

GATO MONCO ALLA VICENTINA - (sottotitolo: Conejo in tecia)

vino rosso per "l'ammollo"

1 gat...coniglio
2/3 pezzettini di lardo
rosmarino e salvia
vino bianco
aglio
sale e pepe

mettere a marinare la carne nel vino rosso per una giornata intera. ***

In una teglia con un filo d'olio con l'aglio, il rosmarino e la salvia, far soffriggere la bestia tagliata a piccoli pezzi, salare e pepare. Una volta rosolato, sfumare con un po' di vino bianco, e continuare la cottura coperto, aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua per evitare che si secchi troppo.



Spiego la ragione dell'ammollo! Normalmente mia mamma non lo fa, ma siccome che (lo so ...siccome che non si dice) la dovevamo fare furrrrrba, il gatto ha un colorino un po' più scuro del coniglio (così m'han detto, io mai visto!), quindi abbiamo tentato di "scurire" lasciandolo a fare il bagnetto nel vino rosso!

ro (Coquinario # 80)

ALFAJORES DE DULCE DE LECHE di Marcela

260 g fecola di mais
170 g farina 00
2 cucchiaini lievito chimico
1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
200 g burro
110 g zucchero
3 tuorli
1 cucchiaino cognac
scorza grattugiata di mezzo limone

DDL
cocco grattugiato

Si monta il burro con lo zucchero fino a quando non avrete un composto omogeneo. Si aggiungono il cognac e la scorza di limone e poi i tuorli, uno alla volta. Con una spatola si incorporano le farine con i lieviti, previamente setacciati. Si lascia raffreddare nel frigo almeno una ora. Di solito congelo questo impasto.

Si tira l'impasto di circa 5 mm. di spessore e si tagliano dischetti di 4-5cm di diametro. Forno 180°, circa 10 minuti. I biscotti devono rimanere bianchi, ma un po' dorati sotto.

Quando sono ben freddi si mette un po' di DDL su un dischetto e si chiude con un altro. Si passa l'orlo per cocco grattugiato.

Io li ho fatti con un tagliapasta piccolo piccìo e me ne sono venuti 54 (quindi 108 biscottini).



FALAFEL (da una ricetta di Laura Coser CI)

Per circa 35 falafel:

1 tazza di fave secche (io ho messo solo ceci per paura che qualcuno fosse allergico alle fave)
1 tazza di ceci secchi
1 cipolla media
2 spicchi d'aglio
1/2 tazza di prezzemolo finemente tritato
un pizzico di peperoncino
1 cucchiaino di coriandolo
1/2 cucchiaino di comino
1 cucchiaino di bicarbonato di soda
sale e pepe.

Mettere le fave in ammollo in 3 tazze d'acqua per 48 ore cambiando l'acqua una volta o 2 se è caldo. Mettere in ammollo anche i ceci in 3 tazze di acqua e lasciarceli per 13- 15 ore. Scolare i legumi e spellare le fave. Mescolare fave e ceci con la cipolla e l'aglio grossolanamente tritati e poi macinarli con un macinino elettrico in modo da ottenere una poltiglia omogenea.

Aggiungere poi tutti gli altri ingredienti (prezzemolo, spezie, sale pepe bicarbonato), mescolare bene e lasciar riposare per 30 minuti. Dopo usare o l'apposito attrezzo o un cucchiaino e formare delle pallottole da schiacciare fino ad un diametro di 4 cm circa. Metterle su un vassoio e farle riposare ancora per 30 minuti. Dopo scaldare l'olio di semi, e quando è ben caldo cuocerne 6 o 7 per volta per circa 6 minuti. Quando sono belle marroncine scolarle e metterle su carta assorbente.

SALSA AL SESAMO A LA RO

1/2 barattolo di tahina (salsa di sesamo)
4 yogurt bianchi
un limone spremuto
sale

Mescolare la salsa di sesamo con lo yogurt, il sale e limone a piacere. Se la si vuole più liquida aggiungere un po' d'acqua e mescolare bene fino a rendere omogenea.

INVOLTINI DI MELENZANE di Rossella

Friggere delle melenzane a fette sottili (prendete quelle belle grosse, e scegliete le fette più grandi, coi culetti potrete fare le polpettine), farle scolare benissimo in uno scolapasta (anche tutta la giornata, perdono moltissimo olio).

Nel frattempo preparare un bel po' di salsa pomodoro basilico e cipolla, condirci dei tagliolini o degli spaghetti tenuti al dente.

Prendere una fetta di melenzana, fare con una forchetta un rotolino di pasta e metterlo sulla melenzana, spolverare di ricotta salata e arrotolare, disporre in una teglia con un velo di salsa sul fondo. Continuare fino ad esaurimento melenzane e riempimento teglia (uotever cams ferst). Cospargere i rotolini con altra salsa, abbondante ricotta grattugiata e quando vorrete servirli infornarli a 200° per un quarto d'ora circa.

