la mousse al cioccolato fondente, coprire con un altro rettangolo ben inzuppato di bagna, mettere la mousse al cioccolato bianco, ancora pandispagna inzuppato e la rimanente mousse di cioccolato fondente, quindi terminare con altro pandispagna.

Tenere in freezer e al momento di servire sformare la Raffymarquise e tagliarla a fette sottili.

I BUDINI

BUDINO DI CAFFÈ



3 dl di latte, 2 dl di panna, 1,5 dl di caffè ristretto, 1 stecca di cannella, 1 arancia non trattata - solo la scorza, 130 gr zucchero, 3 uova + 4 tuorli, caramello.

Mettere a bollire il latte con la stecca di cannella e la scorza d'arancia senza la parte bianca. Quando bolle, togliere dal fuoco, lasciar intiepidire e unire il caffè e la panna. Scaldare il forno a 120°. Sbattere uova e tuorli con lo zucchero, unire il latte sempre sbattendo, poi filtrare per eliminare la scorza e la cannella.

Versare il composto in uno stampo da budino con il foro centrale. Cuocere in forno a bagnomaria per circa un'ora e mezza coprendo con dell'alluminio a metà cottura per evitare che bruci in superficie.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare il budino nel suo bagnomaria, quindi tenere in frigo.

Sformare il dolce su un piatto. Preparare un caramello al solito modo (si può usare anche quello pronto che c'è in commercio). Versare il caramello sul budino e guarnire con ciuffetti di panna montata o chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

BUDINO AL GIANDUIA

70 gr cioccolato gianduia, 50 gr burro più quello per gli stampini, 2 uova, 50 gr zucchero, 20 gr farina, poca panna montata per guarnire.

Fondere burro e cioccolato insieme, lasciar intiepidire qualche minuto quindi aggiungere i tuorli uno alla volta, lo zucchero e la

farina. Mescolare bene per amalgamare il tutto.

Montare i bianchi a neve fermissima e unirli all'impasto con molta delicatezza.

Imburrare 4/6 stampini individuali, versarvi il composto stando un po' sotto il bordo perchè tenderanno a gonfiare, e cuocere in forno caldo a 200° per 10/12 minuti circa. Lasciar raffreddare in frigo. Sformare e servire guarniti di ciuffetti di panna.

BUDINO SPECIALE

180 gr cioccolato fondente, 120 gr burro, 120 gr zucchero, 50 gr farina, 3 uova, 5 dl. latte fresco, 4 cucchiai Grand Marnier, 1 cucchiaio di scaglie di cioccolato fondente, cacao amaro per spolverare, qualche alchechengi per decorare (più o meno 6).

Fare ammorbidente il burro a temperatura ambiente per circa mezz'ora. In una ciotola lavorarlo a spuma con un cucchiaio di legno e incorporare i tuorli uno alla volta tenendo da parte gli albumi.

Unire lo zucchero e mescolare accuratamente per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria mescolando. Se si usano gli alchechengi, prepararli aprendone le foglie e pulendoli con un panno umido, quindi intingerlo nel cioccolato fuso, sgocciolarli bene e lasciarli raffreddare e asciugare su un po' di carta forno.

Portare quasi al punto di ebollizione il latte e unirlo poco a poco al cioccolato mescolando in continuazione. Incorporare il tutto al composto di tuorli e burro mescolando con cura. Unire il liquore e la farina setacciata sempre mescolando. Mettere sul fuoco basso e, mescolando in continuazione, far addensare, togliere dal fuoco e lasciar intiepidire.

Mettere a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli al composto ormai freddo, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarli quindi versare il composto in uno stampo da budino imburrato abbastanza capiente e cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 200° per 35/40 minuti.

Lasciar raffreddare e sformarlo delicatamente su un piatto da portata. Decorarne la superficie con scaglie di cioccolato e gli alchechengi, quindi spolverare di cacao amaro.

BUDINO BRASILIANO AL CIOCCOLATO

6 tuorli, 2 uova intere, 4 cucchiai rasi cacao amaro, 1 lattina di latte condensato, lo stesso peso del latte condensato in latte fresco, 200 gr zucchero, 1 cucchiaino essenza di vaniglia.

Mettere in un pentolino lo zucchero con tre cucchiai di acqua e fare il caramello. Caramellare uno stampo a ciambella in modo più omogeneo possibile e lasciar raffreddare.

Nel bicchiere del frullatore mettere le uova intere, i tuorli, il latte condensato e il latte fresco e frullare per qualche secondo, quindi aggiungere il cacao amaro e l'essenza di vaniglia sempre frullando finché il tutto è ben amalgamato.

Versare nello stampo caramellato e mettere a cuocere a bagnomaria in forno a 170°. Ci vorrà poco più di un'ora.

Controllare comunque la cottura premendo leggermente sulla superficie del budino, se è consistente è pronto, se fosse ancora un po' molliccio, continuare la cottura.

Fare attenzione a che l'acqua del bagnomaria non bolla, nel qual caso aggiungere poca acqua fredda.

Togliere dal forno a cottura ultimata e lasciar raffreddare in frigorifero fino al momento di sformare e servire.

BUDINO DI TORRONE in salsa di cioccolato

per 4:

120 gr torrone, 700 ml di latte, 50 gr zucchero, 50 gr nocciole, 50 gr mandorle pelate, 3 cucchiai brandy, 1 bustina vanillina, 4 uova intere, 2 tuorli.

Per la salsa al cioccolato: 200 gr cioccolato fondente, 100 ml acqua, 10 gr zucchero.

Bollire il latte in una casseruola capiente con il torrone sbriciolato, le mandorle, le nocciole tostate e tritate grossolanamente.

A parte montare le uova in una terrina con lo zucchero, i due tuorli, la vanillina e il brandy, aggiungere il tutto al latte, togliere dal fuoco e mescolare.

Mettere il composto in uno stampo da budino o in tanti stampini da 200 ml di capienza. Riporre lo stampo (o gli stampini) in una teglia foderata di carta da forno e riempita d'acqua a metà, cuocere in forno per 40 minuti a 150° fino a quando la superficie della crema risulta soda.

La salsa al cioccolato:

Mentre il budino cuoce, mettere il cioccolato amaro tagliato a pezzettini un un pentolino a bagnomaria e lasciarlo fondere con due cucchiai di acqua e lo zucchero.

Togliere il budino dal forno e lasciar raffreddare in frigo. Al momento di servire sformare il dolce su un letto di salsa al cioccolato.

BUDINO DI NEVE CON ARANCIA

Sbatto 5 tuorli d'uovo con 100 gr di zucchero finchè sono ben montati e spumosi.

Grattugio la buccia delle arance evitando accuratamente la parte bianca e la aggiungo alle uova montate.

Spremo le arance e nel succo ammorbidente un foglio di gelatina (o 1 cucchiaio di gelatina in polvere).

Sciolgo la gelatina ammollata in poca acqua bollente e la unisco al composto di uova e arancia, unisco pure il succo filtrato.

Nel caso della gelatina in polvere, la lascio sciogliere a fuoco basso nel succo d'arancia e poi la unisco alle uova.

Lascio raffreddare mescolando ogni tanto per non far rappendere. Monto i bianchi a neve densissima con un pizzico di sale e li incorporo delicatamente al composto aiutandomi con una spatolina. Verso in uno stampo ad anello abbastanza capace e lascio in frigorifero per una notte.

Al momento di sformare, avvolgo lo stampo con un canovaccio bagnato di acqua bollente e strizzato e capovolgo sul piatto da portata. Nel foro centrale metto chicchi d'uva bianca e qualche fetta d'arancia.

LE TERRINE

TERRINA DI CANTUCCI (per il Tosco: Biscottini di Prato)



Cantucci q.b. a riempire una piccola terrina, 500 ml. panna liquida fresca, 5 uova intere, 80 gr zucchero, mezzo baccello di vaniglia, o un cucchiaino abbondante di estratto, un pizzico di sale, poco Vin Santo.

Scaldare il forno a 180°.

Riempire la terrina per due terzi con i biscottini cercando di fare strati omogenei.

a parte scaldare la panna con il mezzo baccello di vaniglia o con l'estratto.

Mescolare con la frusta a mano le uova con lo zucchero, il pizzico di sale. Togliere la vaniglia dalla panna ormai calda e versare a filo la medesima sul battuto di uova. Mescolare bene, filtrare e versare nella terrina sui cantucci controllando che siano ben coperti dal liquido.

Cuocere a bagnomaria in forno già caldo per circa 30/40 minuti.

L'acqua del bagnomaria deve arrivare a due terzi della terrina.

Servire la terrina calda spruzzandone prima la superficie col Vin Santo.

TERRINA AI TRE CIOCCOLATI CON SBRICCIOLONA

per la base: 250 gr biscotti secchi, 130 gr burro morbido, 60 gr pinoli, 60 gr nocciole, 60 gr mandorle.

Per la terrina: 250 gr cioccolato fondente amaro, 300 gr cioccolato bianco, 300 gr cioccolato gianduia, 1 cucchiaio di caffè liofilizzato, 12 uova, 300 gr panna liquida, 270 gr burro morbido a temperatura ambiente, 6 cucchiali di zucchero.

Nel mixer tritare i biscotti, le mandorle, i pinoli e le nocciole con il burro ammorbidito.

Deve risultare un impasto non troppo sottile.

Foderare il fondo di una tortiera apribile con un foglio di carta forno.

Stendere sul fondo foderato l'impasto di biscotti, livellare bene e mettere in frigo a rassodare.

Cominciare a preparare le tre diverse mousses.

Spezzettare il cioccolato fondente e farlo fondere a bagnomaria, a parte scaldare 100 gr di panna liquida e quando è calda versarla nel cioccolato fuso mescolando bene perchè si amalgami, unire anche il cucchiaio di caffè liofilizzato. Amalgamare fino ad avere una crema liscia liscia. Lasciar raffreddare.

Unire poi 4 tuorli uno alla volta sempre mescolando bene.

Aggiungere 90 gr di burro morbidissimo aiutandosi con la frusta elettrica finchè il composto è bello liscio.

Montare a neve ferma gli albumi con 2 cucchiali di zucchero e incorporare delicatamente alla crema di cioccolato.

Togliere dal frigo la base di biscotti che si sarà solidificata e versare la crema di cioccolato fondente sul fondo, livellando bene, rimettere in frigo.

Procedere alla stessa maniera alla preparazione della mousse di cioccolato bianco.

Fondere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere la panna liquida calda, raffreddare quindi unire i tuorli e il burro, montare le chiare con lo zucchero e incorporare. Stendere la crema bianca sopra a quella di cioccolato fondente ormai un po' solidificata.

Preparare quindi allo stesso modo la mousse gianduia e versarla sopra a quella bianca.

Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

Sformare e spolverare con un po' di cacao e qualche ghirigoro di cioccolato fuso.

TERRINA DI CIOCCOLATO FONDENTE ALLE DUE SALSE

(per 6 persone)

Per la mousse di cioccolato amaro: 180 gr cioccolato extra amaro grattugiato o tagliato a scagliette, 110 gr latte, 15 gr zucchero semolato, mezza bustina di vanillina, un pizzico di sale, mezzo cucchiaio di rum scuro, 175 gr panna da montare.

Per la glassa al cioccolato: 125 gr cioccolato semi amaro grattugiato o tagliato a scaglie, 80 gr panna da montare, 15 gr zucchero a velo, mezza bustina di vanillina.

Per la salsa al cioccolato al latte: 90 gr cioccolato al latte grattugiato o tagliato a scagliette, 60 gr panna da montare, mezza bustina di vanillina.

Per la salsa al cioccolato amaro: 90 gr cioccolato extra amaro grattugiato o fatto a scagliette, 70 gr panna da montare, 15 gr zucchero a velo, mezza bustina vanillina.

Procedimenti:

Per la mousse: Rivestire uno stampo in metallo da plumcake con la pellicola trasparente, lasciando debordare tutto intorno di 10/12 cm (per far aderire meglio la pellicola allo stampo, ungere pochissimo lo stesso con olio).

Mettere sul fuoco un recipiente con il latte, lo zucchero, la vanillina e il pizzico di sale. Lasciare che prenda appena il bollore, togliere dal fuoco e unire il cioccolato extra amaro tritato, mescolando con un cucchiaio di legno per farlo sciogliere. Quando il cioccolato sarà completamente amalgamato agli altri ingredienti, aggiungere il rum mescolando bene. Versare tutto in una grande ciotola di vetro e lasciare raffreddare. In un contenitore tenuto precedentemente in freezer per farlo raffreddare, montare la panna ben ferma, poi con una spatola unire al composto di cioccolato nella ciotola di vetro, prima un terzo della panna, poi tutto il resto mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto. Versare il tutto nello stampo foderato di pellicola e livellare bene la superficie. Rivoltare bene la pellicola e fare in modo di sigillare bene. Coprire con un foglio d'alluminio e tenere in freezer per almeno 6 ore (meglio se tutta la notte). Passato questo tempo, sformare la terrina su un piatto rettangolare di misura adatta e rimettere in freezer lasciando la pellicola, in attesa delle successive lavorazioni.

