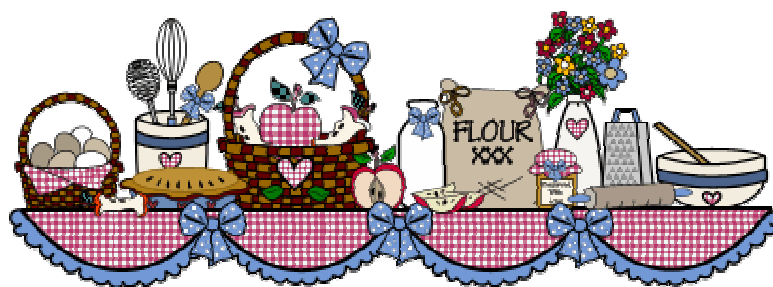


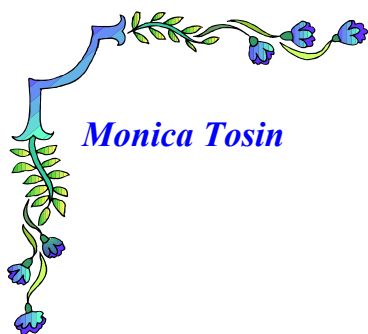


Raduno degli amici de

LA CUCINA ITALIANA *On Line*

Capri, 13-14 marzo 2004





Monica Tosin

TORTA DI NOCCIOLE SENZA FARINA

Ingredienti

g.200 di nocciole tostate

g.200 zucchero a velo

7 albumi

sale



Esecuzione

Tritate finemente le nocciole tostate, montare i bianchi a neve con lo zucchero a velo e un pizzico di sale; unirvi il trito di nocciole molto delicatamente, amalgamando bene.

Imburrare una teglia o meglio ancora foderare la teglia con carta forno e versare il composto dando uno spessore non superiore a 2 centimetri.

Cuocere a 150° per 40 minuti.

Non è necessaria nessuna decorazione particolare, se vi piace potete spolverizzarla con un leggero velo di cacao, con una scritta "in neutro" ossia senza cacao.



Luisa Sorrentino

DOLCETTI DI AMARETTI

(ricetta di Lorena Tedeschi)

Accoppiare degli amaretti, dal lato piatto, con un po' di Nutella, poi passarli in caffè tiepido non zuccherato e rotolarli nel cocco grattugiato. Disponerli in pirottini di carta.



POLPETTINE IN SALSA AGRODOLCE

(ricetta di Paola Rovetto)

Ingredienti:

300 gr vitello tritato - 100 gr parmigiano - 80 gr pangrattato - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di prezzemolo - 2 piccole uova - acqua q.b. - olio per friggere - sale – pepe

per la salsa:

100gr sott'aceti tagliuzzati - 1 cipolla tritata - 300gr passata di pomodoro - 40 gr zucchero - 1dl aceto (un po' di mele, un po' normale)- sale

Procedimento

Preparate le polpettine

inumidite il pangrattato con acqua tiepida e tritate finemente il prezzemolo con lo spicchio d'aglio. In una ciotola riunite la carne tritata, unite il pangrattato, il parmigiano, il prezzemolo tritato ed amalgamate tutti gli ingredienti, poi aggiungete le uova, salate, pepate e rimescolate. Confezionate delle piccole polpettine e fatele friggere in una padella con olio caldo. Allargatele su carta assorbente e tenetele da parte.

Preparate la salsa

tritate finemente la cipolla, fatela stufare, aggiungete i sott'aceti tritati e lasciate insaporire per qualche minuto. Sciogliete lo zucchero in un dl di acqua calda, aggiungete l'aceto, la passata di pomodoro, salare e versare il tutto nell'intingolo di cipolla e sott'aceti. Fate sobbollire per qualche minuto, assaggiare e unire le polpettine, lasciandole insaporire per 5-10 minuti. Trasferite nel piatto da portata e lasciatele intiepidire prima di servirle. Sono migliori il giorno dopo.



Generosa Ciampa

PLUM CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

1 scatola da gr 150 di chicchi di mais al naturale
20 gr di canditi
80 gr di cioccolato bianco
150 gr di zucchero semolato
2 uova
180 gr di farina
155 gr burro
1/2 bustina di lievito
1 cucchiaino di zucchero a velo



Preparazione

Montare 150 gr di burro con lo zucchero semolato, quindi incorporate le uova, il cioccolato spezzettato, i canditi, la farina setacciata con il lievito ed il mais ben sgocciolato.

Versate il composto in uno stampo da plum cake imburrato e cuocete il dolce nel forno preriscaldato a 170° per 30 minuti, poi estraetelo velocemente, praticate un taglio centrale per tutta la lunghezza e rimettetelo a cuocere, abbassando a 150° per un'altra ora.