EVA (Coquinario # 1827)

Casoncelli alla bresciana

Vi metto solo il ripieno, per la pasta la solita (1 uovo x ogni 100g di farina)
pane grattugiato + formaggio grana o parmigiano grattugiato in quantità uguale es. 250g di pane
250g di formaggio, un trito di prezzemolo con poco aglio, 1 o 2 uova, sale pepe e noce moscata e del burro fuso. Una volta fatto l'impasto, si lascia riposare una mezz'oretta prima di fare i casoncelli.
Condimento: burro fuso con salvia.



Uccellini scappatti (piatto tipico bresciano)

1 kg di fettine di lonza
100 g di lardo tagliato sottilissimo
1 bicchiere di vino bianco
foglie di salvia
sale, olio e burro

disporre su ogni fettina di maiale un pizzico di sale, una fettina di lardo e una foglia di salvia. Fissare gli involtini così ottenuti con uno stuzzicadenti e disporli in un padella larga con olio e burro. Lasciare cuocere a fuoco basso per circa un'ora badando di non far attaccare utilizzando di volta in volta il vino.
Di solito si servono con polenta.



Cialde

5 uova
250g di burro
300g di zucchero
500g di farina

sbattere le uova intere, aggiungere la farina con lo zucchero, il burro fuso e freddo, un pizzico di sale. Deve venire un impasto piuttosto fluido.
Per cuocerle io utilizzo una biscottiera elettrica



Paprika (Coquinario # 1233)

BUCATINI ALL'AMATRICANA



Ho fatto rosolare della cipolla e il guanciale tagliato a dadini nell'olio, fino a farlo diventare croccante, dopodiché ho aggiunto il pomodoro, sale e del peperoncino e lasciato cuocere. Ho lessato i bucatini, scolati al dente e ripassati nel sugo con abbondante pecorino e parmigiano (io lo metto).

CIAMBELLINE AL VINO



Un bicchiere di vino bianco, uno di olio di semi, uno e mezzo di zucchero, farina quanta ne prende fino a rendere l'impasto mediamente sodo, mezza bustina lievito, semi di anice. Lavorare insieme tutti gli ingredienti e formare delle ciambelline e prima di infornarle a 180° finché dorate, intingere la superficie nel vino e poi nello zucchero

BISCOTTI DI VELLETRI



Ricetta di Mauro nel DB.

VERDURE GRATINATE

Peperoni, zucchine e melanzane tagliate a dadini, condite con sale, origano, capperi, acciughe, cosparse di pangrattato e di olio e informate.



babette (Coquinario # 18)

Ecco le ricette delle (poche) cose che ho preparato:

La crescente al prosciutto è una ricetta tipica bolognese che io ho preparato con la ricetta della nostra Gigiotta. Copio qui di seguito le sua ricetta.

CRESCENTE BOLOGNESE di gigiotta

750g farina
1/2 bicchiere Latte
2 cucchiari strutto
1 cubetto lievito di birra
2 manciate ciccioli di prosciutto

Da noi si usa lo strutto, niente impedisce di usare l'olio, ma non viene la stessa cosa.

Si scioglie il lievito nel latte appena intiepidito, con un cucchiaino di zucchero, e si impasta con la farina. Poi si aggiunge lo strutto e l'acqua (appena tiepida) abbastanza da ottenere un impasto morbido ed elastico (tipo pane).

Quando lo avete lavorato un po', aggiungete il sale a gusto, ma è bene metterne poco perché dopo aggiungerete il prosciutto che è già salato.

A questo punto si mette la palla con il suo bel taglio a croce in una ciotola, si copre con un "burazzo" inumidito (dicesi burazzo lo strofinaccio pulito) e si fa lievitare in un luogo riparato per circa un'ora.

Se tutto è andato per il verso giusto, dovrete avere un bell'impasto gonfio e arioso.

Accendete il forno a 180°C (tradizionale non ventilato, se no si asciuga troppo, la ventola si può mettere un po' alla fine).

Prendete l'impasto e incorporatevi due manciate di ciccioli di prosciutto.

I ciccioli sono dei quadretti di prosciutto ricavati dall'ultimo pezzo del prosciutto (il Gambuccio). Questo è la parte più dolce e grassa del prosciutto (di Parma mi raccomando, il toscano è troppo salato!). Costa poco e si usa benissimo in cucina: ciccioli, ragù, additivo per le polpette



etc.

Non eliminate il grasso, un po' fibroso, che avvolge la fine del prosciutto, tagliate a dadini anche quello e sentirete!

I ciccioli andrebbero un po' cotti in padella per sciogliere un po' di grasso e renderli croccanti, ma vanno benissimo anche tagliati e basta.

Tenete un po' di ciccioli da parte e stendete l'impasto su una teglia piatta da forno unta d'olio. La tradizione vorrebbe la teglia rettangolare, ma anche se è tonda va bene lo stesso. L'importante è che l'impasto sia spesso circa un dito con i ciccioli che occhieggiano qua e là.

Prendete i ciccioli rimasti, spargeteli sulla crescente e fateli affondare nell'impasto spingendoli con le dita.

Ora mettete le mani come se doveste suonare il concerto n° 5 di Rachmaninov e spingete i polpastrelli nell'impasto per ottenere tante fossette.

Spennellate la superficie di olio (un velo!) e spargetevi sopra un po' di sale grosso.

Infornate nel piano basso del forno. Qui la pasta comincerà a gonfiarsi.