Per fare la glassa: Mettere il cioccolato semi amaro in un recipiente, la panna, lo zucchero a velo in un altro e portate su fuoco mescolando adagio finché arriveranno quasi a bollire, versare allora il liquido sul cioccolato unire la vanillina, lasciar riposare 30 secondi e mescolare per amalgamare bene il tutto. Far raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione del dolce:

Riprendere la terrina dal freezer, togliere la pellicola trasparente e spalmare la glassa su tutta la superficie del dolce, coprendo con uno strato di circa mezzo centimetro sopra e attorno su tutti i lati. Lisciare bene la copertura con una spatola o la lama di un coltello. Lasciar riposare qualche minuto e rimettere in freezer per almeno 1 ora.

Per fare la salsa al cioccolato al latte:

Mettere il cioccolato al latte grattugiato in un recipiente adatto. Mettete la panna, in un altro recipiente sul fuoco medio e portarla quasi a bollire, togliere del fuoco, versare sul cioccolato unendo la vanillina. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente. (si può fare anche in anticipo, basta tenere in frigorifero e poi riscalarla a bagnomaria e raffreddarla a temperatura ambiente prima dell'utilizzo).

Per fare la salsa al cioccolato extra amaro:

Mettere il cioccolato extra amaro grattugiato in un recipiente. In un altro mettere la panna, lo zucchero a velo e porre sul fuoco medio e portare quasi a bollire, versare sul cioccolato extra amaro, aspettare 30 secondi e mescolare bene unendo la vanillina. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente (anche questa come l'altra si può fare prima e poi procedere come sopra al momento dell'utilizzo).

Preparazione finale:

Mezzora prima di servire, spostare la terrina dal freezer al frigorifero. Al momento di servire, velare i piattini di servizio per metà con la salsa al cioccolatte e metà con la salsa al cioccoamaro. Con un coltello affilato tagliare la terrina in 6 fette e posarne una al centro di ogni piattino.

Buonissima, un effettone! Da alta scuola.

ANCORA DOLCI

FANTASIA AL CIOCCOLATO BIANCO

130 gr cioccolato bianco, 3,5 dl di panna fresca, 1 tazzina di caffè zuccherato, 4 tuorli, 70 gr zucchero, 250 cc di latte (1/4), 12 gr colla di pesce, 50 gr cioccolato fondente da grattugiare, fragole per decorare.

Versare un dl. di panna in un pentolino, unire il caffè e scaldare fino a quasi l'ebollizione, poi unire il cioccolato bianco grattugiato e farlo fondere bene sempre mescolando.

Ammollare la colla di pesce. Scaldare il latte.

Montare i tuorli con lo zucchero finché saranno gonfi e spumosi, versare a filo il latte caldo, usando la velocità più bassa per la frusta.

Rimettere il composto di uova e latte a cuocere a fuoco dolce, e cuocere sempre mescolando, finché velerà il cucchiaio e sarà un po' ispessita.

Toglierla dal fuoco e incorporarvi la colla di pesce ben strizzata, filtrare il tutto e unire alla crema di cioccolato bianco, mescolando bene perché tutto sia omogeneo.

Mettere il tutto in frigo e mescolare ogni tanto perché non rapprenda.

Quando il tutto sarà completamente freddo e comincerà a tirare, montare la panna rimasta e incorporarla alla crema, molto delicatamente.

Mettere in stampini individuali o in uno stampo unico un po' coreografico.

Sformare e guarnire con cioccolato fondente grattugiato e fragole.

Si può preparare anche montandola su un letto fatto con biscotti sbriciolati e burro, come per il cheese cake

DELIZIA DI LIMONE



200 gr zucchero, 120 gr burro, 4 grosse uova, 4 cucchiali rasi di farina, 1/2 l. latte, 6 cucchiali succo di limone filtrato, la buccia grattugiata di due limoni (non trattati), zucchero a velo.

Imburrare una pirofila non troppo grande. Scaldare il forno a 180°. Lasciare il burro a temperatura ambiente perché ammorbidisca, quindi sbatterlo bene a crema con le fruste elettriche e incorporare poco alla volta lo zucchero continuando a montare fino ad avere una crema spumosa. A questo punto unire le scorze grattugiate e i tuorli, uno alla volta, sempre montando con le fruste. Incorporare pian piano la farina mescolando delicatamente, quindi il succo di limone.

Scaldare il latte facendo attenzione che sia solo tiepido, altrimenti la crema impazzisce, e versarlo a filo nell'impasto.

Montare a neve gli albumi e incorporarli al composto mescolando delicatamente per non smontarlo.

Versare tutto nella pirofila e cuocere a bagnomaria in forno per circa 35/40 minuti, dipende dal forno. Comunque il dolce è cotto quando la superficie sarà dorata e ben ferma al tatto.

Si può servire sia caldo che freddo, in questo caso va spolverizzato di zucchero a velo.

Un consiglio: nella prima fase della cottura coprire con carta stagnola perché la superficie tende a diventare spugnosa per il calore.

VARIAZIONE SUL TEMA TIRAMISU' Tiramisù all'arancia



5 Tuorli, 500 gr mascarpone, 150 gr zucchero, 400 gr pan di spezie, 4 arance non trattate, la sola buccia grattugiata, 4 cucchiali di liquore all'arancia, scorzette d'arancia candite ridotte a dadini, nocciole pralinate;
per la crema pasticcera: 1 l. latte, 9 tuorli, 80 gr zucchero, 100 gr farina, 1 bacca di vaniglia o una scorzetta di limone;
per il caramello: 100 gr zucchero, 4 cucchiali acqua, 2 gocce di limone.

Preparare la crema pasticcera: Scaldate il latte con la bacca di vaniglia o la scorzetta. Montate i tuorli con lo zucchero, unire la farina e amalgamare bene il composto, togliere la bacca o la scorzetta e versare il latte a filo nella crema finché è tutto ben temperato.

Rimettere sul fuoco e cuocere a fuoco dolce finché la crema è bella densa.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare completamente.

Preparare la crema di mascarpone:

Montate i tuorli con lo zucchero finché sono belli gonfi e spumosi, incorporare il mascarpone, la buccia d'arancia grattugiata, il liquore. Mescolare bene fino ad avere una crema liscia e profumata.

Preparare il caramello:

In un pentolino mettere lo zucchero, l'acqua, le gocce di limone e porre sul fuoco, a fiamma media senza mescolare mai. Qualche minuto e lo zucchero comincerà a colorire, scuotere quindi il pentolino per muovere lo zucchero finché sarà della caramellatura giusta, facendo attenzione che non scurisca troppo altrimenti

diventerà amaro.

Montare il dolce:

In una capiente coppa trasparente fare un fondo con metà del pan di spezie sbriciolato, cospargere con un po' di caramello e scorzette candite.

Versare tutta la crema pasticcera ormai fredda, quindi di nuovo il resto del pan di spezie, altro caramello e altre scorzette candite. Finire con la crema al mascarpone e completare con nocciole pralinate tritate grossolanamente, e scorzette candite.

Tenere in frigo almeno mezza giornata.

oppure puoi utilizzare la ricetta base che ti ha dato Francesca, per ogni uovo un cucchiaino di zucchero, un etto di mascarpone ecc.ecc. e aggiungi panna montata fino ad avere una crema morbida ma consistente.

Poi bagni i savoiardi con una bagna fatta con sciroppo e Kirsch e fai gli strati di savoiardi, fragole fresche e crema.

TORTA DI PANDORO

ricetta di Sale e Pepe

250 gr pandoro, 1,5 dl. Passito di Pantelleria, 60 gr uvetta, 4 uova, 80 gr zucchero, 1 cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale, poco zucchero a velo.

In una ciotola mettere il pandoro a pezzetti e bagnarla con il vino passito perché ammorbidisca.

In una tazza mettere l'uvetta in amollo con dell'acqua o the tiepidi per 10/15 minuti.

Separare i tuorli dagli albumi.

Montare i tuorli con lo zucchero finché sono ben gonfi, spumosi e chiari. Scolare bene l'uvetta e incorporarla alle uova insieme alla cannella e il pandoro leggermente strizzato dal vino.

Montare le chiare a neve ben ferma aggiungendo il pizzico di sale e incorporare delicatamente al composto di pandoro.

Imburrare e rivestire di carta forno uno stampo a cerniera piccolo (18/20 cm) versare il composto e cuocere in forno già caldo a 200° per circa 35 minuti. Dipende sempre dal forno.

Togliere la torta dal forno e lasciare raffreddare.

Sformare e spolverare di zucchero a velo.

FONDENTE DI CIOCCOLATO con salsa di cioccolato bianco e rhum



240 gr cioccolato fondente, 240 gr zucchero a velo, 220 gr burro, 4 uova.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Sciogliere anche il burro. Togliere dal fuoco il cioccolato e incorporare il burro fuso. Unire lo zucchero a velo mescolando continuamente. A questo punto aggiungere le uova intere una alla volta, mescolando bene per amalgamare il composto.

Imburrare abbondantemente uno stampo, versarvi l'impasto facendo attenzione che arrivi a 3/4 perché in cottura tenderà a gonfiarsi e a fare una crosticina in superficie.

Cuocere in forno senza ventilazione, già caldo a 180° a bagnomaria per 90 minuti. Sformare, lasciar raffreddare nel bagnomaria e quindi tenere in frigorifero per almeno 24 ore.

Sformare e servire con la salsa al rhum e cioccolato bianco, oppure con salsa vaniglia o con una crema inglese, o anche con una salsa alla frutta (arancia, fragole, lamponi)

per la salsa: 400 ml. panna fresca, 250 gr cioccolato bianco, 1 bicchierino abbondante di rhum.

Portare a ebollizione la panna, aggiungere il cioccolato bianco spezzettato avendo cura di mescolare in continuazione per scioglierlo. Quando il tutto è omogeneo, unire il rhum. Mescolare e lasciar raffreddare.

Ottimo anche con salsa all'arancia.

FONDENTE GELATO AL MANDARINO (con mandarini cinesi)

400 gr cioccolato fondente amaro, 5 uova, 200 gr burro, 200 ml panna liquida, 70 gr zucchero a velo, 1/2 dl. liquore al mandarino, 1 dl. succo fresco di mandarino.

per accompagnare: 500 gr mandarini cinesi (kumquat), un bicchierino di liquore al mandarino, 1/2 l. acqua, 90 gr zucchero. Lasciar ammorbidente il burro.

Dalla dose prenderne 50 gr e unirlo al cioccolato spezzettato e fare fondere il tutto a bagnomaria.

Togliere dal fuoco, mescolare bene finché il cioccolato sarà una crema densa e vellutata e unire lo zucchero, il liquore e il succo di mandarino.

Separare i tuorli conservando gli albumi.

Unire i tuorli al composto di cioccolato uno alla volta, aggiungere il burro rimasto che ormai sarà a pomata e mescolare bene. Io ho usato le fruste elettriche per farlo amalgamare perfettamente.

Montare la panna a metà e incorporarla con cura, montare anche gli albumi a neve ferma e fare la stessa operazione.

Mescolare pazientemente e delicatamente finché il composto è perfettamente omogeneo, e le chiare sono completamente amalgamate.

Foderare uno stampo a cassetta che abbia capienza di 1 l., con della carta da forno bagnata e strizzata lasciando debordare abbastanza da poter essere afferrata al momento dello sformato. Versare il composto, sbattere per evitare bolle d'aria, sigillare e mettere in freezer.

Un'ora prima di servire preparare i kumquat che accompagnano il dolce. Lavare e spazzolare bene i mandarini cinesi, asciugarli e affettarli. In un pentolino che li contenga mettere a bollire 1/2 l. di acqua con lo zucchero, quando bolle versare i mandarini affettati, abbassare la fiamma e lasciar cuocere a fuoco medio per circa 15/20 minuti. Dopodiché togliere i kumquat con una schiumarola conservandoli in una ciotola o un contenitore, quindi far addensare lo sciroppo profumandolo con il bicchierino di liquore al mandarino. Quando il tutto è pronto versare sui mandarini tenuti a parte.

Al momento di servire, togliere dal freezer il fondente, lasciarlo almeno 20 minuti a temperatura ambiente, sformare togliendo la carta e servire guarnito dai kumquat irrorati dal loro sciroppo.