A fine cottura sformatelo e lasciatelo raffreddare (deve raffreddare completamente), spolverizzare con lo zucchero a velo e servire



Generosa Ciampa

CAPPUCCINO MUFFIN

Ingredienti

230 gr farina
60 gr zucchero
7 gr lievito per dolci
22 gr caffè istantaneo
1 pizzico di sale
90 gr latte
60 gr burro
1 uovo sbattuto
Vanillina
60 gr gocce di cioccolato

Preparazione

Il procedimento è il solito

Si mescolano gli ingredienti secchi da una parte farina, lievito, sale, caffè, gocce di cioccolato

In un'altra ciotola si mescolano gli ingredienti liquidi e cioè il burro, il latte, l'uovo sbattuto e la vaniglia.

Si versano gli ingredienti liquidi in quelli solidi e si mescola giusto il tempo per amalgamare il tutto.

Versare negli stampini e cuocere a 200° per 10-15 minuti



MUFFIN ALLA CANNELLA

Ingredienti

345 gr farina
10 gr lievito per dolci
1 pizzico di sale
15 gr cannella
5 gr spezie miste
115 gr burro morbido
230 gr zucchero
2 uova
115 ml latte

Preparazione

Riscaldare il burro con lo zucchero per 30 secondi.

Mescolare la farina con il lievito, il sale, la cannella e le spezie setacciando il tutto.

Battere le uova, 1 alla volta nella miscela burro + zucchero.

Aggiungere, alternando la miscela con la farina ed il latte.

Versare l'impasto negli stampini ed infornare per 15-20 minuti a 200°





Elisabetta Cuomo



LASAGNA

Ingredienti

800 gr di pasta all'uovo
700 gr di macinato misto(maiale e manzo)+ 100 gr di pancetta macinata
insieme
alle carni
800 gr di fior di latte
150 gr di parmigiano gratt
100 gr di concentrato di pomodoro
700/800 gr di passata di pomodori
2 cipolle medie
1 carotina
1 costa di sedano
1/2 bicchiere di brodo vegetale
1/2 bicchiere di latte
1 litro di besciamella
basilico
1/2 bicchiere di vino rosso(o poco più)
100 gr di olio E.V.O(circa)

Preparazione

Tritare insieme cipolla,carota e sedano e soffriggere a fuoco dolce per 1/2 minuto,aggiungere il macinato e rosolarlo per qualche minuto,aggiungere il vino e farlo evaporare.

Aggiungere la passata e il concentrato diluito in 1/2 di bicchiere di brodo,cuocere,girando spesso,per un'ora circa a fuoco lentissimo. Cuocere le sfoglie all'uovo al dente,cospargere una teglia grande di ragù mescolato a poca besciamella,e fare un primo strato di sfoglie,versare del ragù,poca besciamella,parmigiano,fior di latte a cubetti e basilico.

Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Finire col ragù mescolato alla besciamella,spolverizzare con abbondante parmigiano.

Infornare a 180° per 35 minuti circa.



Elisabetta Cuomo

DELIZIE A LIMONE

Ingredienti

4 uova
80 gr. farina
25 gr. fecola
70 gr. zucchero
un pizzico di vanillina
750 gr. di panna fresca
600 gr. di crema pasticcera aromatizzata al limoncello
1 dl. di limoncello
3 limoni freschi.



Preparazione

Montare le uova intere con lo zucchero per 20 minuti circa.

Unire delicatamente la farina e la fecola setacciate, poi unire un pizzico di vanillina. Versare il composto in stampini monodose per minizuccotti (di 8-10cm di diametro), imburrati e infarinati (ne occorrono circa 8-10). Cuocere in forno caldo a 160° per 25 minuti circa. Montare 250 gr. di panna fresca (molto soda). Unire 350 gr. di crema pasticcera aromatizzata al limoncello con la panna appena montata e aggiungere anche della scorza di limone grattugiata. Sformare i piccoli Pan di Spagna e, con un coltellino, scavare un pò alla base, togliendo con pò di mollica e bagnarle leggermente con sciroppo di acqua, zucchero e limoncello. Riempire queste cavità con la crema mescolata alla panna (chantilly) e richiudere con la mollica tolta precedentemente.

Mettere la crema rimasta in un robot, aggiungere il limoncello e della scorza grattugiata di limone. Frullare il tutto e aggiungere poco alla volta la panna zuccherata rimasta. Si dovrà ottenere una salsa fluida ma densa (tipo besciamella). Sistemate le delizie su un vassoio e versarvi sopra la salsa al limoncello preparata.