Dopo 10 minuti alzate appena sopra i 200°C e contate altri 20 minuti circa. Se tutto è andato bene potete spegnere il forno e aspettare altri 10-15 minuti, prima di tirarla fuori.

La crescente è dorata chiara, non deve colorirsi molto. Inizialmente, appena sfornata, avrà la superficie croccante, poi, raffreddandosi, si ammorbidirà tutta. Non viene molto alta, diciamo due dita.

Come varianti ai ciccioli si possono usare:

olive tagliate, cipolla, rosmarino e tutto quel che vi piace.

Un'esperienza mistica è mangiare la crescente calda con lo stracchino e la mortadella (senza pistacchi per carità!).

IL CONQUISTATORE



500 g panna liquida fresca
150 g zucchero semolato
4 uova intere
1 bustina di vanillina
100 g amaretti
3 cucchiai di zucchero per caramello

ACCENDERE FORNO A 190°-200°

fare caramellare i 3 cucchiai di zucchero e coprire il fondo di uno stampo da plum-cake.

Mettere uova e zucchero in un ciotola e sbattere fino ad avere un composto omogeneo, poi, mescolando con una frusta a mano o cucchiaino, aggiungere gli amaretti, la vanillina e la panna liquida senza montarla: mescolare bene e versare nello stampo con il caramello. Mettere in forno a bagnomaria per 1 ora e mezzo. Se la superficie di amaretti dovesse diventare troppo dura coprire con carta stagnola. Quando si andrà a togliere il budino

dal forno si noterà una crosta formata in superficie dagli amaretti che sono venuti a galla. Lasciare freddare e mettere in frigo.

Per servirlo, riscaldare il fondo dello stampo con acqua calda in modo da intenerire il caramello, poi sformarlo su un piatto adeguato: la crosticina di amaretti costituirà una base croccante del budino.

IL BUDINO DELLA NONNA LIBERA



LA TORTA DI RISO



Tutte queste ricette sono già nel db: unica annotazione, che chiedo a Ross di correggere, la cottura del conquistatore è da fare senza carta stagnola sopra, o, eventualmente, la si metterà solo se la superficie di amaretti dovesse diventare troppo dura.

La torta di riso che ho portato era fatta dalla Luisa, mia mamma, dalla quale proviene la ricetta.

meris .m (Coquinario # 727)



Ho portato i **ciccioli reggiani** che si fanno con le parti grasse del maiale cotte poi messe al torchio per fere colare tutto il liquido che serebbe lo strutto.

"delizie ai 2 formaggi con ripieno di spinaci"

Si prepara prima il ripieno, si lessano gli spinaci per pochi minuti si mettono a scolare il tempo che diventino tiepidi poi si strizzano con le mani per togliere acqua rimasta e si tritano, in una padella si fa rosolare un cipollotto con 2 cucchiari di pancetta quella che si mangia affettata poi gli spinaci tagliati e si lascia soffriggere a fuoco moderato 10 minuti, si lascia raffreddare poi ci si aggiunge 2 uova mescolando bene poi il parm.reggiano abbondante e un po' di pane grattugiato il ripieno è pronto le quantità il peso sono andata ad occhio...
l'impasto con i due formaggi e cioè emmental e parm.reggiano,
300 g di farina"0"
100 g di burro
5 uova
emental grattugiato 150 g
parm. reggiano 150 gr
acqua 2 bicchieri circa, sale, pane grattugiato churry



In un tegame antiaderente si porta a bollire l'acqua con il burro e il sale e si butta la farina mescolando bene fino che si stacca dal tegame e forma una palla(come per fare i bignè)mettere un contenitore e aggiungere uno alla volta le uova mescolando sempre i due formaggi si fa amalgamare bene si copre con la pellicola e si mette un'ora in frigo, poi con l'aiuto di un pezzo di carta forno si mette una manciata di impasto e si stende con le mani, io fatto dei rettangoli di 15cm circa e larghi 11/12cm in mezzo ò messo il ripieno di spinaci poi aiutandomi con la carta forno lo arrotolato e come quando si fanno i gnocchi lo girato poco però sul tagliere e con un coltello ò tagliato dei pezzi di 3cm circa chiudendoli un po' ai lati poi facendoli girare con i palmi delle mani ò arrotolati e si passano bene nel pane grattugiato mescolato con un po' di churry, devono grosse essere come una noce poi si friggono con olio di semi bollente profondo in un tegame a bordi alti per pochi minuti all'interno devono rimanere morbidi, si mangiano tiepidi ma sono buoni anche freddi.

piggi (Coquinario # 12)

Spaghetti con cicoria e pecorino al profumo di rosmarino

Si prende della cicoria e la si lessa per benino, si fa quindi scolare e poi si manda in padella con aglio, olio, peperoncino e rosmarino fresco, si fa scottare per benino, intanto si lessano gli spaghetti (per 1KG di cicoria non più di 800 g di pasta) si fanno saltare insieme alla cicoria cercando di rimestare nel miglior modo possibile, quindi si spolvera con del pecorino romano e si porta in tavola fumante.