SOFFIO TROPICALE



700 gr polpa di mango, 12 cucchiali di vino bianco dolce, 4 tuorli, 4 dl. panna liquida fresca, 100 gr zucchero, 25 gr. colla di pesce, 4 cestini di lamponi freschi, 8 cucchiali di vino fragolino, 6 cucchiali zucchero a velo vanigliato.

per decorare: fette di mango e foglioline di menta

Ammorbidire la colla di pesce.

Frullare la polpa di mango nel mixer o nel frullatore.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a che sono belli chiari e gonfi, aggiungere il vino bianco, mescolare bene e mettere sul fuoco bassissimo senza smettere di mescolare con la frusta. Cuocere la crema finché si addensa e incorporare la gelatina strizzata dfinchè è tutta sciolta.

Lasciar intiepidire mescolando e aggiungere la polpa di mango mescolando ben bene con la frusta.

Montare la panna ben densa e incorporarla al composto do frutta.

Mettere la crema in una coppa trasparente e tenere in frigo.

lavare velocemente i lamponi e frullarli con lo zucchero a velo e il vino fragolino. Passare il tutto al setaccio per eliminare i semi, ma lasciandone qualcuno. Fare poi bollire il tutto e lasciare ridurre fino alla consistenza di una marmellata un po' più liquida.

Al momento di servire, togliere la crema dal frigo e copirne la superficie con la salsa di lamponi, decorare con fette di mango non sbucciate e foglie di menta.

CAPRICCIO DI CIOCCOLATO E FRAGOLE



200 gr cioccolato fondente, 150 gr torta sbrisolona, 100 gr burro, 2 tuorli, 20 gr colla di pesce, 1 cucchiaino estratto di vaniglia, 3 dl. panna fresca, 350 gr fragole, 120 gr zucchero vanigliato, 2 cucchiali vodka.

Ammollare la gelatina. Tritare grossolanamente la sbrisolona.

Fondere il cioccolato a pezzetti in un pentolino a bagnomaria, togliere quando è sciolto e aggiungere il burro a pezzi, mescolando ben bene con una spatola fino ad avere una crema liscia.

Unire i tuorli, uno alla volta e incorporare, l'estratto di vaniglia, metà della gelatina strizzata e mescolare ben bene finché è tutto omogeneo.

Lasciar raffreddare.

Pulire velocemente in acqua corrente le fragole, asciugarle e frullarle con lo zucchero a velo. Trasferire il tutto in una terrina.

Scaldare la vodka e farci sciogliere la restante gelatina strizzata. Incorporare poi al passato di fragole.

Foderare con della carta forno uno stampo da plumcake e versare la crema al cioccolato ormai fredda. Sbattere bene lo stampo perché si assesti e cercare di pareggiare, coprire con la sbrisolona tritata e versare la crema alla fragola. Rimettere bene lo stampo e tenere in frigorifero. Al momento di servire, decorare con fragole fresche e foglie di menta e sbrisolona spezzettata.

SOSPIRO DI ROSE



4 tuorli + 2 albumi a neve, 6 cucchiali di Moscato rosa, 80 gr zucchero, 1 vasetto gelatina di rose, 3 dl. panna fresca, 4 gr colla di pesce, 1 cucchiaio Alchermes per colorare; per decorare: petali di rose non trattate, 1 albume, poco zucchero, mompariglia argentata.

Preparare uno zabaione con i tuorli, lo zucchero e il Moscato rosa, montando con le fruste mentre cuoce a bagnomaria. Ammollare la colla di pesce.

Quando lo zabaione inizia a bollire, unire la gelatina di rose e la gelatina ben strizzata e il cucchiaio di Alchermes.

Far sciogliere bene il tutto e togliere dal fuoco continuando a montare finché il tutto è completamente freddo. Quindi montare la panna e incorporarla bene, montare anche i due albumi e aggiungere delicatamente per non smontare il composto.

Mettere il tutto in una coppa trasparente e tenere in frigorifero. Brinare i petali di rosa passandoli bene nell'albumine leggermente sbattuto e poi nello zucchero semolato. Lasciarli asciugare su un foglio di carta forno.

Al momento di servire guarnire coi petali brinati e la mompariglia.

TARTUFATA NERA



250 gr biscotti secchi, 50 gr zucchero, 130 gr burro salato, 20 gr cacao dolce, 1/2 l. panna fresca, 200 gr cioccolato fondente, 150 gr. cioccolato fondente al 75%, 3 cucchiali di latte, 25 gr burro, 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio cacao amaro, 1 dl rhum.

Ammorbidire il burro. Nel mixer mettere i biscotti e alla massima velocità polverizzarli, aprire il coperchio e mettere lo zucchero, il burro a pezzettini, il cacao dolce e lavorare ancora finché si avrà un composto omogeneo.

Imburrare uno stampo da crostata e rivestire con carta da forno bagnata e strizzata, stendere il composto in uno strato omogeneo e pressare bene senza lasciare spazi vuoti. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti, dopodiché togliere e lasciar raffreddare.

Quando la base è fredda procedere tagliando grossolanamente il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria con il latte, il burro, e il rhum, lasciar raffreddare mescolando ogni tanto.

Montare ben ferma la panna con la vanillina, mescolarla delicatamente alla crema di cioccolato fuso finché è tutto ben amalgamato, stenderla sulla base di biscotti livellando bene.

Coprire con la pellicola e tenere in frigorifero.

Al momento di servire, togliere dal frigo e aiutandosi con la carta che sborda levare il dolce dallo stampo, eliminare la carta e servire spolverando la superficie del dolce con un cucchiaio di cacao dolce.

ROTOLO CON CASTAGNE

un bel rotolo al cioccolato ripieno con una crema fatta con le castagne e il mascarpone....

Per il rotolo fai una pasta biscotto al cioccolato, la cuoci alla solita maniera....

poi cuoci le castagne, le sbucci, le peli, le schiacci ottenendo una purea che mescolerai con il mascarpone, poco zucchero, e un po' di panna montata....

ci farcisci la pasta biscotto e arrotoli, un po' di zucchero a velo e voilà...

CUTIZZA

Nel territorio comasco esistono diverse versioni di questa focaccia popolare, come la "Brusada" il "Paradell" o la "Laciada".

Insaporita come il Pan de mej con la "Panigada" cioè i fiori secchi del sambuco.

200 gr farina bianca, 1 bicchiere di latte, 3 uova, 1 limone, zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di fiori secchi di sambuco, sale, olio per friggere.

Rompere le uova in una ciotola, sbattere bene unendo prima la farina, poi il latte e la scorza di limone grattugiata, i fiori di sambuco, lavorare molto bene l'impasto.

Nella padella di ferro versare un po' d'olio e quando è caldo mettere il composto e cuocerlo da entrambe le parti fino ad ottenere una sorta di frittellona.

Servire ben calda e cosparsa di zucchero a velo.

CREMA CON ARANCIA E SPUMANTE

Ingredienti per 4: 3 dl. spumante secco, 4 uova, 1 arancia, 30 gr zucchero più 4 cucchiali, cannella.

Preparazione: versare lo spumante in un tegame, unire 4 cucchiali di zucchero e mezza stecca di cannella. Portare a ebollizione, togliere dal fuoco ed eliminare la cannella.

Separare le uova, sbattere i tuorli a bagnomaria sopra acqua bollente per addensare, incorporare poco alla volta e sbattendo sempre, il composto con lo spumante e due cucchiali di succo d'arancia. Cuocere la crema per 10/15 minuti senza farla bollire e quando sarà densa togliere dal fuoco, distribuirla in 4 coppette e lasciar raffreddare.

Lavare la buccia di mezza arancia e togliere la parte bianca. Sbollentarla, asciugarla, tagliarla a striscioline e farla caramellare. Servire le coppette cosparse di buccia caramellata.

SPUMA DI ARANCIA

Ingredienti per 4: 1 uovo intero più 4 tuorli, 7 cucchiali di zucchero, la buccia grattugiata di 1 arancia, 1,5 dl di succo d'arancia, 1/2 dl vino bianco dolce.

Per le bucce caramellate: 2 arance e zucchero semolato q.b.

Preparazione: Sbattere l'uovo intero e i tuorli con lo zucchero a crema. Trasferire in un pentolino, unire buccia e succo d'arancia e vino e far cuocere, mescolando sempre, per 6/7 minuti finché velerà il cucchiaio (attenzione che non bolla) Versare la spuma ottenuta in 4 coppette e tenere in frigo per 3 ore.

Preparare le bucce caramellate togliendo la buccia a due arance, sbollentare e tagliare a julienne. Portare a ebollizione 2 cucchiali di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua. Portare a ebollizione. Unire le bucce e cuocere a fiamma vivace finché lo sciroppo sarà evaporato. Lasciare intiepidire. Passarle nello zucchero e disporle sulla spuma al momento di servire.

PASTA FROLLA

Le dosi sono per 8/10 persone.

500 gr farina, 300 gr burro, 200 gr zucchero, 4 tuorli, scorza di limone, e vanillina a piacere.

fare con la farina addizionata di vanillina e scorza di limone grattugiata, una fontana con un buco molto ampio e libero.

Al centro mettere il burro freddo a tocchetti e impastarlo rapidamente con lo zucchero finché si è ben amalgamato.

Aggiungere a questo punto i tuorli, uno per volta e infine incorporare la farina.

Formare un panetto da lasciar riposare in frigo per almeno 1 ora avvolto in pellicola trasparente.

Stendere sulla spianatoia infarinata usando il mattarello delicatamente senza schiacciare, fino ad ottenere una sfoglia di 3/4 mm. e foderare la tortiera.

Se si cuoce in bianco bastano 20 minuti a 180° se invece è ripiena 40/45 minuti.

FRITULIS (frittelle)

500 gr farina 00, 150 gr uva sultanina, 50 gr burro che andrà fuso, 4 uova, 1 bustina vanillina, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 5 cucchiali di zucchero, mezzo bicchiere di latte intero, la buccia di un limone grattugiata, la buccia e il succo di un arancio grattugiata, 2 mele, 1 bustina di lievito, mezzo bicchiere di vino bianco dolce, olio e.v. per friggere.

Procedimento: Mettere ad ammollare l'uvetta in acqua calda o in un the leggero. Passare al frullatore le mele sbucciate, la buccia grattugiata degli agrumi e il succo fino ad ottenere una purea. In una terrina mettere la purea con il resto degli ingredienti e amalgamare molto bene. Sgocciolare l'uvetta, asciugarla e passarla nella farina quindi versarla nell'impasto insieme al lievito. Far riposare qualche minuto l'impasto quindi farlo cadere a cucchiaiate nell'olio ben caldo.

Dorare e raccogliere le frittelle con la schiumarola, sgocciolarle su un foglio di carta da cucina per togliere l'olio in eccesso e spolverare con lo zucchero a velo. Servire caldissime. (Vino Ramandolo).

PAN DE MEJ

150 gr farina bianca, 150 gr farina gialla bramata, 150 gr farina gialla fioretto, 150 gr zucchero, 150 gr burro, 3 uova, 15 gr lievito di birra, 1 cucchiaio abbondante di fiori di sambuco, poco zucchero vanigliato, poco latte, sale.

Setacciare le tre farine sulla spianatoia, fare la fontana e nel mezzo rompervi le uova.

Unire il grosso dei fiori di sambuco lasciandone qualcuno per la parte finale della preparazione, lo zucchero semolato, il burro fatto fondere con un pizzico di sale. Amalgamare ben gli ingredienti ed impastare versando, per ottenere la giusta consistenza, un po' di latte tiepido in cui si è fatto sciogliere il lievito.

Formare una palla, metterla in un luogo tiepido, coperta con un tovagliolo, a lievitare per un'ora.

Ungere una placca da forno, spolverarle leggermente con farina bianca.

Con la pasta formare dei piccoli panini tondegianti leggermente schiacciati, dal diametro di circa 10 cm.

Allinearli sulla placca distanziandoli perché in cottura aumenteranno e, se troppo vicini si attaccherrebbero. Cospargere con poco zucchero vanigliato e altri fiori di sambuco.

Passare in forno già caldo a 190° e cuocere per 30 minuti.

Tradizione vuole che si servano con una tazza di panna liquida.

PINZA

Ingredienti: 150 gr farina 00, 150 gr farina di mais, 75 gr uva sultanina ammollata asciugata e infarinata, 50 gr noci tritate, 50 gr fichi secchi a pezzetti, 100 gr burro fuso, mezza buccia di limone grattugiata, latte intero, 1 bustina di lievito in polvere, sale. Mescolare e impastare bene i vari ingredienti e quindi aggiungere il lievito. Il composto che deve essere abbastanza morbido (il latte serve a questo e si aggiunge man mano se serve a renderlo morbido) va versato in uno stampo unto di burro. Cuocere in forno già caldo a temperatura media.