Elisabetta Cuomo

PASTIERA NAPOLETANA

Pasta Frolla

550 g farina
300 g burro
200 g zucchero
50 latte
4 tuorli
1 cucchiaino miele
1 pizzico di sale
1 cucchiaino lievito pan degli angeli
scorza di arancia e limone grattugiati

Montare il burro a crema con lo zucchero ed il miele per 5 minuti, poi aggiungere la farina, il latte ed il lievito.

Stendere la pasta frolla sottile e foderare una teglia di 30 cm di diam. (o due piccole) dopo averla imburrrata per staccare meglio la pastiera una volta fredda (è bruttina nella teglia) e mettere al fresco.

Le Creme

crema di ricotta:

400 g di ricotta
400 g di zucchero
3 uova intere (da 60 gr o 2 da 80gr) e 1 tuorlo
Frullare zucchero uova e ricotta

crema di grano

1 barattolo di grano cotto da 580 g
30 g burro
1 dl latte
1 pizzico di sale

cuocere il grano per 10 min. con il latte ed il burro ed il sale, mescolando perché non si attacchi al fondo

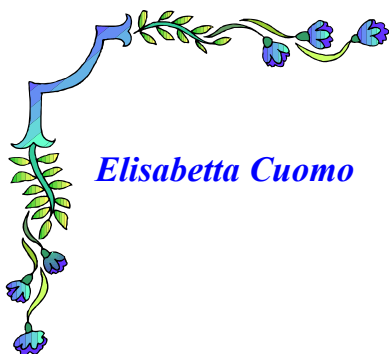
crema pasticceria

300 g di latte, 100 g zucchero, 2 tuorli, 20 g farina e 20 g fecola, scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia; aggiungere un uovo intero (crudo) quando la crema è fredda per rendere la stessa più fluida e mescolare bene.

Unire i tre composti a mano (NO il grano nel robot) e quindi 1/2 fialetta di fior d'arancio(o 8 gocce di Neroly) 1 pizzico di cannella 1 bustina di vanillina 3 cucchiaini di Cointreau 100 g di canditi a cubetti.

Versare il composto nella teglia e decorare con strisce di pasta incrociate.
Infornare a 150-160° per 1 ora e 50' circa.





Elisabetta Cuomo

PACCHERI RIPIENI DI MELANZANE E PROVOLA

Ingredienti

500 gr di paccheri De Cecco o Setaro
2 chili di melanzane lunghe violette
300 gr di fior di latte
400 gr di provola affumicata
150 gr di parmigiano grattugiato
300 gr di besciamella pronta
basilico 10/15 foglie
pepe q.b.
pomodorini freschi (1 chilo e mezzo) o in barattolo (3 da 400 gr)
400 gr di passata di pomodori
Olio q.b.
1 aglio

Preparazione

Tagliare 1 chilo e mezzo di melanzane a fette lunghe e spesse un cm, metterle sotto sale e farle spurgare per 40 minuti.

Tagliare quelle rimaste a funghetti e metterle sotto sale.

Sciacquare le melanzane e asciugarle, infarinare solo quelle lunghe e friggerle in olio di semi.

Friggere anche quelle a funghetti.

Asciugare le melanzane bene con carta casa.

In un robot, frullare le melanzane (solo quelle a fette lunghe) grossolanamente insieme alla besciamella e al basilico, aggiungere il basilico.

Tagliare il fior di latte e la provola a dadini piccolissimi, aggiungerli al composto di melanzane.

Cuocere i paccheri per 4/5 minuti, riempirli con il ripieno.

Preparare con i pomodorini e la passata (con l'aglio e l'olio) una salsa fresca (20 minuti di cottura) e versarla sopra i paccheri, spolverizzare con abbondante parmigiano e infornare a 170° per 15 minuti circa.

Una volta sfornati aggiungere del basilico tritato.



Ingredienti

500 gr di farina manitoba(0)
 150 gr di burro
 70 gr di zucchero
 8-9 uova
 25 gr di lievito di birra
 1 pizzico di vanillina
 10 gr di sale
 scorza di arancia o 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.



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 po' 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°) (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 lievitare la pasta per circa 1 ora. Lavorare la pasta per 1 minuto.

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

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

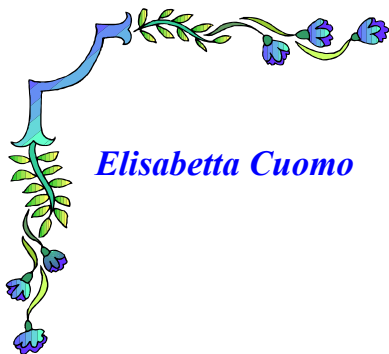
Mettere a lievitare in un posto tiepido per 2-3 ore circa, la pasta dovrà triplicare il suo volume.

