



**Incontro “Amici della Cucina”**  
*Roma, 12 febbraio 2005*  
*Chiesa Valdese*





## Polpette di ricotta verdi e rosa

*Agnese De Pascalis*

### **Verdi:**

300 gr. Di ricotta,  
500 gr. Di spinaci,  
due cucchiaini colmi di parmigiano,  
un cucchiaino di pane grattugiato (dipende dalla ricotta)  
un pizzico di sale,  
pepe,  
1 uovo.

Lessare gli spinaci, strizzarli per bene e ripassarli in padella con un po' di burro. Sminuzzarli con un coltello.

Lavorare la ricotta con l'uovo, il parmigiano un po' di sale e pepe, aggiungere gli spinaci e il pane grattugiato (serve per assorbire un po' d'umidità), amalgamare tutto e formare delle piccole polpette grandi come una noce, rotolarle nel pane grattugiato e disporle in una teglia (foderata di carta forno) e farle dorare al forno avendo cura di mettere qua e là qualche fiocchetto di burro.  
(si possono friggere, ma io preferisco farle al forno).

### **Rosa:**

300 gr. Di ricotta,  
250 gr. Di tonno ,  
due cucchiaini colmi di parmigiano,  
5/6 pomodorini sottolio,  
un cucchiaino di pane grattugiato (dipende dalla ricotta)  
un pizzico di sale,  
pepe,  
1 uovo.

Lavorare la ricotta con l'uovo, il parmigiano un po' di sale e pepe, aggiungere il tonno sminuzzato e i pomodorini sottolio tagliati a piccoli pezzi, il pane grattugiato (serve per assorbire un po' d'umidità), amalgamare tutto e formare delle piccole polpette grandi come una noce, rotolarle nel pane grattugiato e disporle in una teglia (foderata di carta forno) e farle dorare al forno avendo cura di mettere qua e là qualche fiocchetto di burro.



## Flan di Ratatouille

*Alessandra Laconi*

Taglia a cubetti e quadratini 2 melanzane - 2 peperoni - 2 zucchine e falle cuocere in una larga padella in cui avrai fatto rosolare uno spicchio d'aglio.

Sbatti 3 uova con tantissimo parmigiano e del pangrattato (deve avere la consistenza di una pastella densa) e mescola questo composto alle verdure; aggiungi tanto basilico.

Imburra una teglia e spolverizzala di pangrattato, versaci il composto, spolverizza di pangrattato, infiocchetta con del burro ed inforna fino a quando si sarà formata una bella crosticina dorata.

E' buono sia tiepido sia freddo, perciò si può fare anche il giorno prima.



## Crocchette di Patate e Pistacchi

*Alessandra Laconi*

### Ingredienti x 4 persone:

fagioli secchi 1 tazza  
pangrattato inumidito 1 tazza  
pistacchi o noci ½ tazza  
uovo sbattuto 1  
sale,  
prezzemolo q. b.  
coriandolo 2 cucchiaini  
curcuma in polvere ½ cucchiaino  
cipolla tritata 1  
Olio d'oliva 2 cucchiaini  
Bicarbonato 1 pizzico  
olio x friggere

### Preparazione

mettete a bagno i fagioli 24 ore prima poi lessateli, aggiungete il pangrattato, i pistacchi e i restanti ingredienti e mettete tutto nel tritacarne o nel mortaio.

Aggiungete l'olio e amalgamate bene. Lasciate riposare per 2 ore.

Con le mani formate delle polpette utilizzando 1 cucchiaio e passatele appena nella farina.

Friggete in abbondante olio.

Guarnite con foglie verdi e fettine di limone.



Laura de Vincentis

Ricetta tratta dal libro "Pane e Roba dolce" delle Sorelle Simili

Ingredienti - Pasta per la brioche

Lievitino

135 g farina di forza

13 g lievito di birra

75 g di acqua

Amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per 30 minuti.

Impasto

400 g di farina di forza

75 g di zucchero

120 g latte tiepido

3 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di sale

120 g di burro

75 g di uvetta sultanina ammollata e asciugata (io l'ho sostituita con 75 g di gocce di cioccolato)

75 g di scorza d'arancio candita (io l'ho sostituita con 75 g di macedonia candita)

50 g di burro fuso

Per la glassa velante

150 g di zucchero a velo

1 chiara d'uovo

Per la glassa coprente (io ho usato una ganache al cioccolato)

150 g zucchero a velo

1 chiara d'uovo

Procedimento

In una ciotola mettere la farina, fare la fontana, mettere al centro il latte tiepido i tuorli lo zucchero e il sale e amalgamare con un poco di farina.

Unire il burro e finire l'impasto battendo sino a quando si staccherà dalle pareti della ciotola. Per impastare io ho usato l'impastatrice

Rovesciare sul tavolo unire il lievito e battere finché i due impasti saranno ben lievitati.

Rimettere nella ciotola unta e far lievitare 1 ora circa, finché sarà raddoppiato.

Rovesciarla sul tavolo infarinato e stenderla formando un rettangolo di 2-3 mm di spessore. Pennellare abbondantemente con burro fuso, cospargere di uva sultanina e di scorza di arancia candita e tritata.

Arrotolare il lato più lungo.

Tagliare questo rotolo a metà per il lungo con un coltello affilato e sottile, infarinandolo ogni tanto.

Separare delicatamente i due pezzi, girarli tenendo il lato tagliato verso di voi e formare una treccia facendo in modo che la parte tagliata rimanga il più possibile verso l'esterno.

Mettere su una teglia da forno (foderata di carta forno) e chiuderla a ciambella.



Pennellare con burro fuso e far lievitare 30-40 minuti coperta a campana (deve quasi raddoppiare). Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20-25 minuti.



Nel frattempo diluire i 4 cucchiari di zucchero a velo con una chiara d'uovo fino ad avere una glassa semi densa.

Appena l'Angelica esce dal forno pennellarla con la glassa e lasciarla asciugare. Volendo si può mettere ad asciugare in forno per 30 secondi.

Come ho detto al posto della glassa bianca io ho usato una crema ganache per copertura la ricetta che seguo nella sua preparazione proviene dal sito di Gennarino

100 g panna fresca

100 g cioccolato fondente di buona qualità

Portate a bollire la panna e versatela sul cioccolato freddo, grattugiato o tagliato in pezzettini assai piccoli. Mescolate fino a quando il cioccolato è completamente sciolto e si è formata la crema.

Versarla sull'Angelica ed una volta asciugata cospargere di cioccolato bianco a scaglette



<http://www.marcodevincentis.net/antroalchimista/>



## Chili

Laura & Marco de Vincentis

*E' stato un piatto che abbiamo assaggiato la prima volta da una nostra amica e da quella volta l'abbiamo "adottato" come piatto goloso delle nostre giornate invernali.*

### Ingredienti

1 kg di spezzatino di carne tagliato a tocchetti  
1 kg di cipolle( io uso quelle rosse di tropea)  
1 kg di peperoni di diverso colore  
500 g di salsa di pomodoro (va bene anche a pezzettini)  
400 g di fagioli rossi  
peperoncino a piacere

### Preparazione

Tagliare le cipolle a rondelle farle soffriggere in olio extravergine di oliva.  
Quando cominciano ad appassirsi unire i peperoni tagliati a tocchetti .  
A metà cottura dei peperoni, infarinare i pezzetti di carne e aggiungerli al soffritto.  
Quando la carne ha preso colore, aggiungere i fagioli con la loro acqua e la salsa di pomodoro  
Continuare la cottura per almeno 2 ore molto lentamente.  
Mettere infine il peperoncino secondo il gusto.

### Consigli:

è preferibile farlo il giorno prima.  
volendo è ottimo anche da congelare



<http://www.marcodevincentis.net/antroalchimista/>



## Panettone gastronomico alle noci

(rivisitazione di una ricetta di Ghianda)

Anna Nava

### Ingredienti

Farina 800 gr  
Lievito di birra 50 gr.  
Strutto 60 gr.  
Noci sgusciate ca. 150 gr.  
Sale q.b. (ca. 10 grammi)  
Uova nr. 3

### Lavorazione

Impastare farina, uova, lievito sciolto con acqua, sale, strutto (sciolto, ma non bollente) e le noci fino ad ottenere un impasto morbido.

Porre l'impasto nell'apposita forma od in una pentola dai bordi alti almeno 10 cm. La pentola deve essere idonea ad essere posta in forno per la cottura.

Lasciare lievitare per circa 1h, 1h e mezza fino a che l'impasto non abbia quasi raggiunto i bordi della forma.