Una volta questo dolce della bassa friulana si cuoceva sotto la cenere. Chi ha il camino può provare, è delizioso. (Vino Verduzzo amabile)

CREPES ARANCIA E CIOCCOLATO

Sbuccio un'arancia a vivo, riduco la polpa a pezzetti minuti e la lascio a marinare in una tazza con del Cointreau. Preparo delle crepes dolci, colo bene le arance dalla marinatura, le metto nelle crepes e ci grattugio sopra quella miseria di cioccolato. Chiudo le crepes, le bagno con la marinatura delle arance e le incendio.

TORRE DI CREPES

Con la farina di castagne, uova e latte preparo una pastella con cui cuocio delle crepes.

Dopodiché con uova e zucchero preparo uno zabaione piuttosto denso e lascio raffreddare.

In un piatto da portata comincio a mettere una crepe, la spalmo di zabaione, altra crepe e altro zabaione fino a formare la torre. Finisco spolverando di zucchero a velo.

STELLE AL LIMONE

140 gr burro, 120 gr zucchero, 3 tuorli, la scorza grattugiata di 1 limone e mezzo, un pizzico di sale, 280 gr farina.

per la glassa: 150 gr zucchero a velo, 1 limone non trattato.

Formare l'impasto con tutti gli ingredienti, avvolgere nella pellicola e tenere in frigo per almeno 30 minuti.

Stendere poi la pasta a uno spessore di 4 mm circa.

Ricavare le stelle con l'aiuto di uno stampino e passarle sulla placca unta di burro.

Cuocere a 200° per 12/13 minuti circa (180° se ventilato).

Per la glassa mischiare lo zucchero a velo con la scorza del limone grattugiata e due cucchiaini di succo, spennellare le stelle cotte e guarnire con pezzetti di scorza di limone.

BUSECCHINA COMASCA

300 gr castagne secche, 1 foglia di alloro, 1 l. di latte, un pizzico di sale, zucchero quanto basta.

Ammollare per una notte le castagne secche in acqua e sale.

Cuocerle in una pentola con la foglia di alloro.

Scaldare il latte, scolare le castagne e metterle nelle scodelle individuali, coprirle di latte caldo e zuccherare a piacere.

In tempi più recenti è venuta la versione con la panna fresca.

Si procede come sopra sostituendo al latte la panna leggermente montata (in modo che prenda appena appena un po' di volume) e si versano le castagne, non caldissime ma lasciate un po' intiepidire.

PANETTONE CON SALSA

Per finire il panettone aperto ieri, l'ho tagliato a fette spesse, le ho biscottate in forno e poi servite calde calde con la salsa al caffè avanzata, calda pure lei, una spolverata di cacao amaro e un pizzico di caffè in polvere sopra ogni fetta.

PALLINE DI RHUM AL CIOCCOLATO

2 uova, 200 gr zucchero, 2 bustine vanillina, 1 cucchiaio Rhum, 150 gr cioccolato fondente grattugiato, 200 gr nocciole macinate, 30 gr amido, poco burro per la placca.

Lavorare le uova con lo zucchero, la vanillina e il rhum fino ad avere un composto schiumoso e gonfio.

Mescolare il cioccolato grattugiato, le nocciole tritate e l'amido di mais e aggiungere il tutto alla crema di uova.

Formare delle palline grandi come noci e adagiarle su una placca da forno unta col burro.

Lasciar asciugare per una notte e cuocere in forno già caldo a 200° per 15 minuti circa (180° se ventilato)

CAVALLUCCI

200 gr zucchero, 80 gr miele, 50 gr burro, 280 gr farina, 40 gr noci tritate, idem di scorza d'arancia candita, idem di scorza di limone candita, anice abbondante, cannella in polvere, noce moscata grattugiata, coriandolo macinato.

Scaldare il miele con lo zucchero e il burro a bagnomaria finché il tutto è omogeneo e fa il filo se lo alzi con un cucchiaio. Setacciare la farina e mischiare, con tutti gli altri ingredienti, al composto di miele, formare una palla, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare almeno 12 ore perché prenda bene gli aromi. Trascorso il tempo, stendere la pasta a uno spessore di circa 4 cm.

Ricavare delle coroncine, metterle sulla placca da forno ben imburrata e infarinata. Cuocere a forno caldo a 150° per circa 25 minuti (se ventilato 130°)

CHEESE CAKE DI FICHI con gelatina di uva fragola

(ricetta di La mia Cucina)

280 gr biscotti secchi, 80 gr burro, 180 gr ricotta fresca, 150 gr formaggio fresco spalmabile, 120 gr panna fresca, 3 fogli gelatina (credo 15 gr in tutto), 3 fichi maturi, 1 cucchiaio zucchero di canna, 3 cucchiali zucchero a velo, 250 gr uva fragola.

Sbriciolare grossolanamente i biscotti con un batticarne, raccoglierli in una terrina e unire il burro fuso. Foderare il fondo di uno stampo a cerniera con della carta forno e fare la base del dolce con il composto di biscotti, livellando bene con il dorso di un cucchiaio.

Mettere in frigo a raffreddare.

Intanto lavorare a crema la ricotta e il formaggio fresco con lo zucchero a velo.

Pelare i fichi, tagliarli a pezzettoni, passarli in padella con zucchero di canna, farli caramellare, spegnere e lasciar raffreddare.

Ammollare 2 fogli di gelatina in acqua fredda, strizzare e scioglierli in un cucchiaio di panna liquida riscaldata. Unire i fichi schiacciati e la gelatina sciolta e quasi fredda al composto di formaggi e mescolare bene per incorporare il tutto.

Montare la restante panna ben ferma con lo zucchero a velo e incorporare al composto molto delicatamente.

Riprendere lo stampo dal frigo e versare il composto sulla base di biscotti, rimettere in frigo a consolidare.

Nel frattempo preparare la gelatina di uva fragola. Lavare l'uva e metterla in un pentolino a fuoco dolce per circa 25 minuti, unire un foglio di gelatina ammollata e strizzata, passare il tutto al passaverdure. Lasciar intiepidire, quindi versarne uno strato uniforme sul cheesecake ormai freddo. Tenere in frigorifero e al momento di servire guarnire con un fico sbucciato e tagliato a spicchietti.

SABAYONETTE AL LIMONE CON FRUTTI DI BOSCO

3 uova, 100 ml succo di limone, 130 gr zucchero, 100 gr burro ammorbidito, 200 gr lamponi, 100 g. mirtilli, 100 gr more, 40 gr zucchero a velo, menta fresca per decorare.

Con le uova, lo zucchero e il limone prepara uno zabaione alla maniera di Babette. Appena togli dal fuoco aggiungi il burro morbido poco alla volta sempre montando con la frusta elettrica. Metti poi il contenitore immerso nel ghiaccio e continua a montare finché sarà ben freddo.

Metti in freezer per un'ora almeno o fino al momento di servire, basta ricordarsi di toglierlo qualche attimo prima perché si ammorbidisca leggermente.

Pulire delicatamente i frutti di bosco tenendone da parte qualcuno per decorare.

Mescolarli poi con lo zucchero a velo ed eventualmente del limoncello, poco, appena appena un'idea, se piace.

In un bicchiere particolare o in una coppa, fare un primo strato di sabayonette, uno di frutti di bosco, ricoprirli ancora di sabayonette e decorare con un frutto e una fogliolina di menta.

Si possono anche preparare prima già pronti e tenuti in freezer fino al momento di servire.

E' molto fresco e piacevole e servito in bicchieri, magari diversi, è anche di moda

VELLUTO AL KIRSCH



1/2 l. latte, 200 gr zucchero, 130 gr burro, 7 tuorli d'uovo, 350 gr panna liquida fresca, 12/15 savoiardi, 20 gr colla di pesce, 1 baccello di vaniglia, 1 bicchierino di kirsch + quello per inumidire i savoiardi.

Scaldare il latte con lo zucchero e la vaniglia.

Sbattere i tuorli con una forchetta e versarvi il latte caldo a filo, mescolando con una frusta, aggiungere il bicchierino di kirsch e rimettere la casseruola su fuoco dolce. Mescolare dolcemente finché la crema si ispessirà e non appena accenna a bollire, togliere immediatamente dal fuoco ed eliminare il baccello di vaniglia. Incorporare a questo punto il burro a pezzetti e la colla di pesce precedentemente ammollata e ben strizzata.

Lasciar riposare il composto mescolando ogni tanto perché non rapprenda e quando sarà ben freddo montare la panna e incorporarla delicatamente.

Versate quindi la crema ottenuta in uno stampo a piacere, meglio se a pareti lisce, livellare bene e coprire con un strato di savoiardi leggermente inzuppati con dell'altro kirsch.

Tenere in frigo e al momento di servire immergere lo stampo in poca acqua calda per facilitare l'uscita del dolce e capovolgere su un piatto.

CREME CARAMEL AL CIOCCOLATO BIANCO DELLA GIULIANA

CREME CARAMEL AL CIOCCOLATO BIANCO (ricetta dello chef Maurizio del Ristorante Al Mulino - Ospiate di Bollate)

800 gr. Latte, 400 gr cioccolato bianco, 4 uova intere, 4 tuorli, 80 gr zucchero, 1 bacca di vaniglia; per il caramello: 120 gr zucchero, 3 cucchiali acqua, 1 cucchiaino di succo di limone.

Preparare il caramello con lo zucchero, l'acqua e il succo di limone, quando è del colore giusto versarlo nello stampo prescelto e caramellare bene le pareti e il fondo. Lasciar raffreddare.

Mettere a scaldare il latte con la bacca di vaniglia, unire il cioccolato bianco spezzettato e lo zucchero.

Far fondere il cioccolato mescolando sempre perché tende ad attaccarsi al tegame. Quando il tutto è sciolto e ben amalgamato, spegnere il fuoco e togliere la bacca.

In una ciotola mettere le uova e i tuorli e sbattere il tutto senza montare, io uso un cucchiaio/frusta, ma in modo che siano ben amalgamate, dopodiché versare il latte al cioccolato bianco.

Mescolare e versare il composto nello stampo caramellato filtrandolo attraverso un colino.

Cuocere a bagnomaria a 160° per circa un'ora, dipende dal forno, comunque controllare che non bruci la superficie, in questo caso coprire con un pezzetto di stagnola bucherellato per fare uscire il vapore.

E' cotto quando al tatto sarà sì molliccio, ma consistente.

Lasciarlo raffreddare nel suo bagno e quando è completamente freddo trasferire in frigorifero.

Sformare e servire.

Un suggerimento, non usate cioccolato bianco della Lindt, è troppo "burro di cacao" e alla fine il burro di cacao affiora e tende a indurire e non si amalgama alla creme caramel come dovrebbe. Io di solito uso il Novi e viene perfetta.

SPUMA DI PICOLIT con Salsa alle fragole

4 uova, 130 gr zucchero, 125 gr Picolit, 8 gr colla di pesce, vaniglia;

per la salsa: 300 gr fragole pulite e lavate, 100 gr zucchero semolato, 1 bicchierino di Picolit.

Separare i tuorli dagli albumi conservando questi.

Montare i tuorli con lo zucchero finché sono bianchi e spumosi, aggiungere il vino continuando a montare. Trasferire il composto in un pentolino, aggiungere una stecca di vaniglia, mettere a fuoco dolce e cuocere mescolando continuamente finché accenna a montare come uno zabaione ma facendo attenzione che non bolla altrimenti impazzisce. Mentre si mescola il composto mettere a bagno la colla di pesce e quando è pronta, strizzarla e unirla facendola sciogliere bene.

Quando la crema è ben densa e gonfia, togliere dal fuoco e lasciarla raffreddare mescolando ogni tanto perché non rapprenda raffreddandosi, eliminare quindi il baccello di vaniglia.

Quando è completamente fredda montare la panna e gli albumi a neve.

Incorporare al composto prima la panna e poi gli albumi con molta delicatezza.

Bagnare uno stampo con un po' del vino Picolit e versare il composto ottenuto. Raffreddare in frigo. Preparare la salsa frullando gli ingredienti nel frullatore e quindi passare al setaccio.

Sformare il dolce e servirlo con la salsa di fragole.

CIOCCOLATO E PERE

TORTA GOLOSA DI CIOCCOLATO E PERE

(per 8/10 persone) tortiera bassa da 26, è molto friabile.
per la base: 170 gr farina, 120 gr burro, 60 gr zucchero, 1 tuorlo d'uovo, 40 gr cacao amaro in polvere, essenza di vaniglia;
per la copertura: 120 gr cioccolato fondente, 220 gr panna, 2 pere grandi, 2 uova, 50 gr zucchero.