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 sciroppate.



Elisabetta Cuomo

PIZZA

Ingredienti

600 gr farina 00
400 gr Manitoba
600/650 gr di acqua
25 gr di lievito di birra
25 gr di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

Preparazione

Impastare le farine con 500 gr di acqua, il lievito sbriciolato o anche sciolto in poca acqua, unire l'olio e lo zucchero. Sciogliere il sale in 100 gr di acqua e aggiungerlo a metà lavorazione. Lavorare la pasta per 15 minuti circa, deve risultare molto morbida. Far lievitare per circa un'ora e mezza o due, formare dei panetti di 200 gr circa, senza maneggiare troppo la pasta, infarinandoli abbondantemente, farli lievitare ancora 1 ora. Stenderli su carta forno su una piccola pala, farcire con abbondante mozzarella del giorno prima, poco pomodoro a pezzettoni, olio (metà di oliva e metà di arachide) e parmigiano, infornare su refrattaria riscaldata per 20 minuti a 250/270°, cuocere per 7/8 minuti.



Maria Grazia Putignani

Dino Boccaletti

TORTA PARADISO

Da: "Le ricette regionali italiane" – Anna Gosetti della Salda

Ingredienti

Zucchero semolato gr.300

Burro gr.300

Farina bianca gr.150

Fecola di patate gr.150

Zucchero al velo

8 uova - 1 limone - poco burro per lo stampo

Preparazione

Mettere il burro, che deve essere ben morbido in una ciotola e con un cucchiaino di legno lavorarlo con energia sino ad averlo soffice e ben montato.

Unire la scorza grattugiata del limone e tutti i tuorli (tenere a parte 3 albumi) uno per volta e non mettendo il successivo se il precedente tuorlo non sarà stato perfettamente incorporato.

Aggiungere poi lo zucchero semolato e, sempre mescolando con forza, la fecola e la farina fatte cadere a pioggia da un setaccio.

Quando tutti gli ingredienti saranno ben lavorati montare i 3 albumi in neve soda e unire anch'essi al composto, procedendo con delicatezza; per tutte queste lavorazioni occorreranno non meno di 30 minuti.

Imburrare una tortiera del diametro di cm 28 a bordi alti e versare in essa quanto si sarà preparato; metterla poi in forno già caldo a 170 gradi e cuocere la torta per 40 minuti.

Levarla dallo stampo e lasciarla raffreddare su una gratella da pasticceria, indi spolverizzala con zucchero al velo fatto cadere da un fitto passino.





Rossella Lazzarini

TEGOLE DELLA VALLE D'AOSTA

Questa ricetta era stata messa tempo fa sul forum di CI, ma non ricordo più da chi. Io l'ho modificata perchè non mi sembrava fosse abbastanza aderente al gusto di queste ottime cialde che conosco da quando frequento la Valle d'Aosta, cioè da più di 30 anni e l'esperimento è decisamente riuscito. Anche la forma era indicata come quella delle classiche tegole dei tetti. In realtà, le Tegole in questione sono cialde completamente piatte in quanto ricordano le tegole in ardesia sui tetti delle vecchie case di montagna della Valle.



Ingredienti

300 g di zucchero
225 g di nocciole pelate e tostate,
100 g di mandorle pelate e tostate
300 g di albumi
90 g di farina "00"
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione

Mettere nel robot le mandorle e le nocciole (pelate e tostate), aggiungere lo zucchero e tritare il tutto sino ad ottenere un composto molto fine.

Versare il tutto in una terrina capiente, aggiungere a poco a poco la farina setacciata insieme alla vanillina e incorporare quindi, poco per volta, gli albumi montati a neve ben ferma, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno, per evitare il più possibile di smontare gli albumi.

Imburrare e infarinare leggermente una placca da forno (oppure ricoprirla con carta da forno) e con un cucchiaino formare dei dischi sottili di composto del diametro di circa 10 cm, tenendoli distanziati. Infornare a 180° per circa 10 minuti, ma sorvegliare attentamente le tegole: quando il bordo dei dischi è colorito, sono pronte. Staccarle delicatamente dalla placca e lasciarle raffreddare. Devono risultare leggere e croccanti. Continuare sino ad esaurimento del composto. Si conservano per diversi giorni nelle scatole per biscotti, o anche in dispensa dentro a un cestino per il pane.