Spennellare con un tuorlo d'uovo sbattuto insieme ad un goccio d'acqua (per renderlo più facile da stendere).

Mettere in forno già caldo a 180°C per i primi 10 minuti, alzare quindi la temperatura a 200°C e continuare la cottura per altri 30/40 minuti. Fare la prova dello stecchino prima di togliere dal forno.

Fare raffreddare e poi porre in un sacchetto di plastica. Il panettone è più buono se mangiato il giorno dopo.

Il panettone si può utilizzare quale base per il classico panettone gastronomico farcito oppure quale pane per accompagnare stuzzichini ed antipasti.





## Torta di ricotta in pasta frolla al pistacchio

Anna Nava

### ingredienti per una tortiera a cerniera di ca. 24 cm

per l'impasto

farina 300 gr

burro 140 gr

zucchero 50 gr

pasta di pistacchio (io ho usato quella dei "Babbi") 50 gr

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 uovo

### per il ripieno

200/240 gr di ricotta

70 gr di mandorle

70/80 gr di cioccolato fondente (a piacere anche di più)

1 cucchiaio di zucchero

1 uovo

### Preparazione

fare una pasta frolla mescolando velocemente tutti gli ingredienti per l'impasto. Lasciarla riposare in frigorifero per 15 minuti.

nel frattempo preparare il ripieno come segue:

passare la ricotta nello schiaccia patate, unirvi zucchero e mandorle e cioccolato fondente tritati insieme.

Mescolare bene. imbrattare ed infarinare una tortiera a cerniera.

Dividere la pasta frolla in due parti, una servirò per il "coperchio" della torta.

Stendere la parte più grande della pasta frolla e porla nella tortiera badando a lasciare dei bordi alti.

Porre la crema di ricotta all'interno della torta distribuendolo bene.

Stendere quindi la restante pasta frolla e porla sulla crema chiudendo poi i bordi della torta. (spero di essere stata chiara ma appena posso posto una foto).

se volete potete decorare la "cerniera" di chiusura della torta con altra pasta frolla, che avrete tenuto da parte, tagliata e plasmata a forma di foglie oppure, una volta cotta e raffreddata spolverate con zucchero a velo.

cuocere in forno a 200°C per circa 30/40 minuti





## Polpette d'uovo

Anna Petrerà

### Ingredienti:

#### per le polpette

2 formine circa di cacioricotta grattate

12 uova

prezzemolo,

olio per friggere;

#### per il sugo:

cipolla,

olio,

passato di pomodoro,

sale

### Preparazione:

Sbattere in una terrina le uova, unire il formaggio grattato, tanto quanto ne serve per ottenere un impasto di consistenza simile ad una polentina.

Scaldare bene l'olio e versare l'impasto con due cucchiaini in modo da ottenere delle palline.

Friggerle bene finché non sono ben dorate.

Scolarle e metterle da parte. Io uso il cacioricotta, il quantitativo ovviamente dipende dalla grandezza delle uova.

Volendo si possono fare anche di pecorino o misto con pecorino e parmigiano.

Con queste dosi ne sono venute un 50 circa non molto grandi.

Preparare il sugo normalmente soffriggendo la cipolla nell'olio, versando il passato e facendolo asciugare bene.

Un po' prima di servirle, versarle nel sugo, scaldare il tutto e portarle in tavola.

Essendo spugnose assorbiranno parte del sugo.

Utilizzando il cacioricotta io non ho dovuto mettere sale nell'impasto perché era molto salato il formaggio, se ne usate un tipo diverso, quindi, dovete regolarvi di conseguenza.

In ogni caso a molti piacciono anche così, senza che vengano messe nel sugo.



## Rotoli Rustici

*Anna Maria Accolla*

### Pasta Brisée:

500 gr. di farina

125 gr. di burro

2 uova

un pizzico di sale

### 1° Rotolo:

1 sfoglia di pasta brisèe

speck

stracchino

pizzottella

Spalmare la sfoglia con lo stracchino adagiarsi sopra lo speck ricoprendola completamente.

Mettere sopra alcune fette di pizzottella ed ancora lo speck.

Arrotolare la sfoglia.

Adagiarla su carta forno ed infornare appena appena

unta di olio, per una mezz'ora circa.

### 2° Rotolo:

1 sfoglia di pasta brisèe

stracchino

mortadella

pizzottella

Funghi trifolati

Spalmare la sfoglia con lo stracchino ed adagiarsi sopra la mortadella.

Mettere sopra i funghi ripassati in padella con aglio ed olio e sopra ancora fettine di pizzottella.

Arrotolare, ungere appena appena di olio ed in forno per una mezz'ora circa

La pasta brisèe si può anche comprare confezionata fresca al supermercato ed è ottima.

[a.fabila@tiscali.it](mailto:a.fabila@tiscali.it)



## Pennette rucola e pomodoro

Daniela Delogu

### Ingredienti per 6 persone

500 g pennette (lisce),  
500g pomodori ciliegia rossi,  
50g rucola,  
3 acciughe,  
mandorle tritate,  
olio di oliva,  
1 cucchiaio di aceto balsamico,  
sale,  
pepe,  
tabasco.

### Preparazione

Far appassire i pomodori tagliati a metà per un minuto circa.

Salare e far raffreddare.

Lavare le alici se sono sottosale, oppure usare quelle sott'olio, tagliarle a pezzetti aggiungere ai pomodori e unire le mandorle.

Pulire la rucola, lavarla e tritarla molto fine.

Unire in una terrina pomodori, rucola, sale, pepe, aceto e tabasco.

Amalgamare tutti gli ingredienti, aggiungere l'olio necessario poco alla volta e alla fine unire acciughe e mandorle.

Scolare bene la pasta, lasciarla raffreddare e condirla con il sugo freddo.

Si può preparare prima e si mangia a temperatura ambiente.



## Torta rustica della Nonna

*Enrichetta Festa*

### Ingredienti

300 g ricotta  
300 g carne tritata  
300 g mozzarella  
150 g salame napoli (che tagliuzzo con le forbici)  
parmigiano grattugiato (quantità a piacere)  
4 uova intere

### Preparazione

Soffriggere la carne in poco olio.  
Amalgamare gli altri ingredienti.  
Foderare sottilmente con pasta da pane una tortiera da 24 cm e versarvi il composto.  
Chiudere con altra massa, ungere di olio e punzecchiare (io uso tagliuzzare in maniera armonica con le forbici).  
Infornare a 220°.

### un consiglio:

dopo aver preparato la torta, aspettare che la massa riprenda la sua lievitazione prima di infornarla.  
io ho impastato sempre la farina fiore- 600 g con un l. birra e 2 cucchiai di olio e ne ho ricavato la torta più una focaccetta. regolatevi voi.





## Torta di mele

*Enrichetta Festa*

### Ingredienti

175 g zucchero  
175 r farina 00  
125 g burro morbido  
2 uova intere  
2 mele golden d.  
1 bicchierini di rhum  
1 lievito per dolci

### Preparazione

Affettare le mele e cospargerle con poco zucchero ed il rhum perché non anneriscano.

A parte lavorare il burro con lo zucchero.

Aggiungere le uova intere e lavorare ancora il composto.

Setacciare la farina con il lievito ed amalgamare il tutto .

Travasare in tortiera da 26 cm imburrata ed infarinata.

Adagiare gli spicchi di mela disponendoli a raggiera ed alcune fette al centro.

Infornare a 180° .





## Polpettone di vitello in crosta

*Flavia Nicoletta Mazzola Clerici*

### Ingredienti

- \* 600gr trita di vitello
- \* 1 uovo
- \* 1 tazza di besciamella
- \* 3 zucchine
- \* 50gr pinoli (o pistacchi pestati)
- \* 500gr pasta pane (500gr farina e un cubetto di lievito di birra)
- \* olio, pepe, sale

### Preparazione

In una ciotola sbattere l'uovo intero, aggiungere la besciamella e amalgamare. Aggiungere la trita di vitello, impastare bene, aggiungere le zucchine grattugiate a julienne, i pinoli, o i pistacchi.

Su un foglio di carta da forno formare un salame, chiuderlo legandolo come un pacchetto e appoggiarlo in una pirofila che lo contenga appena.

Versare sopra un filo di olio e.x. e in microonde a potenza max per 16'.

Lasciar raffreddare e riporre in frigo o freezer.

Quando serve, "impachettarlo" nella pasta da pane, fare sopra qualche decorazione e in forno a 250° per 15'.