Lasciar ammorbidente il burro a temperatura ambiente quindi metterlo nel mixer con lo zucchero e l'essenza di vaniglia e lasciar mescolare fino a quando il tutto si amalgama, quindi unire la farina e il cacao setacciati insieme e azionare nuovamente il mixer finché il tutto sarà compatto.

Togliere l'impasto, farne una palla, avvolgerla nella pellicola e mettere in frigo per almeno un'ora.
Quando sarà trascorso il tempo indicato, riprendere la frolla, metterla fra due fogli di pellicola trasparente e stenderla col mattarello, quindi imburrare e infarinare uno stampo da cm. 26 e foderarlo con la frolla tirata eliminando i fogli di pellicola.

Ripiegare bene i bordi della pasta in modo che aderisca bene alle pareti dello stampo.

Bucherellare il fondo della pasta con la forchetta e mettere la teglia a riposare in frigorifero per un'altra mezz'ora, dopodiché coprire con carta forno sulla quale mettere dei fagioli secchi per la cottura in bianco e infornare a 180° per 10 minuti, quindi togliere carta e fagioli e rimettere in forno per altri 5 minuti e poi togliere e lasciar intiepidire.

Nel frattempo preparare la copertura:
spezzettare il cioccolato in una casseruola, versarvi dentro la panna e metà dose di zucchero e mettere direttamente sul fuoco dolce mescolando continuamente finché il tutto diventa una crema.
Togliere dal fuoco, lasciar intiepidire e poi unire un uovo e un

tuorlo (anche leggermente sbattuti). Versare il composto sulla base al cioccolato.

Sbucciare le pere, privarle del picciolo e dei semi interni e tagliarle a fette sottili che andranno messe in cerchi concentrici sulla crema, affossandole leggermente. Cospargere le fettine di pera con il restante zucchero e rimettere lo stampo in forno per altri 20 minuti o finché le pere saranno leggermente caramellate.

Togliere dal forno, lasciar raffreddare e servire, da sola o con un ciuffo di panna montata.

TORTA CIOCCOLATO E PERE

3 uova, 200 gr farina, 120 gr zucchero, 1 confezione da 75 gr di cacao amaro, 100 gr burro, 4 belle pere mature (circa 800 gr.), un bicchiere (piccolo) di latte, 1 bustina di lievito, zucchero a velo.

Miscelare la farina, il cacao ed il lievito. Fondere il burro.
In una ciotola montare bene le uova con il burro, aggiungere la miscela di farina facendola scendere da un setaccio aiutandosi con il latte, aggiungere il burro fuso, amalgamare bene.
Togliere buccia e torsolo alle pere e, tagliandole sottili, unirle al composto.

Imburrare e infarinare una tortiera apribile (22/24 cm) versare il tutto, livellare e mettere in forno già caldo a 190° per un'ora.
Lasciar intiepidire, sformare e spolverizzare di zucchero a velo.

AL CIOCCOLATO

TORTA CIOCCOMANDORLE E CAFFE'

180 gr cioccolato fondente di ottima qualità, 150 gr burro, 70 gr mandorle tritate finissime, 160 gr zucchero a velo, 80 gr farina, 1 tazzina di caffè molto ristretto, 4 uova, 1 pizzico di sale.

In un tegamino mettere il cioccolato con il burro e lasciar fondere a bagnomaria, quindi mescolare bene e lasciar intrepidare. Versare il cioccolato in una terrina, aggiungervi mescolando con la frusta lo zucchero a velo facendolo scendere da un setaccino, il caffè, i tuorli uno alla volta, le mandorle tritate, quindi la farina setacciata. Montare a neve gli albumi e cominciare a unirne delicatamente un terzo al composto per ammorbidirlo, quindi incorporare il resto finché il tutto è ben omogeneo.

Imburrare e infarinare una teglia a cerniera da cm.24. Mettere in forno caldo a 200° per 10 minuti, quindi abbassare la temperatura a 180° e continuare la cottura per altri 15/20 minuti finché si formerà una crosticina friabile.

La particolarità di questa torta è che all'interno rimane umida e morbida.

Si possono sostituire le mandorle con le nocciole tostate e tritate altrettanto finemente.

Ottima servita con panna montata.

TORTA AL CIOCCOLATO



200 gr farina, 100 gr fecola, 170 gr zucchero, 100 gr burro, 150 gr ciocco fondente, 3 uova, 2 dl latte, 1 bustina lievito.

Lavorare in una terrina il burro ammorbidente a pezzetti, aggiungere lo zucchero (meno un cucchiaio) e i tuorli uno alla volta.

Ridurre il ciocco a scagliette, farlo sciogliere a bagnomaria con il latte.

Mescolare la farina con la fecola e il lievito. Setacciare il miscuglio nella crema di burro alternando con il ciocco fuso, mescolando continuamente. Alla fine completare con gli albumi a neve e versare in tortiera imburrata e cosparsa con il rimanente zucchero. Forno moderato per circa 3/4 d'ora. Comunque prova stecchino!

TORTA AL CIOCCOLATO 2

200 gr farina, 200 gr latte, 2 uova, 6 cucchiai zucchero, 6 cucchiai cacao amaro, 70 gr burro, 1 tazzina di caffè dolce, 1 bustina di lievito.

Lavorare i tuorli con lo zucchero a spuma, unire burro fuso e poi il cacao, la farina alternando al latte, il caffè, il lievito e alla fine gli albumi montati a neve. Forno a 180° per 50 minuti circa.

TORTA AL CIOCCOLATO 4

125 gr cioccolato fondente grattugiato, 125 gr farina, 250 gr zucchero, 4 uova, 1 tazzina di panna liquida. Niente lievito.

Grattugiare il cioccolato, sbattere le uova intere con lo zucchero, aggiungere il cioccolato grattugiato, la farina e la panna. versare nella teglia imburrata. Cottura a 200° per 45 minuti. Deve risultare asciutta ma non troppo secca.

TORTA AL CIOCCOLATO 5

5 uova, 4 cucchiai rasi di zucchero, 300 gr cioccolato fondente, 100 gr burro, 100 gr mandorle dolci o noci.

Fondere il cioccolato con il burro a bagnomaria e lasciare raffreddare. Montare i tuorli con lo zucchero poi unire la crema di cioccolato e i 100 gr di noci o mandorle spezzettati, né troppo fini né troppo grossi.

Montare i bianchi a neve ferma e aggiungere al composto.

Imburrare una teglia, versare e cuocere a 180° per circa un'ora.

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO

250 gr cioccolato fondente, 250 gr burro, 130 gr zucchero, 100 gr farina, 4 uova, poco latte.

Rompere le uova e separare i tuorli. Lavorare questi con lo zucchero fino a renderli ben gonfi e spumosi, mescolare la farina senza fare grumi.

A parte fondere con un po' di latte il cioccolato, lasciar intiepidire e versare nel composto.

A parte, in una terrina, montare il burro ammorbidito a crema e incorporare anche questo all'impasto.

Montare gli albumi a neve ben ferma e unire al composto dolcemente per non smontarli.

Imburrare ben bene e infarinare una tortiera non troppo grande, versare il composto e cuocere in forno a 160° per circa 30/35 minuti.

Dipende molto dal forno. Deve risultare una torta morbida al suo interno

TORTA DELLA FORESTA NERA

Ingredienti: 750 gr. panna da montare, 150 gr. Zucchero, 200 gr. ciocco fondente, 100 gr. burro sciolto, 170 gr. farina (quella speciale per torte), 2 uova, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, kirsch, amarene.

Preparare la base di pan di spagna al cioccolato:

Mettere nel frullatore lo zucchero e frullarlo al velo, aggiungere 100 gr. di cioccolato a pezzi e frullarlo insieme allo zucchero. aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne il lievito. Frullare per 30 secondi spatolando e per ultimo metter il lievito, rifrullare bene per amalgamarlo all'impasto.

Versare l'impasto in una tortiera da 24 imburrata e infarinata.

Inforiare a 160° per 10 minuti e poi alzare a 180° per 30/35 minuti circa.

Grattugiare a scaglie il restante cioccolato.

Sformare la torta e quando è fredda tagliare in due o tre strati, spennellarli con il kirsch allungato con un po' d'acqua o con un po' di sciropo delle amarene. Montare la panna, disporre sulla base le amarene abbastanza avvicinate, ricoprirle con metà della panna a cucchiaiate. Mettere un'altro strato di panna e con una spatola

stendere bene su tutta la torta, cospargere con le scaglie di cioccolato e decorare con ciuffetti di panna e ciliegie.

BISCOTTATA NERA CON SALSA DI LAMPONI



base: 250 gr biscotti secchi al cioccolato, 100 gr burro; ripieno: 750 gr mascarpone, 4 uova, 50 gr farina, 30 gr cacao amaro + quello per spolverare il dolce, 120 gr zucchero a velo, 250 gr panna fresca, 220 gr cioccolato fondente, essenza di vaniglia (ho usato la Bourbon di Lorella); salsa di lamponi: 2 vaschette di lamponi, 2 cucchiai abbondanti di zucchero a velo, 2 cucchiai di marsala.

Ungere uno stampo a cerniera di 22/25 cm.

Nel mixer ridurre in polvere i biscotti, metterli in una terrina, far fondere il burro e quando è tiepido incorporare poco alla volta alla polvere di biscotti fino ad avere un composto ben amalgamato. Stenderlo sullo stampo unto in precedenza livellandolo bene e facendolo salire anche sulle pareti, tenere in frigo a raffreddare.

Mettere le uova intere in una terrina, unire lo zucchero e montare a crema con le fruste elettriche. In un recipiente a parte mettere il mascarpone e lavorarlo con un cucchiaio di legno o una spatola per renderlo ancor più cremoso dopodiché unirlo alla crema di uova mescolando accuratamente. Mescolare farina e cacao e aggiungerla al composto facendo scendere il tutto da un colino. Spezzettare il cacao in un pentolino, metterci anche la panna e far fondere completamente il tutto mescolando. Far raffreddare la crema di cioccolato e quindi unirla al composto di formaggio e uova. Unire un cucchiaio di estratto di vaniglia, o, in mancanza

una bustina di vanillina.

Riprendere dal frigo lo stampo con il fondo di biscotti e versarvi la crema ottenuta in uno strato uniforme. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa un'ora. Spegnere il forno e lasciarvi dentro il dolce a raffreddare.

Quando è quasi freddo, mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Al momento di servire preparare anche la salsa mettendo gli ingredienti indicati nel frullatore e frullare.

Sformare il dolce, cospargerlo con un velo di cacao e servire con la salsa di lamponi.

CAKE DEL MORO



120 gr biscotti secchi, 60 gr mandorle, 1 cucchiaio di nescafè, 70 gr burro + quello per ungere lo stampo, 200 gr cioccolato fondente, 100 gr panna fresca, 80 gr zucchero, 350 gr ricotta, 3 uova, 1 tazzina di caffè ristretto zuccherato; per guarnire: poco cioccolato da copertura, chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

Fondere il burro. Nel mixer sbriciolare i biscotti insieme alle mandorle incorporare il burro fuso, il caffè sciolto in un goccio d'acqua (2 cucchiai) e continuare a mixare. Quando il tutto sarà omogeneo ungere di burro uno stampo a cerniera da 20/22 cm. e stendervi il composto livellandolo bene. Mettere lo stampo in forno già caldo a 180° e cuocere per circa 10 minuti, poi togliere e lasciar raffreddare. Abbassare il forno a 150°.

A parte far fondere il cioccolato con la panna mescolando spesso

fino ad avere una crema liscia e densa. Lavorare con la frusta elettrica la ricotta con lo zucchero quindi unire le uova intere una alla volta, incorporando il successivo solo quando il precedente è ben amalgamato, unire quindi il cioccolato fuso, il caffè ristretto. Amalgamare il tutto usando però il cucchiaio di legno. Quando il composto è ben omogeneo versarlo sulla base di biscotti livellando bene la superficie.

Mettere in forno e cuocere per circa 55/60 minuti.

Dovrà essere sodo all'esterno ma morbido all'interno. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Un po' prima di servire, fondere il cioccolato di copertura, versare sulla superficie del dolce in modo che resti solo al centro e con i chicchi di caffè comporre un cerchio al bordo esterno del cioccolato affondandoli un po'.

Lasciar raffreddare il cioccolato di copertura, sganciare lo stampo, togliere delicatamente il fondo usando una lama sottile, mettere su un piatto e servire.