Coda alla vaccinara

Si prende una bella coda di vitellone e si fa tagliare a pezzi dal macellaio, facendo segare a metà i nodi più grandi.

In un tegame si fa un soffritto con cipolla e prezzemolo, si mettono a rosolare i pezzi di coda e poi si sfuma con del vino bianco, quindi si aggiungono, tagliate a grossi pezzi, 5 o 6 carote, un paio di cipolle e un cuore di sedano. Si aggiunge acqua, conserva di pomodoro e passata di pomodoro, si regola di sale e si fa sobbollire per circa 3 o 4 ore.

Se volete ci stanno bene anche du rigatoni conditi con il sugo e spolverati di pecorino.

Crostata di ricotta romana

Ho preparato un frolla con 500 g di farina, 250 di burro, 250 di zucchero, due tuorli, un uovo intero e una fialetta di vaniglia.

Ho quindi impastato 500 g di ricotta di pecora con 3 uova e 100 g scarsi di zucchero, mezzo bicchierino di rum (la ricetta originale prevede al Sambuca) e 100 g di gocce di cioccolato ho messo il guscio di frolla in teglia ho riempito con il composto di ricotta e ho ricoperto con strisce di frolla smerlettate, una spennellata di rosso d'uovo e latte per lucidare, un poco, non troppo e poi via in forno a 180° per 40-50 minuti circa.

elena (Coquinario # 333)

Io ho rifatto il **cacciucco**

1,600 kg seppie nostrali grosse
1,800 kg polpo di scoglio
800 g di totani grossi
700 g palombo
400 g gattuccio
1,200kg di pesce da zuppa (gallinelle, cappone, scorfano)
500 g di cicale
500 g di gamberi
scampi
200 g pesce da minestra
vino bianco
1 scatola di concentrato di pomodoro
Olio aglio salvia e peperoncino
fette di pane posato e arrostito e agliato



Con i pesci da minestra e gli odori usuali (sedano, carota, cipolla, prezzemolo e un pomodorino) preparare un brodo ristretto. Mettere al fuoco un pentolino capiente con olio aglio, salvia e peperoncino, far soffriggere bene senza bruciare l'aglio, travasare in un tegame largo e alto, unire polpi e seppie tagliati a troccoli cuocere per un quarto d'ora e aggiungere i totani, bagnare con vino bianco se buono altrimenti non usate nulla che è meglio, aggiungere anche il concentrato di pomodoro diluito nel brodo ottenuto (passato nel colino fitto) e cuocete per altri 20 minuti, rimestando. Mano mano rovesciare il palombo, il gattuccio e i pesci da zuppa. Seguire la cottura a fuoco lento. Con molto garbo togliere i pesci da zuppa, ormai pronti, metterli su un vassoio e tenerli al caldo. Ora è la volta di mazzancolle, cicale e scampi. Altri 10 minuti ed è pronto. Posare il pane agliato nelle terrine e con un grosso ramaiolo attingere sugo, pesci a tranci e interi e crostacei.

Schiacciata alla livornese

800g farina
10 cucchiaini di zucchero
11 cucchiaini di olio oliva
6 uova
1/2 etto di burro fuso
30g di lievito di birra
2 cucchiaini di anicini
1 cucchiaino di liquori vari, alchermes, cognac, sassolino, rum, ecc... ma soprattutto rosolio di menta, in mancanza va bene anche lo sciroppo.



Impastare, in una terrina capiente, il lievito con farina qb per ottenere un impasto morbido e farlo lievitare.
Mettere gli anicini a bagno nei liquori.

1) Aggiungere, sempre nella terrina, 1 uovo, 1 cucchiaino di farina, 1 di zucchero e uno d'olio. Lasciar lievitare.

2) Di nuovo 2 uova, 2 cucchiaini di farina, 2 zucchero e 2 d'olio. Lasciar lievitare

3) Ora 3 uova, 7 di zucchero, 8 d'olio, 1/2 etto di burro fuso ed il resto della farina. Quando è tutto amalgamato bene aggiungere i liquori con gli anicini, dovrete ottenere un composto elastico, ne duro ne morbido, eventualmente aggiungete un po' di farina. Dividete il composto in stampi di cartone, altrimenti metteteli, a pezzi, su una teglia con carta da forno e fateli lievitare. Cuocere per 45 minuti a 180 gradi. Questa è la versione 12 ore di un dolce la cui preparazione veniva fatta in 4 giorni, non è mia ma della suocera di una mia amica.

nico (Coquinario # 1635)

TORTA SALATA DI PORRI E ZUCCHINE

un rotolo di pasta sfoglia,
2 zucchine,
1 porro,
150 ml panna liquida,
2 uova,
parmigiano grattugiato

Ho cotto separatamente le verdure; le zucchine tagliate a fettine con un po' di brodo vegetale e prezzemolo alla fine, e il porro a rondelle con un po' di latte. Ho fatto raffreddare e intanto ho versato le uova in una terrina, le ho sbattute con del parmigiano, sale, pepe e la panna. Ho aggiunto le verdure e mescolato bene, versato nella tortiera dove avevo steso la pasta sfoglia e cotto a 200° per circa 20 minuti.