### Suggerimenti

prima di impacchettarlo nella pasta pane, si può lasciar correre la fantasia: spalmarlo di senape e fasciarlo con fette di speak, o pasta di tartufo e fette di cotto, fasciarlo in una frittata o in fontina tagliata a macchina e portarlo in tavola con insalatina fresca o appoggiato su un letto di verdure al burro o stufate.



flavcler@tin.it



## Cannelloni colorati

Giorgia Mangiapepe

*Che colorati non sono rimasti, che credevo di aver messo in forno , ma invece era la lavatrice, che dispettosi dicono: " che ti credevi ?" e io ingenua: "ma le tagliatelle erano verdi , arancio e rosa confetto!!!!"*

### Per la pasta verde :

200 gr di farina, un pugno di spinaci frullati, 1 uovo

### Per la pasta rosa:

200 gr di farina , mezza barbabietola rossa frullata, 1 uovo

### Per la pasta arancio:

200 gr di farina, 20 gr di concentrato di pomodoro, 2 uova

### Per il ripieno:

350 gr di mortadella,  
250 gr di parmigiano reggiano,  
2 uova

### Per la besciamella:

*(presa dal libro delle "Simili" "sfida al mattarello")*

1 litro di latte,  
40 gr di burro,  
40 gr di farina,  
250 gr di piselli (surgelati),  
pepe , sale e noce moscata  
Parmigiano reggiano grattugiato,  
fiocchi di burro

### Preparazione

Preparare le tre paste e far riposare per una mezz'ora.

Nel frattempo preparare il ripieno tritando nel robot la mortadella, metterla in una ciotola e unire il parmigiano grattugiato e le 2 uova intere, mescolare bene per ottenere un impasto non troppo umido.

Tirare le paste, con il mattarello o con la macchinetta, fino ad ottenere una sfoglia abbastanza fine .

Tagliare dei rettangoli di 10 cm per 7 cm, mi sono fatta una mascherina di cartone per avere i rettangoli quasi tutti uguali. Ho tagliato 20 rettangoli per ogni colore e il ripieno è bastato al pelo.

*(con la pasta che è rimasta ho fatto delle tagliatelle che sono rimaste belle colorate, sgrunt)*

Mettere una pentola piena d'acqua a bollire, salare leggermente e mettere un po' d'olio.

Cuocere i rettangoli di pasta per massimo 2 minuti , scolarli e metterli immediatamente in una ciotola con acqua fredda e volendo del ghiaccio , per fermare la cottura.

Stendere i rettangoli su dei canovacci da cucina e far asciugare.

Nel frattempo preparare la besciamella, mettere a scaldare il latte, in un'altra pentola mettere il burro e far rosolare i piselli (ho usato quelli surgelati piccolini, dopo 5 minuti erano già cotti), aggiungere la farina e far tostare qualche minuto, mettere il latte (già bollente), mescolare vigorosamente e far cuocere una decina di minuti, viene una besciamella lenta lenta.

Frullare con il mixer ad immersione, finché i piselli non sono belli tritati e la besciamella ha un bel colore verde prato di primavera, aggiustare di sapore con parmigiano grattugiato, sale , pepe e noce moscata.

Prendere una teglia da lasagne (potrei definirla da 8 porzioni), imburrarla.

Su ogni rettangolo di pasta mettere una striscia di ripieno al centro e chiuderlo a cannellone non troppo stretto.

Velare il fondo della teglia con la besciamella, disporre i cannelloni alternando i colori, velare con la besciamella e cospargere con parmigiano, ricominciare con i cannelloni, poi besciamella e parmigiano, fare l'ultimo strato e sopra al parmigiano mettere dei fiocchetti di burro.

Far gratinare in forno già caldo (180°) per circa 30 minuti.

*PS con il ripieno di mortadella e la pasta colorata preparo dei ravioli chiusi a mo' di caramella che salto in padella con panna fresca e noci tritate e sono buonissimi !!!*



## Bocconcini di pane al formaggio

*Gisella Ponis*

*Da una ricetta presa dal forum di CI leggermente modificata*

### Ingredienti

3 hg di farina

1hg di pecorino grattugiato

1 uovo

50 g di mascarpone

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievito per torte salate

### Preparazione

Mischiare tutto e formare circa 10/12 palline.

Infnare a 180° per circa 20 min.

L'ho archiviata con la firma Sabrina,vi assicuro che sono buonissimi.

Questa è la ricetta di base:

penso di inserire nei panini pezzetti di prosciutto e mortadella.

Spero che vada bene.



## Pitta di Salsicce e Ricotta

Giulia Berlingieri

*La ricetta originale della mia Tata prevede una pitta (pizza) farcita con salsiccia calabrese fresca (ovvero carne tagliata a mano, peperoncino piccante e non, semi di finocchio, pepe nero ovviamente sale). Non uso quasi più fare la pizza ma preferisco riempire con la farcia dei piccoli panini di pane non molto bianco e porli a scaldare in forno, buoni come aperitivo, e questo avrei voluto preparare ma i panini ordinati erano panoni e allora sono tornata all'origine!*

### Ingredienti per 6

#### Per la pasta

500gr di farina bianca,  
25 g di lievito di birra,  
2/3 cucchiari di olio e.v.,  
1 pizzico di sale.

Formare la fontana e porvi ne mezzo il lievito sciolto in 2 dl di acqua tiepida, amalgamare il lievito alla farine e impastare energicamente e se necessario aggiungere ancora poca acqua. Formare una palla incidetela a croce copritela con un telo e lasciarla lievitare in un luogo tiepido finché non raddoppierà di volume; quindi dividete la pasta in due pezzi uno più piccolo e ricavatene due dischi, con il più grande foderate uno stampo oleato e infarinato.

#### Per la farcia

3 salsicce calabresi  
e lo stesso peso di ricotta.

Private del budello le salsicce e cuocetele in una padella, fate raffreddare amalgamate alla ricotta.

Farcite la teglia precedentemente preparata e chiudetela con il disco più piccolo, ungete la superficie con dell'olio e ponete in forno a 200° preriscaldato per circa 30 minuti.



[giulia1944@libero.it](mailto:giulia1944@libero.it)



## Torta al papavero e cioccolato

*Manuela Lucchesi*

### Ingredienti

100 g di farina  
100 g di fecola  
200 g di burro  
150 g di zucchero semolato  
1 bustina di zucchero vanigliato  
200 g di semi di papavero  
1 cucchiaio da tè di lievito in polvere  
8 uova  
50 g di cioccolato grattugiato  
1 pizzico di sale  
burro per lo stampo

### Per la glassa

250 g di cioccolato fondente  
150 g di zucchero a velo  
75 g di burro  
1/2 tazzina di caffè ristretto

### Preparazione

In una terrina, lavorate il burro già ammorbidito con lo zucchero semolato e lo zucchero vanigliato.

Quando otterrete la consistenza di una crema morbida, incorporatevi un tuorlo alla volta, i semi di papavero macinati, la farina miscelata con il lievito, la fecola e il cioccolato.

Unite da ultimo, gli albumi montati a neve e un pizzico di sale.

Trasferite l'impasto in uno stampo del diametro da 26 cm foderato con carta da forno e unto, cuocere per 50 minuti nel forno già caldo a 180 gradi. Sfornate e lasciate raffreddare.

Nel frattempo, preparate la glassa: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unitevi lo zucchero a velo setacciato, burro e il caffè, e mescolate con cura.

Spalmate subito sulla superficie e sul bordo la glassa e lasciate indurire prima di affettare.





## Nussecken

*Manuela Lucchesi*

*La ricetta è di Manuela Baiesi che prima di Natale mi ha mandato le ricette dei biscotti che fa lei per Natale.*

### Ingredienti per la pasta

150 g di farina  
65 g di zucchero  
65 g di burro  
1 uovo intero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
una puntina di lievito  
marmellata di albicocche

### Per la farcitura:

100 g burro  
100 g zucchero  
200 g nocciole tritate  
2 cucchiaini di acqua calda

### Preparazione

Lavorare la pasta frolla con farina, burro, zucchero, uovo, lievito e zucchero vanigliato e metterla a riposare almeno un'ora.

Stendere con il matterello su una teglia l'intero impasto e spalmarlo con la marmellata.

Sbattere bene gli ingredienti della farcitura e spalmarli sopra la marmellata.

Infornare a 180 gradi per 20-25 minuti.

Quando è ancora tiepida (non troppo calda), tagliarla a quadratini e successivamente a triangoli.

Intingere un angolo del triangolo nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.