CIAMBELLONI

CIAMBELLA FARINA GIALLA E MANDORLE

140 gr farina bianca, 160 gr farina gialla da polenta fioretto, 240 gr zucchero a velo, 200 gr burro, 4 uova intere, 4 tuorli, 140 gr mandorle pelate, 3 cucchiali liquore Strega, 1 bustina di vanillina (meglio l'essenza di vaniglia ma in mancanza va bene anche la vanillina), 2 cucchiaini lievito, 1 pizzico abbondante di sale. Miscelare le farine, setacciando quella bianca, con la vanillina, il lievito e il sale.

Fondere il burro facendo attenzione che non sfrigoli, meglio a bagnomaria. Non appena sciolto, trasferirlo in una terrina, versarvi lo zucchero a velo e montare con le fruste elettriche finché sarà una crema bianca e soffice.

A quel punto, sempre usando le fruste elettriche, unire le uova e i tuorli, assolutamente uno alla volta, unendo il successivo quando il precedente è ben amalgamato al composto.

Aggiungere il liquore e cominciare ad unire il misto di farine, a cucchiaiate, mescolando con la frusta a mano, fino ad incorporarle tutte.

Tritare finemente le mandorle nel mixer con un cucchiaio di zucchero.

Unire quindi le mandorle sfarinate all'impasto amalgamando con molta cura.

Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella da cm. 25 circa di diametro, rovesciarvi dentro l'impasto e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti. Fare sempre la prova stecchino perché ogni forno è a sè.

Togliere, lasciar intiepidire, quindi sfornare e spolverare di zucchero a velo, guarnire con scaglie di mandorle. (Io le avevo finite e ho messo i pinoli).

CIAMBELLONE ALLA RICOTTA



250 gr farina, 250 gr ricotta fresca (meglio quella piemontese se la trovi), 200 gr zucchero, 2 uova intere, 1 bustina di lievito, poca cannella, scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale.

In una terrina montare la ricotta con lo zucchero, il pizzico di sale, la cannella, la scorza di limone grattugiata, aggiungere il burro fatto sciogliere, A questo punto unire le uova uno alla volta e il secondo dopo che si è ben amalgamato il primo. Da ultimo la farina ben setacciata attraverso un colino o con l'apposito attrezzo. Sciogliere il lievito con poco latte e unirlo velocemente al composto (infatti monta subito).

Imburrare la teglia, cospargerla di una miscela di farina e zucchero, versare il composto e cuocere in forno a 170° per circa 55 minuti. Se la vuoi ancora più alta, raddoppia le dosi e chiaramente ci vuole lo stampo adatto. E' buonissima!! Ciao aggiungere le uova uno alla volta e mettere l'altro quando si è ben amalgamato il primo

MOUSSE

MOUSSE DI ARANCIA

Ingredienti per 4 persone: 5 arance, 1 limone, 1 uovo intero più un tuorlo, 80 gr zucchero, 1 cucchiaio zucchero a velo, 4 fogli di colla di pesce, 1 dl. panna fresca montata, un pizzico di sale.

Fare ammorbidente la colla di pesce, lavare le arance, tenerne da parte una e tagliare alle altre 4 una calotta. Svuotare le arance senza rompere la buccia e metterle in freezer. Sbucciare la quinta arancia, farla a julienne, sbollentarla per un minuto, scolarla e asciugarla.

Passare la polpa ricavata dalle 4 arance al passaverdura. Filtrare il liquido ottenuto, misurarne 125 ml e versarlo in un pentolino, aggiungere il succo di un limone, la metà dello zucchero e portare a ebollizione a fuoco basso mescolando. Appena lo zucchero sarà sciolto unire la colla di pesce ben strizzata, mescolare bene e lasciar raffreddare. Separare l'uovo e montare i due rossi con lo zucchero rimasto finché saranno una bella crema densa.

Aggiungere le bucce, il composto con il succo tiepido- Mettere sul fuoco moderato a cuocere, sempre sbattendo. Quando la crema velerà il cucchiaio è pronta. A questo punto bisogna raffreddarla. Si può fare immergendo il recipiente in un altro riempito a metà di cubetti di ghiaccio, la crema va sbattuta finché non è raffreddata. Montare il bianco con un pizzico di sale e lo zucchero a velo a neve densissima, incorporare delicatamente alla crema fredda alternando con la panna che sarà stata montata in precedenza. Mettere la mousse in frigo per almeno un'ora quindi riempite le mezze coppette di arancia che erano in freezer, formando una cupoletta. Rimettere in freezer per un paio d'ore. prima di servire coprirle con la calottina.

MOUSSE DI ZABAIONE AL MOSCATO E AMARETTI



per la dose che si vede in foto: 280 gr vino Moscato dolce, 6 tuorli, 150 gr amaretti secchi, 300 gr panna fresca, 8 gr colla di pesce.

In una capiente casseruola che possa andare a bagnomaria mescolare insieme i tuorli, lo zucchero e il vino Moscato.

Porre a cuocere in un bagnomaria e iniziare a montare lo zabaione. Meglio con le fruste elettriche.

Fare attenzione perché montando, il composto farà abbondante schiuma fine, niente paura, continuare a montare mescolando con la frusta, quando la crema comincerà ad addensarsi la schiuma pian piano se ne andrà.

Appena comincia a bollire, togliere dal fuoco lo zabaione e continuare a montare elettricamente fino al completo raffreddamento. Ci vorranno circa 10 minuti.

Pestare ben bene gli amaretti fino a polverizzarli. Aggiungerli allo zabaione.

Montare la panna e unirla delicatamente al composto mescolando finché la crema è perfettamente liscia. Porre il tutto in una coppa e tenere in frigorifero.

Si può servire con una salsa all'amaretto.

MATTONELLE

MATTONELLA DI CIOCCOLATO ALL'AMARETTO



300 gr burro freschissimo, 150 gr ricotta romana, 200 gr zucchero a velo, 100 gr amaretti + quelli per decorare, 50 gr cacao amaro, 50 gr cioccolato fondente, 3 tuorli, 10 cucchiali di Marsala all'uovo. Lasciar ammorbidire il burro a temperatura ambiente, tagliarlo a pezzetti e lavorarlo a crema con la frusta elettrica a bassa velocità e unire lo zucchero a velo poco alla volta facendolo scendere da un colino. Quando la crema al burro sarà soffice cominciare ad aggiungere i tuorli uno alla volta, unendo il successivo solo quando il precedente è stato ben incorporato.

Unire 8 cucchiali di marsala all'uovo, anch'essi uno alla volta seguendo lo stesso metodo delle uova.

Polverizzare gli amaretti e incorporarli alla crema. Passare la ricotta al setaccio e aggiungere anche questa al composto sempre mescolando per amalgamare bene il tutto.

Spezzettare il cioccolato fondente e metterlo a fondere a bagnomaria, aggiungerlo alla crema non appena sarà tiepido.

Unire a questo punto il cacao amaro fatto scendere attraverso il colino.

Unire gli ultimi due cucchiali di marsala all'uovo e mescolare ben bene.

Rivestire uno stampo a mattonella o da plumcake con dell'alluminio lasciando che sbordi un po' e rovesciarvi la crema,

assestando il tutto sbattendo leggermente lo stampo sul tavolo. Livellare la superficie, coprire e tenere in frigorifero fino al momento di servire. Togliere dal frigo, sformare su un piatto e guarnire con amaretti.

MATTONELLA BIGUSTO

600 gr ricotta freschissima, 4 uova, 220 gr zucchero a velo, 180 gr amaretti, 60 gr cacao amaro, 100 gr cioccolato fondente, 3 cucchiali Kirsch, 3 cucchiali Strega.

In un pentolino rassodare le uova mettendole quando l'acqua bolle e contando 8 minuti da quando l'acqua riprende il bollore. Sgusciarle e farle raffreddare.

Passare la ricotta al setaccio, dividerla in due parti, una di 200 gr e l'altra di 400.

Mettere la parte più scarsa in una terrina e incorporare 70 gr di zucchero. Lavorare a crema con la frusta elettrica e aggiungere i tre cucchiali di Kirsch. Nel mixer polverizzare gli amaretti e aggiungerli al composto sbattendo ancora per qualche istante. Prendere la ricotta avanzata, aggiungere il restante zucchero, il cacao passato dal colino e mescolare bene. Fondere il cioccolato a bagnomaria e quando è intiepidito incorporarlo alla crema di ricotta amalgamando bene, unire i cucchiali di Strega.

Estrarre i tuorli sodi dalle uova, passarli al setaccio facendoli cadere nella crema di ricotta bianca.

Rivestire uno stampo a cassetta con la pellicola, stendervi un letto di crema di ricotta al cioccolato. Versarvi sopra il composto di ricotta bianca facendo attenzione che ai lati resti lo spazio per coprire con il resto della crema al cioccolato. Versare quindi la crema scura sia ai lati che sopra in modo che la crema bianca resti completamente coperta.

Chiudere con la pellicola e tenere in frigorifero fino al momento di servire.

Sformare il dolce su un piatto e guarnire a piacere.

SOUFFLE'

SOUFFLE' DI GIANDUIA

3 uova intere, 2 cucchiali di farina, 2 cucchiali di burro più quello per lo stampo, 1 dl latte, 200 gr cioccolato gianduia, 75 gr zucchero più quello per lo stampo, 2 cucchiali cacao, 1 bacca di vaniglia, un pizzico di sale, poca panna montata.

Scaldare il latte con la bacca di vaniglia, quando è caldo, eliminare la bacca.

Sciogliere il burro in una pentola, aggiungere la farina, amalgamare bene e diluire col latte caldo.

Mescolare bene la besciamella ottenuta e cuocere a fuoco basso finché è bella densa aggiungendo il pizzico di sale.

Fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde insieme allo zucchero e al cacao e incorporare il tutto alla besciamella. Unire i tuorli uno alla volta mescolando bene dopo ogni aggiunta.

Montare i bianchi a neve fermissima e unire al composto di cioccolato con molta delicatezza.

Versare il tutto dentro a uno stampo da soufflè da 1 litro ben imburrato e cosparso con lo zucchero.

Cuocere in forno già caldo a 190° per circa 30/40 minuti.

Servire immediatamente accompagnato da panna montata con un cucchiaio di zucchero a velo.

MATTONELLA DI MASCARPONE E FRUTTA SECCA

150 gr pandispagna in tre fette uguali, 2 uova, 80 gr zucchero, 250 gr mascarpone, 80 gr noci, nocciole, mandorle spellate, poco caffè ristretto, poco liquore all'amaretto, cioccolato a scagliette per decorare.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli gonfi e spumosi. A parte montare gli albumi a neve.

Unire alle uova il mascarpone e la frutta secca tritata finemente, quindi unire gli albumi a neve.

In un piccolo stampo a cerniera mettere una fetta di pandispagna e bagnarlo a filo con del caffè unito al liquore, cercando di distribuirlo il meglio possibile, mettere metà della crema al mascarpone e coprire con l'altra fetta di pandispagna, ripetere la bagnatura e mettere la restante metà della crema. Finire con l'ultima fetta di pandispagna, bagnare leggermente e decorare con scagliette di cioccolato fondente o cacao amaro. tenere in frigorifero fino al momento di servire.

MATTONELLA AL BACIO

è una variazione sul tema della mattonella al limone

1/2 litro di panna liquida fresca, 5 tuorli d'uovo, 3 albumi, 300 grammi zucchero al velo, 100 gr cioccolato fondente, 80 gr cioccolato al latte, 6 o 7 baci Perugina.

Fondere i due cioccolati insieme, a bagnomaria e lasciar intiepidire. Con un mixer elettrico montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa, quindi aggiungere il cioccolato fuso.

Montare la panna . A parte, montare gli albumi a neve fermissima. Con una spatola flessibile o un cucchiaio di legno, unire al composto di uova e cioccolato prima la panna montata poi gli albumi a neve mescolando con delicatezza per non farlo smontare. Spezzettare grossolanamente i baci Perugina e aggiungerli al composto. Mescolare bene.

Foderare lo stampo con della pellicola e versare il composto, livellarlo battendolo sul piano del tavolo, coprirlo con pellicola o alluminio e mettere nel congelatore.

Non occorre scongelare prima di servirlo.

ANCORA TORTE

TORTA DI MANDORLE E CARAMELLO

150 gr biscotti al cioccolato, 150 gr cacao amaro, 4 uova, 450 ml latte, 80 gr mandorle a scaglie, 250 gr zucchero, 1 cucchiaino succo di limone.

Scaldare il latte. Sbattere le uova intere con 120 gr di zucchero finchè sono belle gonfie e spumose. Aggiungere a filo il latte caldo ma non bollente quindi i biscotti sbriciolati ben bene e il cacao setacciato.