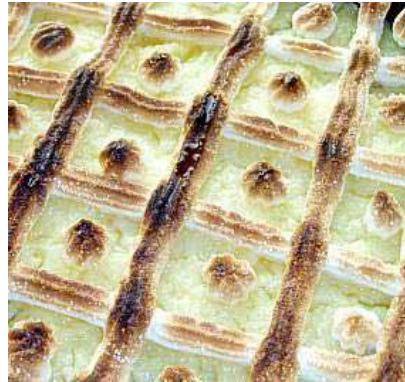


CROSTATA MERINGATA AL LIMONE

per la frolla:
300 g farina,
2 tuorli,
150 g burro,
100 g zucchero,
scorza di limone.

per la crema (mi pare fosse di pinella):
300 ml acqua,
200 g zucchero,
1 uovo e un tuorlo,
succo e buccia di un limone,
50 g fecola.

per la meringa:
2 albumi,
tre cucchiaini di zucchero a velo.



preparare la frolla e la crema. cuocere la frolla per circa 15 minuti a 180°, versare la crema e terminare la cottura.
quando la torta è fredda, montare bene gli albumi con lo zucchero a velo, mettere nella sac a poche e fare la griglia con la meringa. passare sotto al grill per 5-6 minuti, finché non è dorata.

cipriani_bruna (Coquinario # 74)

Ho portato il " **VIOLIN DE CARNE SECA** ", o meglio, il "VIOLINO DI CAPRA DELLA VALCHIAVENNA" un prodotto di nicchia entrato come presidio di Slow food, tra quelli da salvare e mantenere così come sono.

Giacomo Mojoli, della segreteria internazionale di Slow Food, quindi molto più autorevole di me, così ne scrive su L'ARCA, il quaderno dei presidi:



Un prosciutto in forma di violino

PER SUONARE BENE, DEVE STAGIONARE A LUNGO
di Giacomo Mojoli

Già il nome incuriosisce. E in effetti, violino di capra suona bene. Perché è davvero simile a uno stradivario questo singolare salume artigianale prodotto con la coscia e la spalla della capra, con la zampa a fungere da manico e la massa muscolare da cassa. È un prodotto tipico di tutta la Valchiavenna e, quassù, un tempo crocevia di viaggiatori che transitavano per l'Italia dalla Germania, dall'Austria e dalla Svizzera, la tradizione della lavorazione e della salagione delle carni si perde nella notte dei tempi. Prodotto ancora, per certi versi, in modo arcaico, si contano sulle dita delle mani gli artigiani riconosciuti che lavorano questa specie di prosciutto di capra secondo le regole di un tempo. In alcune famiglie è ancora abitudine lavorarselo e stagionarselo in

casa, magari conservandolo gelosamente per poterlo offrire, come una volta, nelle feste invernali, alle cene di Natale e a Capodanno. E non è un caso che anche la tecnica del taglio del violino di capra abbia la solennità di un rito in cui esibirsi convivialmente. Per affettare questo prosciutto, infatti, lo si appoggia alla spalla e si maneggia il coltello quasi nello stesso modo con cui si usa un archetto. E non c'è una sorta di addetto al taglio: la tradizione vuole che il violino passi di mano in mano e che ogni commensale affetti la propria porzione. Prodotto in quantità limitate, non più di sei mila pezzi complessivi ogni anno realizzati da pochi piccoli artigiani, il violino di capra può essere lavorato esclusivamente con le antiche tecniche tradizionali, utilizzando animali allevati allo stato semibrado nella provincia di Sondrio, nutriti e macellati correttamente. In particolare l'alimentazione degli animali deve essere rigorosamente naturale: solo erbe e piante selvatiche consumate sui pascoli montani, integrate con farina gialla e crusca. Proprio per queste ragioni il violino di capra della Valchiavenna è un salume inimitabile, unico, assolutamente irripetibile con le cosce "bonsai" di animali congelati e di non dichiarata provenienza. La pezzatura dei violini di capra, quando sono stagionati adeguatamente (da tre a sei mesi), è piuttosto ridotta: da un chilogrammo e mezzo per la spalletta anteriore ai tre chilogrammi e mezzo circa della coscia posteriore. I più saporiti e intensamente profumati sono quelli stagionati più a lungo, lentamente e in modo naturale (in cantine aerate ma prive di condizionamenti forzati). Alcuni maturano addirittura 10, 12 mesi, ma sono rarissimi, praticamente introvabili.

Quando è quello giusto il violino sprigiona sapori speziati e profumi atavici: sensazioni che vanno dal selvatico della capra all'aroma affumicato di quercia, di ginepro e talvolta di faggio, all'oro o rosmarino. Le differenze dipendono dalle varie ricette: assolutamente personali e conservate gelosamente da ogni artigiano. Qualcuno, ad esempio, usa esporre i violini a una leggera affumicatura in un camino alimentato da braci di legno di pino e alloro e, spesso, durante questa operazione, li profuma con erbe aromatiche. Dopo la stagionatura la carne deve essere soda ma non secca e deve avere un colore vivo che tende al bordeaux.