## Lepre in salmì

Ricetta de “La Cucina Italiana”

*eseguita da Dino Boccaletti*

*Tempo: 180' + due giorni di marinatura*

### Ingredienti: (dose per 8 persone)

una lepre, circa kg 2  
panna liquida g 100  
pancetta tesa g 100  
burro g 100  
Barbera 2 litri  
farina bianca  
aglio  
4 cipolline  
2 carote  
sedano  
timo  
maggiorana  
salvia  
alloro  
pepe in grani  
sale

### Preparazione

Tagliate a pezzi la lepre, conservandone fegato, cuore e polmoni (se disponibili). Fate a tocchi il sedano, le carote e 3 cipolline. Metteteli in una terrina insieme con i pezzi di carne.

Unite 2 spicchi d'aglio, qualche rametto di timo e di maggiorana, foglie di salvia e di alloro e un cucchiaino di semi di pepe schiacciati.

Versate su tutto il vino, coprite e lasciate marinare al fresco per 48 ore.

Trascorso questo tempo, sgocciolate la carne e infarinatela leggermente.

Tritate una cipolla e fatela appassire in una casseruola con il burro e la pancetta tritata.

Rosolatevi i pezzi di lepre, poi metteteli da parte e, nello stesso fondo, cuocete le frattaglie.

Toglietele, rimettete nella pentola la lepre, unitevi le frattaglie tritate e irrorate tutto con la marinata e le sue verdure.

Salate e cuocete a fiamma bassa per circa 2 ore, finché la carne sarà tenera ma non spappolata.

Toglietela dalla casseruola e passate al setaccio il fondo di cottura.

Rimettetelo al fuoco e unitevi la panna, facendola addensare.

Scaldare la carne in questo sugo, aggiustate di sale e di pepe e servite.

Si può accompagnare con polenta.



## Bavarese di Yogurt greco al miele

Ricetta de "La Cucina Italiana"

*Eseguita da Mariagrazia Putignani*

*Tempo: 20' + raffreddamento*

### Ingredienti: (dose per 6 persone)

yogurt greco intero g 450  
frutti di bosco misti g 350 più un po' di ribes freschi per la guarnizione  
panna montata g 300 più un po' per la guarnizione  
zucchero g 200  
colla di pesce g 12  
miele  
savoardi

### Preparazione

Unite allo yogurt 3 cucchiaini di miele, mescolando molto bene fino a quando il composto sarà omogeneo; aggiungete quindi la colla di pesce, che avrete già ammollato e sciolto sul fuoco in un tegamino.

Lasciate raffreddare il composto e, quando comincerà a "tirare", incorporate la panna montata, trasferitelo in una ciotola e riponetelo in frigo a rassodare per almeno 3 ore.

Cuocete i frutti di bosco con lo zucchero finché non si saranno ammorbiditi. Distribuite la bavarese nella grande coppa e portatela in tavola con i frutti di bosco, lo sciroppo formatosi in cottura e qualche savoiaro spezzato.

Guarnitela infine con ciuffetti di panna montata e ribes freschi



## Supplì romani

*Mariella Di Meglio*

### Ingredienti

Riso 500 g.  
Acqua 700 ml.  
Passata di pomodoro 300 ml.  
Dado da brodo 2  
Burro 50 g.  
Uova 2  
Parmigiano 50 g.  
Piselli 150 g.  
Carne trita 200 g.  
Conserva di pomodoro 1 scatoletta  
Carota 1  
Cipolla ½  
Sedano  
Olio evo 3 cucchiari  
Pan grattato q.b.  
Sale q.b.  
Olio per frittura

### Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua con la passata di pomodoro ed i 2 dadi, versare il riso e portare a cottura.

Aggiungere il burro, il parmigiano e far raffreddare.

Nel frattempo, preparare un ragù alla bolognese, facendo rosolare nell'olio evo la cipolla, la carota ed il sedano tritati, aggiungere la carne trita, la conserva di pomodoro e far cuocere lentamente; aggiungere i piselli e portare a cottura.

Il ragù dovrà essere piuttosto asciutto.

Prendere il riso con le mani inumidite e formare dei supplì, dalla classica forma a pera, inserendo al centro un po' di ragù e piselli.

Passare nel pan grattato e friggere.



## Crocchette genovesi

*Mariella Di Meglio*

*Questa ricetta non è mia, ma di Giovanna Esposito.*

*Il ragù alla genovese, a dispetto del nome, è una classica preparazione napoletana.*

### Ingredienti Genovese

1,2 kg di carne di manzo - 1 kg di cipolle - 3 o 4 coste di sedano - 2 carote medio-grandi  
un mazzetto di prezzemolo - 3 pomodori - sale - vino bianco - olio extravergine d'oliva

### Preparazione

In una casseruola dal fondo pesante porre la cipolla tritata insieme con le carote, il sedano, il prezzemolo e olio d'oliva (2 o 3 dl). Unire la carne e salare subito. Tradizionalmente si utilizza il lacerto (o girello, o magatello), ma personalmente preferisco usare un pezzo di polpa meno nobile, poiché la carne in questa preparazione viene "sfruttata" in seguito alla lunga cottura e al fatto che deve rilasciare i suoi umori al sugo. Per questo motivo la carne, contrariamente a quanto suggeriscono alcune ricette, non va rosolata, altrimenti si sigilla e non rende sufficientemente saporita la salsa. Coprire la casseruola e porla su fuoco basso lasciando che gli ingredienti si amalgamino tra di loro, prendano, per così dire, confidenza l'uno con l'altro. Poi scoprire, versare un bicchiere di vino bianco e alzare un attimo il fuoco per farlo evaporare. Coprire di nuovo, abbassare il fuoco al minimo e lasciar cuocere, mescolando di tanto in tanto, per quattro ore, aggiungendo quando occorre un goccio di vino. In genere non è necessario aggiungere acqua, poiché la carne rilascia i suoi succhi ed il vino e l'olio fanno il resto. Non lasciatevi tentare da cotture più brevi: la salsa deve risultare di un bruno scuro e la cipolla deve consumarsi fino a diventare quasi una crema. Non va assolutamente frullata né passata al passaverdure: deve semplicemente disfarsi da sé, altrimenti non otterrete una genovese ma una salsa di cipolle (e vi assicuro che c'è una bella differenza!).

*Come per il ragù, il pregio di questa salsa sta nella lentissima cottura.*

### Palle di Riso

Si procede come per la preparazione di un risotto, ma anziché utilizzare il soffritto di cipolla, si mettono sul fondo della pentola circa tre cucchiainate di genovese e la si fa sfrigolare un poco, quindi si aggiunge il riso (500 g), lo si fa tostare e non si sfuma con il vino che nella genovese è già ampiamente presente. Si porta il riso a cottura con del brodo delicato, poco saporito, aggiungendo, in base all'assaggio, altri cucchiaini di genovese. Il gusto della salsa deve essere ben presente, ma non invadente. Il riso deve restare molto al dente. Una volta spento il fuoco, si aggiungono al riso 2 uova sbattute con abbondante parmigiano grattugiato (circa un etto), si mescola bene e si lascia raffreddare completamente. Il riso deve riposare finché non è ben colloso. Non dev'esserci traccia di liquido. A questo punto, si preleva con le mani una piccola quantità di riso, lo si appiattisce sul palmo di una mano, si mettono al centro un paio di dadini di provola e altrettanti di salame a tocchetti e si richiude il riso intorno al ripieno formando una palla.

Si passano poi le palle nel pangrattato: non occorre uovo né farina, poiché se il riso è giustamente colloso si tiene insieme da sé e "prende" bene il pangrattato. Infine si friggono in olio caldo, ma non tanto da colorire l'esterno prima che la provola all'interno sia sciolta.



## Arancini napoletani

Mariella Di Meglio

### Ingredienti

Riso 500 g.

Brodo 1 l.

Uova 2

Burro 50 g.

Zafferano 1 bustina

Provola 150 g.

Salame 100 g.

Parmigiano 50 g.

Pan grattato q.b.

Sale q.b.

Olio per frittura

### Preparazione

Portare ad ebollizione il brodo, versarvi il riso e far cuocere finchè il liquido è stato tutto assorbito, aggiungendo lo zafferano poco prima della fine.

Fuori dal fuoco, aggiungere il burro.

Far raffreddare il riso, aggiungere il parmigiano grattugiato e, con le mani inumidite, forgiare delle palline, inserendo, al centro, dei dadini di provola e di salame. Passare gli arancini nel pangrattato e friggere in abbondante olio ben caldo.