In un pentolino mettere il restante zucchero a caramellare con due cucchiai di acqua e il cucchiaino di succo di limone e quando è pronto versarlo sul fondo di una piccola tortiera (20 cm.) e prontamente spargervi sopra le mandorle a scaglie. Lasciar raffreddare bene quindi versarvi sopra l'impasto al cioccolato. Cuocere in forno già caldo a 180° a bagnomaria per circa 50 minuti.

Va servita rovesciandola sul piatto da portata, meglio se tiepida. Se il caramello sul fondo, al momento di sformare, non volesse staccarsi, immergere in acqua calda la tortiera per qualche minuto.

TORTA DI MELE E ZUCCA

2 mele (meglio le stark), 350 gr polpa di zucca (al netto), 100 gr zucchero, 50 gr cioccolato fondente, 50 gr amaretti, 30 gr fichi secchi, 30 gr uvetta sultanina, 1 uovo, mezzo bicchiere di latte, un cucchiaino di cacao amaro, 1 limone non trattato, 1 bustina vanillina, poco cognac, poco rhum, poco zucchero di canna, burro per la teglia , farina di mais per la teglia.

Mettere l'uvetta ad ammollarsi in acqua tiepida. Sbucciare le mele e affettarle. Spruzzarle con il succo di limone perché non anneriscano.

Metterle in una casseruola con metà dello zucchero e 3 cucchiai di acqua, mescolare, portare a ebollizione e cuocere per circa 10 minuti. Devono essere al dente.

Tagliare la zucca a dadini e farla cuocere in un tegame con il mezzo bicchiere di latte e lo zucchero rimasto e cuocere per circ1 5 minuti.

Mescolare zucca e mele in una ciotola aggiungendo il cioccolato tagliuzzato, il cacao, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta ben strizzata, i fichi secchi tritati, la scorza grattugiata di mezzo limone, l'uovo, la vanillina e un cucchiaio di cognac e uno di rhum. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Imburrare una tortiera non troppo grande (22 cm circa) spolverizzarla con la farina di mais, versare il composto pareggiandolo. Cospargere di zucchero di canna.

Cuocere la torta in forno caldo a 180° per circa 40 minuti.

Si può gustare fredda o tiepida a piacere.

TORTA DI MELE 1



Ingredienti: 1 kg mele renette sbucciate, 150 gr farina, 100 gr. zucchero semolato per la torta più quello per spolverare. 1 uovo intero, mezzo bicchierino di rhum, 1 bustina di lievito, un pizzico di cannella, poco latte, burro e farina per la teglia.

Si prepara l'impasto sbattendo l'uovo intero con i 100 gr di zucchero, si incorpora la farina aiutandosi con il latte se diventa troppo duro, il mezzo bicchierino di rhum, la cannella, il lievito e da ultime le mele a fettine. L'impasto deve essere una pastella semiliquida e praticamente sono mele bagnate di pastella. Si versa il tutto nella tortiera e si cosparge abbondantemente di zucchero semolato. In forno a 180° per 40/45 minuti. Lo zucchero deve fare la sua brava crosticina un po' bianca.

E' una torta che mi risolve un sacco, è veloce da preparare e si possono usare le mele che si hanno in casa al momento di necessità, al posto delle renette ed è sempre graditissima.

TORTA DI CAROTE



200 gr carote tritate finissimamente, 170 gr zucchero, la scorza di mezzo limone, 4 uova + 1 tuorlo, 150 gr farina, 100 gr nocciole tritate, 50 gr mandorle tritate, 100 gr burro fuso, 1 bustina di lievito.

Nel mixer tritare le carote con la buccia del limone. Mettere in un piatto con 50 gr. di zucchero, mescolare e lasciare riposare. Montare le uova e il tuorlo con lo zucchero su un bagnomaria tiepido, continuando a sbattere fino a quando il tutto diventerà cremoso, togliere dal fuoco e continuare a mescolare energicamente fino al raffreddamento completo del composto. A questo punto sgocciolare bene le carote dal liquido formatosi e incorporarlo alla crema di uova, unire la farina setacciata, il lievito, le nocciole e infine il burro fuso tiepido.

Imburrare una teglia e cospargerla con le mandorle tritate, versare il composto e cuocere a 190° per 25/30 minuti.

Sformare e far raffreddare. Spennellare la superficie della torta con una bagna fatta di marmellata di albicocche diluita sul fuoco con un po' di acqua o poco rhum, dopodichè cospargere di zucchero a velo.

TORTA DI RICOTTA AL CAFFÈ'



Per la base: 200 gr biscotti con gocce di cioccolato, 80 gr burro fuso.

Per l'impasto: 500 gr ricotta, 3 dl abbondanti panna fresca, 3 uova, 30 gr farina setacciata, 100 gr zucchero, 8 cucchiaini di caffè ristretto, 1 cucchiaino raso di cannella in polvere, 80 gr cioccolato fondente.

Tritare i biscotti, versarli in una terrina e aggiungere il burro fuso. Mescolare bene il tutto.

Imburrare uno stampo a cerniera da 20 cm. e versare il composto di biscotti compattando bene il fondo in modo che faccia da base. Tenere in frigo a rassodare.

Nel frattempo preparare il ripieno:

Amalgamare la ricotta con la panna, sbattere a parte le uova e unirle alla ricotta, aggiungere la cannella, lo zucchero, la farina, il caffè e lavorare accuratamente il composto. Versare sulla base indurita livellando bene. Fondere il cioccolato e versarlo sul composto. Con il manico di un cucchiaio mescolare in modo da fare dei ghirigori marmorizzati. Cuocere in forno a 180° per 50/60 minuti. Spegnere il forno e lasciar raffreddare la torta all'interno con lo sportello socchiuso. Poi tenere in frigo.

TORTA DI PANE

200 gr. mollica di pane, un etto di zucchero semolato, un etto di amaretti, settanta grammi di mandorle, settanta grammi di burro, due uova, una bustina di vanillina, wucchero a velo, mezzo litro di latte, un bicchierino di liquore a piacere, un pizzico di sale.

Portare a ebollizione il latte con un pizzico di sale e la vanillina.

Mettere la mollica di pane in una terrina, versarvi sopra il latte bollente e lasciar riposare per un quarto d'ora.

Passare il composto al setaccio, amalgamarvi lo zucchero semolato, gli amaretti pestati, le mandorle pelate e tritate, i tuorli delle uova, il liquore e mescolare bene. Completare con il burro fuso e gli albumi montati a neve.

Versare il composto in una teglia imburrata e cuocere a temperatura media per circa quaranta minuti. Prima di servire spolverizzare con lo zucchero a velo.

Se vuoi utilizzare tutto il pane e non solo la mollica, metti a bagno il pane spezzettato nel latte la sera prima sempre con la vaniglia.

Sbatti bene il composto poi ottenuto e incorpori gli ingredienti ai quali puoi aggiungere anche pinoli, uvetta fatta rinvenire in un po' di cognac, e un cucchiaio di cacao.

Queste sono le dosi per 6 persone, se vuoi farne di più fai tu il calcolo delle proporzioni.

MARMELLATE

MARMELLATA DI PERE, MELE E COTOGNE

1 kg. Pere, 500 gr Mele, 500 gr. Cotogne, 1, 4 kg zucchero, 1 limone, 1 arancia, 1 stecca di vaniglia, 3 cucchiai cognac.

Lavare accuratamente la frutta, tagliare a pezzi le mele, le cotogne e le pere e la stecca di vaniglia raccogliendole in una capace pentola di acciaio. Non si deve togliere né la buccia né il torsolo ma eliminare solo le parti dure con i semi e il picciolo.

Con un pelapatate o con la mandolina, togliere la scorza all'arancia e al limone e tritarle finemente, mettendole a macerare nel cognac in una ciotolina coperta.

Spremere l'arancia e il limone e versare il succo ottenuto nella casseruola, aggiungere lo zucchero e portare a bollire mescolando in continuazione.

Lasciar bollire la frutta a fiamma moderata per 20 minuti circa.

Quando la marmellata ha raggiunto la consistenza desiderata, togliere la vaniglia, passarla al passaverdura o col mixer ad immersione dare una frullata per qualche istante, aggiungere le scorze tritate e il cognac.

Rimettere sul fuoco se fosse ancora un po' liquida e poi travasarla bollente nei vasi preriscaldati, riempire bene fino all'orlo, capovolgere i vasi fino a che si sono raffreddati.

MARMELLATA DI CACHI E MELE

1,200 kg cachi, 600 gr mele, 1 kg zucchero, 2 limoni solo il succo, 1 bicchierino di rhum.

Pulire i cachi, sbucciari e schiacciarli con una forchetta, unire le mele sbucciate e a pezzetti, cuocere a fiamma bassa per 40 minuti.

Togliere e lasciar riposare per una notte.

Rimettere sul fuoco, aggiungere lo zucchero e il bicchierino di rhum cuocere per altri 40 minuti e invasare a caldo.

MARMELLATA DI COTOGNE

1 kg di cotogne, 500 gr miele millefiori.

Lavare le mele ben bene sotto l'acqua corrente e asciugarle con un canovaccio pulitissimo in modo da eliminare la peluria. Tagliarle a pezzi eliminando il torsolo ma non le bucce e porre il tutto in casseruola.

Coprire con acqua e farle cuocere per mezz'ora da quando inizia a bollire poi passare il tutto al passaverdura.

Rimettere sul fuoco la purea ottenuta unendo il miele e mescolando bene, lasciar cuocere il tempo necessario mescolando spesso per non farla attaccare al fondo della pentola.

Quando la marmellata avrà raggiunto la consistenza desiderata spegnere, invasare bollente, chiudere ermeticamente e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE E CACHI

1 kg arance non trattate, 1 kg cachi, 500 gr zucchero di canna.

Lavare e bucherellare la buccia dell'arancia con un ago. Mettere a bagno le arance in acqua cambiandola almeno due volte al giorno. Il tutto per tre giorni.

Trascorsi i tre giorni, tagliare le arance a pezzetti con la buccia, cuocerle per 1 ora in casseruola con lo zucchero. Aggiungere i cachi puliti eliminando il picciolo e cuocere a fuoco lento finché è ben omogenea.

Passare al passaverdure e rimettere sul fuoco finché è densa. Invasare a caldo capovolgendo i vasetti.

GELATINA DI MELE ALLA MENTA

1,5 kg mele succose, 1 dl aceto di mele, 1 kg zucchero, 10 foglie menta fresca.

Scegliere mele sode e succose, lavarle accuratamente, tagliarle in quarti, eliminare picciolo e semi lasciando la buccia.

Tagliare a fette, versarle in una casseruola con un litro d'acqua e farle bollire il tempo necessario allo spappolamento.

Mescolare ogni tanto per fare in modo che si disfino bene. Dopo circa mezz'ora aggiungere le foglie di menta ben lavate.

Spremere i limoni, aggiungere il succo alle mele, e unire anche lo zucchero e l'aceto di mele.

Lasciar cuocere ancora per 10/15 minuti, quindi passare al passaverdura o frullare col minipimer.

Se non fosse ancora pronta, rimettere sul fuoco fino alla consistenza desiderata, o prova piattino.

A questo punto si può invasare riempiendo i barattoli fino all'orlo, chiudere ermeticamente e lasciare raffreddare.

E' indicata con lo stinco al forno, con gli arrosti in genere.

ROSADE

100 gr zucchero, 2 uova intere più 2 tuorli, mezzo l di latte intero, 1 buccia di limone grattugiata, 1 bustina di vanillina, burro, un pizzico di cannella.

Montare bene le uova e lo zucchero aggiungendo il latte freddo poco alla volta, la buccia di limone grattugiata la cannella sempre mescolando bene per avere una crema soffice.

Versare la crema in uno stampo o pirofila imburrata e cuocere a bagnomaria a fuoco dolce.

Si toglie dal fuoco quando il liquido si è rassodato a sufficienza e si fa raffreddare.

CROSTUI (crostoli)

500 gr farina 00, 100 gr burro, 3 uova, 4 cucchiali di zucchero, mezzo bicchierino di grappa, mezzo bicchiere di vino bianco, la scorza di un limone grattugiata, olio e.v., sale.

Procedimento: Setacciare la farina e fare la fontana, aggiungere un pizzico di sale, le uova intere, la scorza di limone, lo zucchero,

la grappa, il vino, il burro fuso e acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto morbido da lavorare a lungo.

Messo su una spianatoia, tirato sottile e tagliato a strisce irregolari con la rotella.

Friggere in strutto o in olio bollente. Far sgocciolare su un foglio di carta assorbente man mano che si cuociono e spolverare di zucchero a velo (mia mamma li fa con lo zucchero semolato e sono ugualmente buoni) quando sono freddi.
(anche qui il vino Verduzzo friulano amabile)

FLAN DI ARANCE

220 gr zucchero, 6 uova, 3/4 di litro di panna, 3 cucchiali di marmellata di arance (meglio se inglese), 1 cucchiaio di spremuta d'arancia, 1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata, 2 cucchiali Grand Marnier o Aurum, fettine sottili d'arancia per guarnire.