I PIZZOCCHERI

Per il raduno del Mugello ho portato quelli secchi in pacchetto

1 kg e ½ di pizzoccheri secchi
1 kg abbondante di formaggio Bitto (quantità poi ridotta dagli assaggi)
450 g di formaggio Magnoca (" " " ")
300 g circa di Parmigiano reggiano grattugiato
1 kg di burro fatto con panna da affioramento
1 verza media
9 patate medie
3 / 4 spicchi d'aglio privati del germoglio interno
una decina di foglie di salvia
sale, pepe abbondante

Ho privato la verza dalle foglie esterne troppo dure, poi l'ho sfogliata, rotto le foglie grossolanamente con le mani togliendo la costola centrale che impiegherebbe troppo a cuocere, poi le ho lavate e sgrondate.

Ho sbucciato le patate e le ho tagliate a tocchetti, lasciandole in acqua per non farle annerire. Ho tolto la crosta ai formaggi e li ho tagliati a cubetti, cercando di salvarne una quantità giusta dagli assalti, e vi ho mescolato anche il parmigiano grattugiato.

In un pentolone di acqua salata e portata al gran bollore, ho buttato le verze e le patate a tocchetti, messo il coperchio per riprendere il bollore, e dopo circa 5/7 minuti ho buttato i pizzoccheri.

Nel frattempo un una padella ho fatto sciogliere due terzi del burro con le foglie di salvia e gli



spicchi d'aglio, portandolo a color nocciola piano piano.
Dopo circa dieci minuti di cottura si inizia a scolare i pizzoccheri con una schiumarola un po' grande, mettendoli in una teglia tenuta in caldo sopra una fiammella bassa o sopra una pentola in ebollizione. Si fa un primo strato di pizzoccheri, si cosparge con due o tre manciate di formaggi, si prosegue alternando pizzoccheri e formaggi. Nella padella del burro color nocciola si mette il pezzo di burro rimasto facendolo schiumare quindi si versa sopra ai pizzoccheri senza rimescolare.
Una bella girata di pepe e si serve.

mariarita (Coquinario # 111)

POLPETTE DI MELANZANE

Lavo, sbuccio solo un po' e taglio a pezzettoni le melanzane e le lesso in acqua salata, finché siano belle morbide.

Le scolo e le lascio in uno scolapasta con un peso sopra a perdere acqua per qualche ora. Poi le butto in un mixer (vaso abbastanza grosso) e le frullo. Aggiungo mollica di pan carrè sbriciolata finemente e uova battute in proporzione adeguata ad ottenere un impasto lavorabile "a polpetta" (se poi vi sembra molle, aggiungete mollica e/o pangrattato) Insaporisco con una generosa quantità di formaggio grattugiato (anche pecorino), una manciata di foglie di basilico tritate ed un piccolo vasetto di pesto. Solo a questo punto regolo di sale.

Formo le polpette, le infarino e le friggo in olio caldo. Le lascio a perdere olio su carta da cucina e prima di servirle le condisco con un semplice sugo di pomodoro e basilico.



laura fe (Coquinario # 1297)

La **torta di mele** ha un gusto che sa di nonna e di mamma, per me.



Con la medesima base noi facciamo anche le crostate al posto della frolla e, tenendo l'impasto un po' più morbido, si fanno le ciambelle che un tempo, a fette, venivano mangiate a fine pasto, intinte nel vino.

Se si vuole fare la ciambella si può, a 1/2 impasto, aggiungere del cacao ed ottenere una treccia bicolore.

1 chilo di farina
400 g di zucchero
4 uova intere
200 g di burro
la buccia grattugiata di un limone per aromatizzare.
lievito autoprodotta con 23 g di cremor tartaro e 17 g di bicarbonato.

La farina a fontana sulla spianatoia con uova, zucchero, burro (non fuso ma a temp. ambiente) ed il limone.

Si impasta aggiungendo il latte necessario ad ottenere un impasto facilmente lavorabile.

Solo quando non si aggiungeranno più liquidi si aggiunge il composto lievitante.

Si tira la pasta abbastanza sottile e si foderà la teglia.

Si tagliano le mele a fettine e si ricopre tutta la torta.

Le fette di mele vanno poi spolverizzate di zucchero semolato.

Si mette in forno già caldo, temperatura molto alta i primi minuti, poi si abbassa.

Per la cottura sono serviti meno di 30 minuti.

E' un dolce semplice che mi accompagna sin da bambina.

pina56 (Coquinario # 1860)

CIAMBELLA BOLOGNESE da toccio (è buona inzuppata nel vino)

1 kg di farina, 375 g di burro a temperatura ambiente, 25 g di strutto, 350-400 g di zucchero, 50 g di latte, 10 g di miele non amaro, evitando castagno, erica, cardo (1 cucchiaino raso circa), 5 g di sale (1 cucchiaino raso), 25 g di lievito chimico, 4 uova.

Fare la fontana, mettere al centro tutti gli ingredienti ad eccezione del lievito e battere il tutto fino ad ottenere una crema, incorporare il lievito e con una spatola insinuarla sotto l'impasto sollevandolo e scuotendolo, così da distribuire il lievito chimico e contemporaneamente fare assorbire la farina. Dividere l'impasto in 3/4 parti secondo la dimensione che si desidera fare, formare un filone e chiuderlo ad anello.