## Polpettone di pollo

*Elena Franchitti*

*Questa ricetta l'ho presa dal DB de "La Cucina Italiana" e ho fatto qualche piccola modifica.*

### Ingredienti:

petto di pollo macinato g 600 -  
prosciutto crudo a fettine g 250 -  
una fetta unica di prosciutto cotto g 200 -  
una confezione di asparagi surgelati -  
piselli sgranati g 200 -  
panna liquida g 100 -  
2 uova  
un po' di parmigiano grattugiato -  
una grattata di noce moscata  
timo fresco  
burro  
vino bianco secco  
sale  
pepe

### Preparazione

Lessare gli asparagi al dente in poca acqua salata, scolarli e tagliarli a rondelle. Sbollentare i piselli.

Ridurre a dadoni la fettona di prosciutto cotto.

Mescolare la carne macinata con le uova, un po' di parmigiano grattugiato, quindi unire i dadoni di prosciutto cotto, le rondelle di asparagi, i piselli, la panna, sale e la noce moscata.

Sovrapporre leggermente due strisce di pellicola da cucina, formare un largo rettangolo e, su questo, stendere le fettine di prosciutto crudo (dovranno formare un rettangolo) anche sovrapponendole: bisogna ottenere un rettangolo piuttosto spesso.

Sistemare al centro del rettangolo di prosciutto il composto al pollo, che verrà avvolto nel prosciutto crudo, quindi nella pellicola, stringendo quest'ultima alle estremità.

Passare il polpettone in frigorifero per almeno 30' per farlo restare in forma (io l'ho lasciato mezza giornata in frigo), poi toglierlo dalla pellicola, metterlo in una pirofila con una noce di burro fuso e alcuni rametti di timo, infine infornarlo a 200° per 40' circa, bagnandolo durante la cottura con un dito di vino.

Quando il polpettone sarà pronto, lasciarlo riposare per una decina di minuti, quindi affettarlo e servirlo irrorato con il suo sugo.

*Buon appetito da Elena Franchitti*



## Miniquiche alle verdure Da Cucina Italiana

Porzia Losacco

### Ingredienti

#### Pasta brisée:

farina g 400

burro g 200

1 uovo

sale

#### Ripieno:

peperone rosso arrosto g 150

zucchina lessa g 200

spinaci lessi g 150

asparagi o funghi g 150

4 uova intere

4 cucchiaini di parmigiano

panna g 250

sale, pepe.

### Preparazione

Impastare gli ingredienti per la pasta brisée e lasciarla riposare per mezz'ora in frigo.

Lessare separatamente gli spinaci, le zucchine e arrostiti i peperoni.

Preparare le tre farce aggiungendo ad ogni verdura g 50 di panna, 1 uovo, una cucchiainata di parmigiano, sale, pepe

Trifolare in poco olio i funghi tagliati minuscoli e aggiungere a questi g 100 di panna, 1 uovo e 1 cucchiaino di parmigiano, sale e pepe.

(Lessare gli asparagi, ridurli a rondelle e trattare come i funghi.)

Stendere la pasta piuttosto sottile, tagliare con un tagliapasta dentellato dei dischetti di 8 cm circa e rivestire l'interno di stampini di cm 6 di diametro.

Distribuire i vari composti e infornare a 190° per 12 minuti circa.

Sfornare e lasciar riposare qualche minuto prima di sformare.

Si gustano fredde e si possono preparare il giorno prima.





## Budino di Riso

*Stefania Degli Esposti*

### Ingredienti

1 litro di latte

1 etto di riso

4 uova

1 etto di amaretti

scorza di limone

2 etti di zucchero + un po' di zucchero caramellato da rivestire lo stampo

### Preparazione

Cuocere il riso nel latte con la scorza del limone (poi eliminarla), una volta cotto aggiungere gli amaretti sbriciolati, lo zucchero e le uova sbattute.

Nel frattempo caramellare un po' di zucchero e rivestire uno stampo da budino. Cuocere a bagnomaria in forno a 180-200 gradi per 1 ora e mezza circa.





## Choco passion

*Elisabetta Cuomo*

### Per la base: pan di Spagna al cacao

3 uova intere+ 1 tuorlo  
70 gr di zucchero  
15 gr di cacao amaro  
50 gr di farina  
20 gr fecola  
20 gr di burro fuso tiepido  
1 pizzico di vanillina

### Preparazione del Pan di Spagna

Montare le uova + il tuorlo con lo zucchero e la vanillina per 15 minuti, a bagnomaria.

Aggiungere la farina e la fecola setacciate poco per volta, amalgamando con delicatezza con un spatola, aggiungere anche il cacao e infine il burro fuso tiepido, mescolando bene, senza smontare il composto.

Versare il composto in una teglia rotonda imburrata di 28 cm e cuocere a 160° per 12 minuti circa.

Far raffreddare e inserire il disco (che dovrà risultare 1 cm circa di spessore) in un cerchio da mousse di 26 cm, foderato di acetato o carta forno, ritagliando la parte eccedente in larghezza, oppure usare un cerchio a chiusura mobile.

### Per la mousse di ricotta:

300 gr di ricotta,  
250 gr di panna montata dolcificata,  
150 gr di zucchero,  
3 fogli di colla di pesce,  
Cointreau q.b.

### Crema inglese fatta con

150 gr di latte,  
2 tuorli  
40 gr di zucchero  
e un pizzico di vanillina,

### Preparazione della moussedi ricotta

Mescolare la ricotta con lo zucchero e tenere in frigo 1 ora.

Setacciare la ricotta, ammollare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Preparare la crema inglese, aggiungere la gelatina nella crema calda e mixare.

Raffreddare la crema fino a portarla a 28°, incorporare la ricotta e poi la panna montata mescolando con delicatezza.

### Mousse cioccolato e noci caramellate:

200 gr di cioccolato Lindt Walnuss alle noci,  
70 gr di cioccolato fondente  
250 gr di panna montata  
150 gr di latte  
2 tuorli  
50 gr di zucchero  
bacca di vaniglia  
2 fogli di gelatina

### Preparazione della mousse cioccolato e noci caramellate

Preparare la crema inglese.

Ammollare la colla di pesce e aggiungerla alla crema calda, mixare bene.

Sciogliere i due tipi di cioccolata a bagnomaria e aggiungerli alla crema ancora tiepida mescolare e far raffreddare fino a 26°, aggiungere la panna montata dolcificata.

### Veli di cioccolata

200 gr di cioccolato al latte Lindt  
30 gr di paillettè feuilletine e granella di nocciole o cialde sbriciolate

### Preparazione dei veli di cioccolata

Stendere la cioccolata temperata sottile su fogli di carta forno, formando 3 dischi di 25 cm, cospargere su uno dei dischi il paillettè e un po' di granella o anche dei cereali, gli altri 2 lasciarli così.

### Montaggio

Inserire sulla base di Pan di Spagna il velo di cioccolato con paillettè e granella. Versare su la mousse di ricotta, inserire un altro velo, mettere in freezer per 15 minuti; inserire uno strato di mousse al cioccolato (metà); inserire il velo di cioccolato rimasto e aggiungervi la mousse di cioccolato rimasto. Mettere la torta in frigo per 2 ore, togliere il cerchio e la carta, decorare con cacao oppure con glassa a specchio di cioccolato e gherigli di noci e nocciole caramellate.





## Babà

Elisabetta Cuomo

### Ingredienti

500 gr di farina Manitoba  
150 gr di burro  
70 gr di zucchero  
7-8 uova  
25 gr  
di lievito di birra  
1 pizzico di vanillina  
10 gr di sale  
scorza di arancia e limone grattugiata;  
per bagnarlo:  
1 litro e mezzo di acqua  
600 gr di zucchero  
2 bicchierini di rhum o cointreau  
scorza di arancia e limone.

### Preparazione

Sciogliere il lievito di birra con poca acqua tiepida.

Mescolare 100 gr di farina col lievito sciolto e 1 cucchiaino di zucchero, fare un panetto e farlo lievitare per mezz'ora.

In una ciotola capiente versare la restante farina, 3 uova, lo zucchero, il burro, la vanillina e la scorza grattugiata, lavorare con forza.

Sciogliere il sale in un albume, sbattendolo un poco e lavorare fino a rendere la pasta elastica, aggiungere un'altro uovo e lavorare ancora per 10 minuti, aggiungere ancora un altro uovo e lavorare energicamente, aggiungere anche l'albume dove si è sciolto il sale.

Aggiungere l'uovo rimasto (il 6°) e il panetto lievitato, (senza l'albume già utilizzato col sale) e lavorare la pasta per 4 minuti ancora, aggiungere le uova rimaste poco per volta.

Lavorare ancora fino a che la pasta è diventata elastica come un chewing-gum.

Far riposare la pasta mezz'ora in frigo.