Preparazione: Mettere marmellata, spremuta e metà dello zucchero in un tegamino e far sobbollire per 5 o 6 minuti per sciogliere completamente lo zucchero e per addensare. Versare metà del composto in una pirofila da un l. e mezzo rigirandola in modo che tutto il fondo sia ricoperto dallo sciroppo. Lasciar raffreddare fino a quando sarà indurito. Sbattere le uova con lo zucchero rimasto fino ad avere una crema gonfia, unire la buccia d'arancia e il liquore. Versare a filo la panna mescolando costantemente con la frusta. Mettere il composto nella pirofila e far cuocere a bagnomaria nel forno a 190° per circa un'ora. Lasciar raffreddare in frigo per una notte. per servire, sformare il flan su un piatto e decorare con le fettine sottili d'arancia che saranno state immerse nello sciroppo avanzato.

TORTELLI CREMONESI

(o fritule)

500 gr farina bianca, 60 gr burro, 60 gr zucchero, 8 uova, 1/2 l. acqua, 1 presa di sale, 1 kg strutto per friggere, 1 cucchiaio zucchero a velo.

Con la farina, il burro, lo zucchero il sale e l'acqua formare una specie di polentina e mettere sul fuoco a cuocere per circa 5/6 minuti. Togliere e lasciar raffreddare.

Una volta freddo il composto, aggiungere le uova una alla volta

mescolando a lungo. Lasciar riposare un'ora coperto da un canovaccio, poi dare un'ultima mescolata.

In un grande recipiente, far sciogliere tutto lo strutto e quando sarà bollente versare il composto a cucchiaini, facendo attenzione a tenere il fuoco basso. Si formeranno delle specie di palle vuote che andranno girate per cuocere bene e poi tolte con una schiumarola. Far asciugare su una carta assorbente.

Servire spolverizzate di zucchero a velo.

PANZEROTTI AI PICCOLI FRUTTI

500 gr di farina, 100 gr burro, 100 gr zucchero semolato, 25 gr lievito di birra, 100 gr birra, 5 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di rhum, confettura di piccoli frutti (di bosco) sale.

Sbriciolare in una ciotola il lievito, scioglierlo con la birra, aggiungere 125 gr di farina setacciata. Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare in luogo tiepido a lievitare. Quando il composto sarà raddoppiato di volume, aggiungere il burro ammorbidito, il sale, i tuorli uno alla volta, lo zucchero e infine il resto della farina setacciata. Lavorare l'impasto con le mani finché non è diventato liscio e morbido. Spianare dando lo spessore di pochi millimetri e tagliare con il bicchiere dei dischi di 5 cm circa di diametro. Insaporire la confettura con il rhum, riempire il centro del disco con un cucchiaio di confettura e ripiegarlo in due premendo bene i bordi con le dita. Affiancare i panzerotti su una placca da forno ben imburrata, dorarli pennellandoli di tuorlo d'uovo e cuocerli per circa 20 minuti in forno già caldo a 175/200°. Vino: Verduzzo friulano.

CREME CARAMEL E PANETTONE

Fai il composto per la creme caramel a cui aggiungerai dadini di pandoro o di panettone e aromatizzerai con un po' di grand marnier.

Negli stampini individuali metti i pezzetti di pandoro, in altri quelli di panettone, versi la crema e cuoci in forno a bagnomaria. Li fai il giorno prima che così sono più buoni.

TORTA QUASIMODO

Per la base: 250 gr burro, 200 gr cioccolato fondente, 4 uova, 200 gr farina, 250 gr zucchero, 25 gr cacao amaro, 1 bustina di lievito, poco latte.

Per la copertura e la farcitura: 400 gr cioccolato, 125 gr panna, 70 gr liquore Creme de Cassis, 1 albume.

Fondere a bagnomaria non bollente il cioccolato spezzettato con il burro, mescolando ogni tanto fino ad avere una crema liscia.

Lasciar intiepidire. Montare le uova intere con lo zucchero usando le fruste elettriche, e continuare per almeno 10 minuti finché saranno gonfie e spumose, quindi versare nelle uova la crema di cioccolato, poco alla volta mescolando delicatamente con la frusta a mano.

A parte setacciare la farina insieme al cacao e al lievito, quindi unire all'impasto a cucchiiate mescolando per amalgamare, sempre delicatamente. Se l'impasto fosse troppo sodo, usare un filo di latte. Quando il tutto è ben omogeneo, versarlo in uno stampo a cerniera da 24 cm. ben imburrato.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, dopodiché toglierla, lasciarla raffreddare per qualche minuto nella teglia, quindi sformarla e metterla a raffreddare completamente su una gratella.

Preparare la crema per farcire e glassare: Mettere la cioccolata spezzettata su un bagnomaria non bollente. Mescolare la panna con il liquore e unirla alla cioccolata, mescolando in continuazione finché il tutto sarà una crema liscia e omogenea. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando ogni tanto.

Quando la crema è fredda, dividerla in due parti, di cui una appena appena più abbondante.

Montare un albumine a neve ferma e incorporarlo a una delle due parti di crema.

Tagliare in tre strati la torta, sistemare il fondo sul piatto di servizio e spalmare con una po' di crema con l'albumine, coprire con l'altro strato e spalmare la restante crema con l'albumine, coprire con il restante strato e versare nel mezzo la crema rimasta, spargendola su tutta la sommità della torta con una spatola.

Lasciar consolidare prima di servire. Volendo si possono glassare anche i lati, ma la ricetta non lo prevede.

FRUTTA SOTTO...

UVETTA SOTTO GRAPPA

L'uvetta Malaga la faccio rinvenire qualche minuto in un po' di the caldo, la scolo e la adagio su un canovaccio pulito ad asciugare. Una volta asciutta la metto nei vasetti, solito sciroppe di acqua e zucchero fin sotto la metà vasetto e poi completo di grappa.

PRUGNE SECCHE SOTTO COGNAC

Per le prugne vanno bene quelle denocciolate. Anche queste le passo col panno umido e poi le metto nei vasetti con una scorza di limone. Preparo il solito sciroppe di acqua e zucchero che verso caldo fin sotto la metà del vasetto e poi completo alcuni vasetti con la grappa e alcuni vasetti con il Cognac. Almeno due mesi di riposo ci stanno bene.

ALBICOCCHE SECCHIE SOTTO COGNAC

Prendo delle albicocche secche, le passo con un panno appena umido per pulirle e le metto in un vasetto abbastanza capiente schiacciandole un po', faccio uno sciroppe abbastanza carico con acqua e zucchero che verso ancora caldo nel vasetto di albicocche arrivando poco sotto la metà. Completo con il cognac. Sono pronte dopo circa due mesi, le albicocche si gonfiano e sono belle carnose e profumate.

LIQUORI

GRAPPA AGLI AGRUMI

Ci vuole un grande vaso ermetico con la bocca ben larga per far passare i pompelmi e che sia anche molto capiente. Circa 4/5 l. Quando è fatto è anche decorativo e si attinge direttamente dal vaso con il mestolino. Comunque: 3 l. di grappa di quella buona, 1 pompelmo, 2 arance, 3 mandarini, 3 mandarini, 1 limone, una decina di kumquat, il tutto non trattato. Il difficile è trovare il kumquat non trattato, mentre il resto me lo procuro da un tizio che ha un negozio che apre solo d'inverno e vende solo agrumi e ortaggi che porta dal Sud.

Lavo bene la frutta, la spazzolo per togliere bene le impurità, la asciugo, la metto nel vaso e ci verso sopra la grappa. Va aggiunto 1 kg. di zucchero perché nel tempo gli agrumi rilasciano un po' di amaro. Ssigottare bene per 1 mese, sempre una volta al giorno. E' pronta dopo almeno due mesi.

GRAPPA ARANCIA-CAFFÈ'

1 l. di buona grappa, 40 gr miele fluido, 1 grossa arancia matura a scorza fine, naturalmente non trattata, 20 chicchi di caffè. Praticare dei piccoli fori sull'arancia e in ogni foro infilare un chicco di caffè in modo che risulti per metà dentro e metà fuori. Porre a macerare l'arancia in mezzo litro di grappa per una ventina di giorni dentro a un vaso a chiusura ermetica. Trascorso questo tempo, levare l'arancia, filtrare e aggiungere l'altro mezzo litro di grappa nella quale andrà prima sciolto il miele. Mescolare bene e lasciar riposare altri venti giorni in un luogo fresco e buio. Filtrare con una garza e mettere in bottiglia.

GRAPPA ALLE COTOGNE

1 l. grappa di buona qualità, 1,5 dl d'acqua, 250 gr zucchero, 7 mele cotogne.

Dopo aver sbucciato accuratamente le mele cotogne, mettere le bucce a macerare nella grappa in un contenitore di vetro a chiusura ermetica. Lasciare per 6 settimane in luogo fresco e aerato, scuotendo ogni tanto il vaso.

Passato il tempo previsto, preparare uno sciroppo con l'acqua e zucchero calcolando un paio di minuti dall'ebollizione. Lasciar raffreddare e unire alle bucce nella grappa, scuotere bene il contenitore per miscelare al meglio poi filtrare con l'aiuto di una garza.

Imbottigliare e tappare adeguatamente.

E' un ottimo calmante per le tossi ostinate e la bronchite.....sempre che non si prenda la ciuccia.

CREMA DI LIMONCELLO

12 limoni non trattati (solo la buccia senza la parte bianca), 2 l. di latte intero a lunga conservazione, 2 kg zucchero, 4 bustine di vanillina, 1 l. alcool da liquori.

Metto a macerare le bucce nell'alcool per almeno 15 gg.

Trascorso il termine, faccio bollire il latte con lo zucchero e la vanillina. Quando il tutto è freddo, filtro l'alcool dalle bucce e lo unisco al latte.

Mescolo bene e imbottiglio. Tengo in freezer.

LIQUORE DI ARANCE

2,5 dl alcool, 1 bicchiere d'acqua, 300 gr zucchero in zollette, le bucce di 4 arance grosse non trattate, le bucce di 2 limoni non trattati.

Sbucciare le arance e i limoni avendo cura di eliminare il più possibile la pellicina bianca. Metterle in forno a 60° per essiccarle dolcemente.

Togliere dal forno e lasciarle raffreddare quindi metterle in un vaso ermetico e coprirle con l'alcool e lasciarle macerare per 40 giorni.

Trascorso il tempo, filtrare.

Preparare lo sciroppo a freddo con il bicchiere d'acqua e lo zucchero e mescolare con l'alcool filtrato dalle bucce. Mettere in bottiglie, preferibilmente scure, e conservare al buio.

RATAFIA' D'ARANCIO

3,5 dl.alcool 95°, 4 dl. Acqua, 300 gr zucchero, 50 gr petali di fiori d'arancio freschi.

Mettere a macerare i petali di fior d'arancio con 2 dl di alcool in un vaso ermetico, mescolando due volte al giorno per 5 o 6 giorni.

Trascorsi i quali filtrare il liquido.

fare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero a fuoco dolce. Mescolare l'alcool rimanente con lo sciroppo e unire al liquido filtrato. Lasciar riposare un giorno e poi imbottigliare.

PRUGNOLO

300 gr. bacche di prugnolo, 1 l. alcool 95°, 4 o 5 chicchi di caffè, un pezzetto di cannella in stecca, 1 kg. di zucchero, 1 l. acqua.

Mettere in infusione le bacche, il caffè, la cannella e l'alcool in un vaso ermetico per 40 giorni in un posto fresco e buio e ogni tanto agitare.

Trascorsi i 40 giorni si prepara uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e si fa raffreddare. Alla fine, filtrare l'alcool dalle bacche e miscelare con lo sciroppo. Mescolare bene e imbottigliare. E' buono dopo almeno un mese di riposo.

Si tiene in freezer come il limoncello.

Il problema è procurarsi le bacche!

RUSUMADA

Era un'antica bevanda tonica e dissetante.

Indispensabile strumento allora era la "machineta de la rusumada" uno speciale frullino usato esclusivamente per montare il "rusumm" o "russ d'oeuf". Contorno di questa semplice bontà erano i biscottini di pastafrolla.

4 uova, 4 cucchiali di zucchero, 4 bicchieri di vino rosso.

In una terrina mettere i tuorli con lo zucchero e frullarli fino ad ottenere una crema molto chiara.

Montare gli albumi a neve e sempre sbattendo aggiungerli ai tuorli incorporando anche il vino rosso.