Spennellare con uovo sbattuto, e cospargere con zucchero in granella.

Cuocere a 170°/180° per 25/30 minuti circa.



Le **Lasagne** erano fatte con spinaci, si fa una pasta classica con spinaci e la si tira di media grossezza, si taglia della grandezza della teglia che si deve riempire, si sbollenta la pasta e la si asciuga in un canovaccio.

Nel fondo della teglia si mette un po' di besciamella classica, si mette la pasta sbollentata, si mette uno strato di ragù, io lo faccio a occhio, soffrigo sedano carota cipolla, aggiungo il macinato di carne, metto del vino bianco e lascio evaporare. Verso passata di pomodoro, sale e un goccio di acqua. Lascio cuocere per un paio di ore. Dopo avere messo il primo strato di pasta metto il ragù e un bel po' di parmigiano grattugiato, alterno besciamella, pasta, ragù pasta fino all'ultimo strato che deve essere di ragù con formaggio grattugiato. In forno a 180°/200° per circa 20/30, fino a che non si vede la parte superiore dorata.

betti (Coquinario # 8)

Io ho portato gli zuccherini, fatti fare appositamente in campagna



CONIGLIO RIPIENO



Disossare un coniglio, appoggiarlo su un foglio di carta forno e coprirlo con la pellicola. Batterlo bene col batticarne, togliere la pellicola e salare e pepare. Spalmare sul coniglio 200-250 g. di ricotta di pecora, poi alcuni asparagi lessati per 5', tagliati a bastoncini ed infine dei funghi, io ho usato i prugnoli tirati con aglio e prezzemolo, ma vanno bene anche le spugnone certo sono meno saporite...

Arrotolare stretta la carne aiutandosi con la carta forno e legare prima le estremità a caramella, poi il rotolo come un normale arrosto. Mettere nella teglia con un goccio di vino bianco ed un giro d'olio. In forno a 95°-100° per un'ora e mezza.

MarisaC (Coquinario # 731)

Ciambella alla panna



Dolce al cioccolato Manuela



Luciotta (Coquinario # 1749)

Tacchino delle feste

A freddo mettere in una casseruola:
circa 1 Kg di petto di tacchino ben legato
1 cipolla tritata finissima
1 bottiglia di spumante secco, in modo da coprire quasi la carne
5 chiodi di garofano
3-4 foglie di alloro
sale e pepe
un giro d'olio evo (a crudo) nell'intingolo
quindi lasciar cuocere a pentola coperta e fuoco moderato per un'ora e mezza, poi la carne si toglie, si fa raffreddare bene e si affetta.
A parte si prepara una salsina con dell'uvetta (io mi regolo a occhio: siccome a noi piace, ne metto almeno 3 o 4 manciate) messa a rinvenire nel succo di 2 limoni (se non trattati, aggiungere anche la loro scorza gialla grattugiata) il tutto mescolato al sugo di cottura.
Affettare e tenere in caldo il tacchino mentre si dà una scaldata veloce all'intingolo.



Tiramisù già definito "alternativo e mascarpone privo" (dedicato a Cindy!!!)

Le proporzioni sono le seguenti:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di zucchero
1 chiara montata
1 etto di ricotta
(e 1 cucchiaino di brandy e 1 bicchiere di panna ogni 3-4 etti di ricotta)
Per prima cosa divido gli albumi dai tuorli, poi con le fruste elettriche monto le chiare e le tengo da parte.
Monto anche la panna e la tengo da parte in un altro recipiente.
In una ciotola capiente monto tuorli e zucchero, aggiungo il brandy poi unisco la ricotta, sempre con le fruste elettriche.
A questo punto aggiungo chiare e panna mescolando ma evitando di smontarle per quanto possibile.
Questa crema va alternata a strati di savoiardi bagnati in acqua e alchermes in parti uguali (oppure il classico caffè amaro freddo). Si termina spolverando di cacao amaro e via in frigo per qualche ora o meglio una notte.



Infine ho portato un assaggio di Soppressata di cinghiale (è un salume comprato: io ho visto fare "in casa" solo quella di maiale) dopo averla vista rammentare in un sito di prodotti tipici toscani suggerito da Enzo.

kanàe/pat (Coquinario # 1651)

Io ho portato i **testaroli** (comprati, ovviamente) e il pesto (fatto, come sempre, a occhio, e da mamma, che io non ho avuto tempo)



Joebbetto (Coquinario # 1368)

KRUMIRI DI JOEBBETTO

(con questi ingredienti si fa un vassoio come in figura)
150g di farina 00
120g di farina gialla macinata finissima
100g di zucchero
140g Burro
2 tuorli
1 bustina di vanillina (o bacca)
mezza scorza di limone grattugiato

Si impastano velocemente tutti gli ingredienti usando il burro freddo tagliato a dadini per incorporarlo meglio. Si ottiene così un impasto tipo frolla. Se l'impasto risulta troppo "farinoso" aggiungere un goccino di acqua ma pochissimo. Considerare che il tutto va poi nella sac a poche.

lasciare riposare per almeno una mezz'ora.

con la sac a poche fare delle mezzelune o "baffi di vittorio emanuele II" (questo dovrebbero ricordare)

cuocerli per una decina di minuti in modo che diventino belli dorati con forno preriscaldato a 190 gradi.
farli raffreddare e per un tocco di goduria inzuppare le due estremità in cioccolato fuso.



concettina (Coquinario # 801)

Io ho fatto del pane all'olio formato **pane in cassetta e panini** (messi all'asta)



PANE PANINI ALL'OLIO di concettina

500 g di farina 00 (oppure 200g farina0 e 300 di farina 00)
300 g di acqua tiepida
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
6 cucchiari d'olio d'oliva
1 cubetto di lievito di birra

Unire alla farina un po' di acqua tiepida dove avete già sciolto il lievito, lo zucchero, l'olio, la restante acqua e il sale.