Imburrare 1 stampo per babà col buco di 30 cm e riempirlo per 1/3 con la pasta.

Con la pasta rimasta si possono riempire degli stampini da minibabà, da mettere intorno al babà grande.

Mettere a lievitare in un posto tiepido per 2-3 ore circa, la pasta dovrà triplicare il suo volume.

Infornare a 160° per 25 minuti circa.

Far bollire l'acqua con lo zucchero e le scorze di limone e arancia, raffreddare e aggiungervi il Rhum o il cointreau o nessun liquore

Bagnare i babà con lo sciroppo

Pennellarlo, poi, con gelatina o marmellata di albicocche (setacciata ed allungata con un po di bagna).

Questo serve, oltre che a lucidare, ad evitare che lo sciroppo evapori (babà caldo, bagna fredda; babà freddo, bagna calda)



*Il babà l'ho servito con crema chantilly al limone e amarene sciropate.*



## Crema chantilly

*Elisabetta Cuomo*

### Ingredienti

1/2 litro di latte  
5 tuorli  
60 gr farina00  
25 gr di amido di mais  
150 gr di zucchero  
1 pizzico di vanillina  
la scorza di 2 limoni grattugiati  
200 gr di panna fresca al 40% di grassi  
50 gr di zucchero a velo per dolcificare la panna.

### Preparazione

Preparare una crema pasticciera con il latte, 150 gr di zucchero, la farina, l'amido, i tuorli e la vanillina.

Farla raffreddare in frigo, poi aggiungere la scorza dei limoni gratt.

Montare la panna (dopo averla raffreddata nel freezer per 10 minuti) con lo zucchero a velo fino a renderla bella soda.

Riprendere la crema dal frigo e renderla liscia spatolandola su un piano (io la frullo nel robot, ma non è corretto) poi aggiungere la panna mescolando delicatamente con una spatola



## Timballo di anelletti alla siciliana

*Ofelia e Silvana Allegretta*

### Ingredienti

500 g di anelletti siciliani

*(se non li trovate lasciate perdere tutto, con un altro formato di pasta non è la stessa cosa)*

3 tazze di salsa di pomodoro profumata al basilico

2 melanzane

### Besciamella ottenuta con

250 g di latte,

25 g di burro e

25 di farina

### Ragù di carne con la ricetta classica, ottenuto con

circa 400 g di carne macinata (manzo e maiale)

200 g di piselli

200 g di provolone Auricchio piccante o di caciocavallo ragusano

Cipolla

Parmigiano grattugiato

Pangrattato

Burro

Sale e pepe

### Preparazione

Tagliare le melanzane a fette e friggerle.

Cuocere per due minuti gli anelletti in acqua bollente e scolarli; condirli con la salsa di pomodoro e parmigiano grattugiato.

Imburrare una pirofila e spolverarla di pangrattato. Sistemarvi la metà della pasta e, sopra, le fette di melanzana, la besciamella mescolata con il ragù, i piselli saltati in padella con un po' di cipolla tritata, il provolone tagliato a cubetti. Completare con la pasta restante e coprire con una spolverata di pangrattato e dei fiocchetti di burro.

Passare in forno a gratinare.



## Pane coi Ciccioli

Roberto Potito

### INGREDIENTI - VERSIONE CON LIEVITO MADRE

1,2 KG DI LIEVITO MADRE BEN MATURO  
3 KG DI FARINA DI FRUMENTO 0  
500 GR DI FARINA DI SEGALE  
300 GR DI FARINA DI ORZO  
300 GR DI FARINA DI MIGLIO  
5 SPICCHI DI AGLIO ED UN BEL CIUFFONE DI PREZZEMOLO FINEMENTE TRITATI  
800 GR DI CICCIOLE DI MAIALE A CUBETTI  
NON TROPPO PICCOLI  
4 CUCCHIAINI DI PEPE NERO MACINATO FRESCO  
5 CUCCHIAINI ABBONDANTI DI SALE FINO  
2 KG CIRCA DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE

### ESECUZIONE

Assumo per scontato che il peso suggerito del lievito madre comprenda almeno un paio di rinfreschi a distanza di tre ore ciascuno.

Quindi, il suddetto lievito dovrà presentarsi ben maturo e particolarmente "aggressivo".

Unite al lievito madre le farine integrali, aggiungetevi un po' di acqua quanto basta ad ottenere un impasto morbido, ma elastico. Ungete di olio una terrina e lasciate lievitare, coperto da pellicola, per almeno un paio di ore.

Al termine della fermentazione, aggiungete l'altra farina, un po' d'acqua e cominciate a lavorare per almeno cinque minuti, aggiungete il sale ed il pepe e continuate a sbattere e risbattere la massa per almeno una ventina di minuti.

Fate lievitare al coperto per un'ora circa, ossia per il tempo necessario all'impasto di acquisire un po' di forza. A questo punto, incorporate i ciccioli ed il trito di aglio e prezzemolo.

Formate una bella pagnotta e vaporizzate abbondantemente con acqua.

Fate riposare fino a quando il volume del pane sarà raddoppiato.

Infernare a 180/200° per almeno un'ora e trenta, avendo l'accortezza di "massaggiare delicatamente" la superficie della pagnotta con della farina di segale.





## Pane coi Ciccioli

Roberto Potito

### INGREDIENTI - VERSIONE CON LIEVITO DI BIRRA

35 GR DI LIEVITO DI BIRRA  
3 KG DI FARINA DI FRUMENTO 0  
500 GR DI FARINA DI SEGALE  
300 GR DI FARINA DI ORZO  
300 GR DI FARINA DI MIGLIO  
5 SPICCHI DI AGLIO ED UN BEL CIUFFONE DI PREZZEMOLO FINEMENTE TRITATI  
800 GR DI CICCIOLI DI MAIALE A CUBETTI  
NON TROPPO PICCOLI  
4 CUCCHIAINI DI PEPE NERO MACINATO FRESCO  
5 CUCCHIAINI ABBONDANTI DI SALE FINO  
2 KG CIRCA DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE

### ESECUZIONE

Mescolare molto bene le farine integrali, stemperare il lievito di birra in mezzo bicchiere di acqua a temperatura ambiente ed unirlo alle farine con tanta acqua sufficiente ad ottenere un impasto molto morbido.

Fate riposare al coperto per almeno dodici ore.

Unite alla biga la farina di frumento, aggiungetevi un po' di acqua quanto basta ad ottenere un impasto morbido, ma elastico. Ungete di olio una terrina e lasciate lievitare, coperto da pellicola, per almeno un paio di ore.

Al termine della fermentazione, aggiungete il sale ed il pepe e continuate a sbattere e risbattere la massa per almeno una ventina di minuti.

Fate lievitare al coperto per un'ora circa, ossia per il tempo necessario all'impasto di acquisire un po' di forza. A questo punto, incorporate i ciccioli ed il trito di aglio e prezzemolo.

Formate una bella pagnotta e vaporizzate abbondantemente con acqua. Fate riposare fino a quando il volume del pane sarà raddoppiato. Infornare a 180/200° per almeno un'ora e trenta, avendo l'accortezza di "massaggiare delicatamente" la superficie della pagnotta con della farina di segale.





## Pizza con l'erba

Roberto Potito

*Ecco la ricetta della pizza con l'erba che si prepara in tutta l'Irpinia nel periodo pasquale.*

### Ingredienti

800 GR DI FARINA DI FRUMENTO PREF. 0

25 GR DI LIEVITO DI BIRRA

450 GR DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE

1,5 KG DI "MISTICANZA"(BORRAGINE, SPINACI SELVATICI, BIETINA SELVATICA, CICORIA DI CAMPO,CARDONCELLI, CERFOGLIO, PAPAVERO)

600 GR DI CIPOLLOTTI BIANCHI FRESCHI

350 GR DI FILETTI DI ACCIUGHE DELISCATI E DISSALATI

ABBONDANTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ABBONDANTE PEPE NERO MACINATO FRESCO

SALE QUANTO BASTA

### Esecuzione

Pulite e lavate le verdure, lessatele in pochissima acqua salata e scolatele al dente. Nel frattempo, preparate la pasta: unite alla farina il lievito precedentemente disciolto e stemperato in poca acqua, cominciate a lavorare e dopo cinque minuti, aggiungete due cucchiaini di sale fino. Alla fine, dovrete ottenere un impasto morbido, ma elastico.

Ponete in una terrina unta di olio extravergine a lievitare.

Tagliuzzate molto grossolanamente le verdure, tagliate molto sottilmente i cipollotti, che metterete ad appassire in abbondante olio, aggiungete a questo punto 200 gr di acciughe e non appena si saranno disfatte aggiungete la verdura che farete insaporire per almeno una decina di minuti, aggiungendo il pepe, il sale. Preparate una teglia del diametro di 26/28 cm circa e foderatene il bordo con una parte della pasta, adagiatevi la verdura alla quale aggiungerete le rimanenti acciughe e ricopritela con l'altra parte della pasta precedentemente stesa in una sfoglia dello spessore di 2 cm. Praticate dei fori con i rebbi della forchetta, unite, sempre con la forchetta, i due strati di pasta (il fondo ed il coperchio) formando il classico bordo delle pizze salate. Ungete la superficie con un po' di olio e mettere in forno a 180° fino a quando la pizza non avrà assunto una bella colorazione biondo-scuro. Fate raffreddare prima di servire. *E' ottima!*





## Girandole alla Caprese

*Giovanna Esposito*

*Ho utilizzato il ripieno dei ravioli alla caprese per queste girandole, che hanno il pregio, rispetto ai ravioli, di poter essere preparate il giorno prima e infornate all'ultimo minuto. Le dosi che vi do sono per quattro persone.*

Preparare una sfoglia con 300 g di farina e 3 uova.

Tirlarla spessa (a macchina al n° 4) e dividerla in rettangoli di circa 18 cm di larghezza e 25 di lunghezza.

Lessare i rettangoli per due minuti in acqua bollente salata.

Per il ripieno, tritare finemente 300 g di caciotta fresca (primosale, ravigliolo) con 300 g di fiordilatte fatto asciugare in frigo, amalgamare con 100 g di parmigiano grattugiato e 2-3 uova, profumare con maggiorana, salare, pepare.

Stendere il ripieno sulle sfoglie, lasciando intorno un bordo di un centimetro; arrotolare ben stretta una sfoglia dal lato lungo, arrotolarvi intorno una seconda sfoglia farcita e avvolgere il rotolo così ottenuto nella pellicola per alimenti. Continuare fino ad esaurire gli ingredienti.

Riporre i rotoli in frigorifero.

Il giorno seguente preparare un sughetto facendo soffriggere un grosso spicchio d'aglio in olio molto abbondante; unire 400 g di pomodori pelati sgocciolati, privati dei semi e tagliati a striscioline (oppure pomodori freschi spellati e privati dei semi) e far cuocere per pochi minuti senza schiacciare il pomodoro, che deve rimanere a filetti e piuttosto separato dall'olio che dovrà diventare rosso.

Tagliare i rotoli in fette rotonde dello spessore di un dito, ungere il fondo di una teglia con un po' dell'olio del sughetto, disporre nella teglia le girandole affiancate, senza sovrapporle, e porre su ciascuna una foglia di basilico e qualche filetto di pomodoro.

Irrorare con l'olio del sughetto e infornare per dieci minuti a 180-200°, soltanto per riscaldare, senza far prendere colore.



## Torta Fiaker

*Giovanna Esposito*

*Vi do le dosi per una torta da 22 cm, altrimenti vi toccherà sgusciare uova per tutta la giornata...*

### Per il Pan di Spagna Aurora al caffè:

Uova 210 g - Zucchero 300 g - Tuorli 220 g - Farina 200 g - Fecola 170 g - Noci amazzoniche tritate 100 g - Burro 150 g - Estratto di caffè 1 cucchiaio e mezzo

Montare le uova con lo zucchero, ben spumose, poi unire uno alla volta i tuorli d'uovo, non aggiungendo il successivo se il precedente non è stato ben assorbito. Aggiungere l'estratto di caffè. Unire poi la fecola setacciata insieme alla farina, e infine il burro fuso e freddo e le noci.

Versare l'impasto su due placche da forno foderate con carta forno e cuocere per 8-10 minuti a 240°. Sarà pronto quando, premendo leggermente l'impasto con un dito, la fossetta si appianerà rapidamente.

Dividere in dischi da 22 cm.

### Per il croccantino:

Cioccolato bianco 150 g - Noci amazzoniche tritate 50 g - Pailleté feuilletine (o cialde a sigaretta sbriciolate) 50 g

Fondere il cioccolato, versarvi le noci e le sfoglino, quindi spalmare il composto su uno dei dischi di pan di Spagna al caffè e mettere in frigo a rassodare.

Attenzione a formare uno strato il più sottile possibile, altrimenti la torta sarà difficile da tagliare.

### Per la crema all'arancia:

Latte 100 g - Succo d'arancia 25 g - Buccia di una grossa arancia grattugiata - Tuorli 50 g - Zucchero 25 g più due cucchiaini - Gelatina 3 g - Cioccolato bianco 150 g - Panna montata 250 g

Scaldare il latte; montare i tuorli con i 25 g di zucchero, unirli al latte e rimettere sul fuoco portando ad 85° (in mancanza di un termometro, attendere che la schiuma in superficie sia sparita).

Togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato grattugiato, la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata, la scorza e il succo d'arancia.

Far sciogliere bene cioccolato e gelatina, quindi lasciar intiepidire fin quasi a raffreddamento e unire la panna montata con due cucchiaini di zucchero.

Per la bavarese al caffè:

Latte 150 g - Zucchero 40 g più due o tre cucchiaini - Tuorli 45 g - Gelatina 3 g - Estratto di caffè secondo il gusto - Panna montata 180 g

Far bollire il latte e versarlo a filo sui tuorli montati a parte con i 40 g di zucchero. Riportare sul fuoco e cuocere fino a 83°. Unire la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata, farla sciogliere bene, quindi unire l'estratto di caffè e lasciar intiepidire fin quasi a raffreddamento. Aggiungere la panna montata (non troppo soda) con due o tre cucchiaini di zucchero (regolatevi in base all'amaro del caffè).

Montare la torta:

porre su un piatto un anello per torta da 22 cm di diametro; sul fondo disporre il Pan di Spagna spalmato di croccantino, versare quindi uno strato di crema all'arancia (meno della metà, ma più di un terzo), porre in frigo per qualche minuto, ma non troppo altrimenti il resto della crema all'arancia si rassoderà e non potrete utilizzarla. Nel frattempo preparare la bavarese al caffè.

Estrarre il piatto dal frigo e porre sulla crema all'arancia un altro strato di Pan di Spagna, quindi versare la bavarese al caffè. Rimettere in frigo per qualche minuto, sovrapporre poi un altro disco di Pan di Spagna e infine versare sulla superficie della torta il resto della crema all'arancia, facendola scendere anche lungo i bordi (è meglio usare un anello da torta regolabile, in modo da poterlo allargare un pochino, a questo punto, per far colare la crema). Rimettere in frigo fino a rassodamento completo, per diverse ore.

Decorare con noci amazzoniche, filetti di scorza d'arancia, chicchi di caffè.





## Cake alle carote

*Mara Battista*

### Ingredienti

Gr. 150 di carote grattugiate (oppure zucchini o peperoni )

Gr. 300 farina 00

1 bustina di lievito per torte

Gr. 50 di gherigli di noce tritati non finemente

2 uova intere

Gr. 80 di zucchero

Gr. 80 di olio di semi di arachide

1 cucchiaino scarso di sale fino

Buccia di limone grattugiata

### Preparazione

Riscaldare il forno a 180°;

Rivestire uno stampo da plum cake da cm. 26 con carta forno (sagomandone gli angoli).

In una coppa mescolare farina, zucchero, lievito, sale e noci; in un'altra coppa uova, olio buccia di limone e carote e aggiungerli alla parte solida.

Mescolare velocemente, versare nello stampo e infornare a 180° per un'ora circa.

Cotto e raffreddato si può avvolgere in pellicola, poi in busta freezer e surgelare perfettamente.

Si serve come accompagnamento a salumi e/o formaggi.



## Mousse di formaggio

*Vittoria Tassoni*

### Per il guscio esterno

2 fette di pancarrè  
100 gr di burro  
4 filetti di acciuga

### Per il ripieno

300 gr di stracchino  
200 gr di ricotta  
150 gr di mascarpone  
100 gr di panna montata  
8 gr di colla di pesce

Preparare l'esterno lavorando il burro morbido e unendo i filetti di acciuga tritati e 2/3 gocce di limone .Spalmare sul pancarrè e arrotolare stretto .Mettere in frigo .

Per il ripieno montare la panna ,mettere tutti gli altri ingredienti nel frullatore e mescolarli insieme mettere a bagno la colla di pesce e senza strizzarle tanto scioglierla a bagnomaria.Mescolare la colla di pesce alla crema di formaggi .