Si impasta bene e si fa lievitare finché non raddoppia di volume, (il composto risulterà appena, appena appiccicoso ma lavorabile, altrimenti aiutatevi aggiungendo un pizzico di farina) si dà la forma desiderata ungendosi le mani con poco olio poi si aspetta la seconda lievitazione fino a che i panini non saranno raddoppiati(un'oretta e mezza circa), infornare a 180 - 190° per una ventina di minuti, appena cominceranno a colorire far raffreddare su una gratella

I FIADONI ABRUZZESI di mamma (concettina)

Per la pasta esterna:

5 uova

5 cucchiari d'olio

5 cucchiari di vino

farina quanto basta

Per il ripieno:

350g di formaggio grattugiato(noi usiamo una miscela fatta con stesso peso di pecorino e vaccino semistagionati, grana)

7 uova

Si preparano gli ingredienti della pasta esterna a fontana e poi si lavorano per bene, l'impasto deve risultare non troppo morbido e non troppo duro in modo da poter essere steso per fare il fiadone ed essere chiuso a mò di raviolo.

Mentre la pasta esterna si riposa si prepara il ripieno fatto con la miscela di formaggi e le uova, il ripieno deve essere morbido quindi se le uova fossero troppo piccole aggiungerne un altro.

Si procede come per i ravioli e sulla sommità si fanno delle incisioni con delle forbicine, una spennellata con l'uovo e via in forno a 180° per una mezz'oretta.



MOUSSE YOGOFRAGOLA di concettina

E' stato un puro esperimento, con le cose che avevo in casa, l'ho ripetuto (più o meno) per il raduno. Davvero semplicissimo e rapidissimo

250 g di yogurt alla vaniglia
125 g di yogurt alla fragola
un tubetto di latte condensato(35gr)
300 g di panna fresca per la mousse + 100g per la decorazione
4 fogli di colla di pesce
200g circa di fragoline di bosco o fragole ben mature



Unire gli yogurt e il latte condensato aggiungendo le fragoline lavate e schiacciate grossolanamente, mettere in acqua fredda i fogli di colla. Lasciare un po' di panna da parte per scaldarla e scioglierci i fogli di colla, montare il resto della panna. Aggiungere la colla al composto di yogurt, fragoline e latte condensato, mescolare bene e aggiungere subito la panna montata. Mettere il composto ben amalgamato in una ciotola da dolce o in stampini monoporzione.

Far riposare in frigo almeno un paio d'ore.

Decorare con il resto della panna montata e fragole fresche.

Naturalmente questa mousse può essere fatta anche con diversi frutti cambiando lo yogurt a seconda del frutto.

LA CROSTATA DI FRAGOLINE

Frolla per crostate di frutta di concettina

250g di burro

200g di zucchero

2 uova

500g di farina

1 cucchiaino di lievito

1 bustina di vanillina

lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere le

uova e la farina, 1 cucchiaino di lievito e 1

bustina di vanillina. Far riposare almeno 1 ora in

frigo e poi stendere nello stampo, cuocere per 40

50 min in forno a 180°

Sulla base ho appoggiato della frutta a piacere, mi piace sentire la frutta a contatto con il biscotto, questa è la versione light, quella più pesante prevede con uno strato di crema pasticcera



marinora (Coquinario # 1754)

4 FINGER FOOD

CROSTINO CON FAGIOLI E PATE' DI OLIVE

Fette di pane senza sale

Pate' di olive nere

Fagioli cannellini in scatola frullati con il minipimer

Su una fettina di pane si spalma un po' di pate' di olive nere, sopra 1 cucchiaino di fagioli frullati e sopra prezzemolo tritato per decorare.



FAGOTTINI DI BRESAOLA CON ROBIOLA

Bresaola

Robiola

Sale – poco olio

Si amalgama a crema e si mette con un cucchiaino sulla fetta di bresaola e si arrotola a cannolo.

CROSTINO CON ROSAMARINA (NEONATA) E CAPRINO

Caprino ½

Rosamarina (o neonata) 1 cucchiaino abbondante

Pane di Lariano

Prezzemolo per decorare

Si amalgama il formaggio con la rosamarina. Si spalma sulle fettine del pane e si decora con il prezzemolo tritato.



SALSA PER BLINIS CON PHILADELPHIA E TONNO

Philadelphia light o normale g 120

Tonno g 120

Pepe – sale

Prezzemolo (per decorare)