Assemblaggio Tagliare il pancarrè a rondelle e rivestire uno stampo da zuccotto con pellicola foderare bene con le rondelle poi versare la crema di formaggio .Mettere in frigo a raffreddare .

Prima diservire girare su un piatto da portata e guarnire con ciuffetti di prezzemolo



[www.vittoriaincucina.it](http://www.vittoriaincucina.it)



## Torta all'arancia

Laura Toro

### Ingredienti

4 uova  
220 g zucchero  
250 g di farina  
1 bustina lievito (anche meno)  
1 bicchiere e 1/2 olio (anche 1 bicchiere, uso quello di arachidi)  
1 bicchiere acqua  
scorza di 2 arance.

### Preparazioni

Sbattere uova e zucchero, aggiungere in successione l'olio, l'acqua, la farina setacciata col lievito. Teglia da 26 cm. Infornare per 40-45 minuti a 180° (il mio forno, elettrico, è meglio metterlo a 170°).

La crema si fa con il succo di 4 arance, 3 cucchiaini di zucchero e 3 di farina, facendo addensare sul fuoco sempre girando (ve la consiglio caldamente, tra l'altro è senza latte e uova quindi va bene anche per chi soffre di intolleranze varie). Si può fare anche al limone (versione mia), usando le bucce di 2 limoni. In questo caso per la crema si usa il succo di due limoni, unito a 300 g di acqua, alla farina e a circa 100-150 g di zucchero (dipende da quanto sono aspri i limoni: assaggiate e decidete; considerate che la crema è un po' aspra ma va in mezzo a una torta dolce). *Per la cronaca, il mio bicchiere pieno d'olio pesa 130 g.*



## Torta Tenerina

ricetta di Silvia Ferrari fatta da Laura Toro

### Ingredienti

200 g cioccolato fondente  
130 g zucchero  
100 g burro  
3 uova  
3 cucchiaini rasi di farina  
1 cucchiaino cacao dolce o amaro a piacere (non l'ho messo)

### Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi, sciogliere a bagnomaria e separatamente burro e cioccolato e fare un po' raffreddare.

Unire allo zabaione la farina e poi burro e cioccolato fusi.

Completare con il cacao in polvere, e per ultimo gli albumi montati a neve ferma. Imburrare una teglia del diametro non superiore a 26 cm (a seconda della dimensione verrà più o meno spessa) e infornare a 200° per 5 min. e poi per altri 20 abbassare a 180.

Spolverizzare con zucchero a velo e se si vuole accompagnare con crema inglese o panna montata.



## Crostata al limone

*Stefania Degli Esposti*

### Pasta frolla

300 gr di farina  
100 gr di zucchero  
200 gr di burro morbido (volendo anche un po' meno)  
2 rossi d'uovo (oppure 1 uovo intero)  
la buccia di un limone grattata

impastare e lasciare riposare un po' in frigorifero

Poi tirare la pasta col mattarello ricoprire la teglia facendo salire un po' ai bordi (tonda 26cm /rettangolare 20x30) e tenerne da parte 1/3 per il coperchio

### Crema del ripieno

succo di 3 limoni  
1 hg di zucchero  
3 uova

Sbattere tutti gli ingredienti e far cuocere finchè non si addensa, versarla nella teglia poi coprire con la restante pasta frolla chiudendo bene ai lati.

Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.  
Quando è fredda spolverare di zucchero a velo.

Si può usare anche la pasta frolla già pronta surgelata.  
Meglio mangiata il giorno dopo.





## Uccelletti o Piccilati al vino

*Donatella Talone*

### Impasto esterno

Circa 1 kg di farina per dolci (anche meno)  
2 grandi bicchieri di olio EVO  
1 bicchiere di vino  
 $\frac{3}{4}$  cucchiaini di zucchero

### Ripieno

400 g di marmellata d'uva  
120 g di mandorle tostate con tutta la buccia e tritate  
1 buccia di arancia grattugiata  
del pane grattugiato se l'impasto risultasse troppo liquido

### Esecuzione

Fare la fontana con la farina e impastare con l'olio, il vino e lo zucchero.

Il tipo di impasto deve trasudare olio.

In una ciotola preparare il ripieno dei piccilati

Formare delle palline di circa 40/50 g l'uno e quindi appiattirle con il mattarello, mettere con un cucchiaino il ripieno e chiudere a mezza luna.

Passare con la rotella per ritagliare bene la mezzaluna e premere bene i bordi per evitare la fuoriuscita del ripieno.

Richiudere a forma di tortello unendo le punte della luna.

Cuocere in forno caldissimo (200°) per circa 30-40 minuti.

Quando i piccilati sono ancora aldi, passare nello zucchero semolato.



## Sformato di sedani alla casalinga

(per 6/8 persone)

### Ingredienti:

un grosso sedano tagliato a pezzi di circa 4 cm  
800 g di oane raffermo casereccio  
150 g di panna freschissima  
150 g di brodo  
100 g di acciughe sott'olio  
1 cipollotto  
50 g di burro  
60 g di parmigiano grattugiato  
3 uova  
sale, pepe

### Esecuzione

Lessare il sedano a metà cottura in acqua salata.

Scolarlo bene e ripassarlo in padella con un soffritto di burro e cipolla, nel quale sono state sciolte 6-7 belle acciughe.

A parte bagnare il pane nella panna e nel brodo, strizzarlo bene e mescolarlo con il parmigiano e le uova; da ultimo aggiungere il sedano, pepare e aggiustare di sale.

Ungere un pirex versarvi il composto e sulla superficie disporre le acciughe rimaste a formare una griglia come si fa con la crostata e qualche nocella si burro.

Mandare in forno a 180° per circa 20 minuti.



## Biscotti arrotolati alla marmellata

*Michela Guerra*

### Ingredienti

Gr. 360 di farina  
Gr. 40 di fecola  
1 bustina di lievito per torte  
Gr. 150 di zucchero a velo  
3 tuorli Gr. 80 di zucchero  
2 cucchiaini di latte  
Gr. 180 di burro  
Marmellata a piacere.

### Preparazione

Riscaldare il forno a 180°; impastare tutti gli ingredienti e stendere la pasta in 2 rettangoli piuttosto sottilmente; spalmare il lato lungo con marmellata (possibilmente fatta in casa) abbastanza soda.  
Arrotolare questo lato su se stesso e spalmare nuovamente con marmellata aggiungendo a piacere,  
e, a seconda del gusto della marmellata, mandorle sfilettate o noci tritate.  
Arrotolare ancora e sistemare i rotoli ottenuti su una placca rivestita di carta forno. Infornare per 30 minuti circa.  
Sfornarli e prima che raffreddino completamente affettarli in diagonale e, prima di servirli, spolverarli di zucchero a velo.





## Indice

Angelica	pag. 4
Arancini napoletani	pag.25
Babà	pag.31
Bavarese di Yogurt greco al miele	pag.22
Biscotti arrotolati alla marmellata	pag.46
Bocconcini di pane al formaggio	pag.17
Budino di Riso	pag.29
Cake alle carote	pag.40
Cannelloni colorati	pag.15
Chili	pag. 6
Choco passion	pag.30
Crema Chantilly	pag.32
Crocchette di Patate e Pistacchi	pag. 3
Crocchette genovesi	pag.24
Crostata al limone	pag.43
Flan di Ratatouille	pag. 3
Girandole alla Caprese	pag.37
Lepre in salmì	pag.21
Miniquiche alle verdure	pag.27
Mousse di formaggio	pag.41
Nussecken	pag.20
Pane coi Ciccioli con lievito madre	pag.34
Pane coi Ciccioli con lievito birra	pag.35
Panettone gastronomico alle noci	pag. 7
Pennette rucola e pomodoro	pag.11
Pitta di Salsicce e Ricotta	pag.18
Pizza con l'erba	pag.36
Polpette d'uovo	pag. 9
Polpettine di ricotta verdi e rosa	pag. 2
Polpettone di pollo	pag.26
Polpettone di vitello in crosta	pag.14
Rotoli Rustici	pag.10
Sformato di sedani alla casalinga	pag.45
Supplì romani	pag.23
Timballo di anelletti alla siciliana	pag.33
Torta al papavero e cioccolato	pag.19
Torta all'arancia	pag.42
Torta di mele	pag.13
Torta Fiaker	pag.38
Torta rustica della Nonna	pag.12
Torta Tenerina	pag.42
Torta di ricotta in pasta frolla al pistacchio	pag. 8
Uccelletti o Picciliati al vino	pag.44



*I partecipanti del raduno di Roma  
Presso la Chiesa Valdese di Piazza Cavour  
12 Febbraio 2005*