Ofelia Allegretta

SARDELLE IN SAOR

Questa ricetta tipica veneziana è di antichissime origini, e trova la sua ragion d'essere nel fatto che il "saor consentiva una lunga conservazione del pesce. Nel Settecento Carlo Goldoni, grande testimone di una Venezia popolare e quotidiana, nella commedia "Le donne de casa soa" dà una ricetta delle "sarde in saor" del tutto simile a quella che noi gustiamo ancor oggi. Da non veneta, ma innamorata della dolcezza del dialetto veneziano, mi piace riportare la versione della ricetta data da Mila Contini.

SARDELE IN SAOR

Comprar 1 kg de pesse, lavarlo ben e lassarlo scolar. Dopo infarinà se lo frize in ogio caldissimo e abbondante e se lo mete su un foglio de carta de bechèr, spolvarizà de sal.

Intanto se parecia el saor. Par 1 kg de pesse se taglia fine 1\2 kg de sègole e se le desfrize nell'ogio, a poco a poco, finchè le diventa bionde.

Prima che le cambia color, se ghe zonta un poco de aseò de puro vin e se lassa bogir adasiato par uno o do secondi.

Se sistema un poco de pesse frito sul fondo de una piàdena bassa e largheta, e se lo coverze con un poco de saor, e cussì drio man fin che xe finio el pesse e anca el saor.

Sta bona pietanza se la parecia un per de giorni prima de magnarla.

I veci veneziani ghe zontava, al saor, anca qualche pignolo e un poca de uèta seca, fata rinvegnir nel vin.



Io le ho preparate così

SARDE IN SAOR

Ingredienti

1 kg di sarde
1 kg di cipolle bianche
1 bicchiere di aceto di vino
120 g di pinoli
120 g di uvetta secca
olio e farina per frittura sale

Preparazione

Le sarde vanno pulite (tolte testa, interiora, squame, alcuni tolgono anche le lisce lasciando le sarde aperte), lavate e asciugate. Tagliare le cipolle a fettine sottili e lasciarle appassire in una casseruola con un po' d'olio a fuoco lento. Versare poi l'aceto e salare. Lasciare evaporare l'aceto spegnere il fuoco e mettere da parte. Le sarde invece vanno infarinate separatamente e fritte un po' alla volta in olio caldo girandole accuratamente per una doratura uniforme. Vanno poi scolate bene e fatte asciugare su un piatto con della carta da cucina assorbente. Una volta raffreddate vanno poste in una terrina alternando uno strato di sarde con uno strato di cipolle (abbondanti), pinoli e uvetta sultanina (rinvenuta in acqua calda) Ora il segreto: lasciare riposare per almeno 24 ore (meglio 48 o più).

nota: Se troverete difficile reperire i pinoli non preoccupatevi: molti veneziani le preparano anche senza e addirittura a volte non mettono nemmeno l'uvetta... anche qui è poi questione di gusti.

Buon appetito!!





Daniela Delogu

OLIVELLE DI MARZAPANE DI PISTACCHI

Dal Quaderno della felicità di Donna Giuliana Spadaro di Passanitello.

per il marzapane di pistacchi:

200g di pistacchi verdi spellati di Bronte.

200 g zucchero a velo

vaniglia

raschiatura d'arancia o di limone

un albume

Ridurre i pistacchi a farina, miscelarla con lo zucchero e gli aromi e aggiungere l'albume a poco a poco; i pistacchi sono ricchi di olio e potrebbe essere sufficiente meno di un albume. Impastare e far riposare.

Con questo marzapane formare delle piccole olive e rotolarle nello zucchero semolato.

Disporle in una ciotola e guarnire alcune olive con foglie vere di olivo.

Si servono con il caffè.





Daniela Delogu

CIOCCOLATINI FONDENTI AL RUM E PEPERONCINO

200 g di cioccolato fondente da copertura,
100 g di cioccolato fondente al 70%,
50 g crema di latte, peperoncino, rum.

stampi per cioccolatini in polycarbonato a forma di conchiglia.

Fondere a bagnomaria il cioccolato, avendo cura che la ciotola che lo contiene non tocchi l'acqua in ebollizione.

Togliere dal fuoco e temperare il cioccolato.

Far aderire il cioccolato in maniera omogenea al fondo e alle pareti degli stampini, senza creare uno strato troppo consistente.

Lasciar freddare i gusci e, nel frattempo, preparare il ripieno.

Fondere il cioccolato al 70% con la crema di latte, raffreddare e aggiungere peperoncino e rum. Mescolare bene il tutto.

Mettere una pallina schiacciata di questo ripieno al centro dei gusci di cioccolato.

Nel frattempo tenere in caldo il cioccolato temperato, riprenderlo e versare il cioccolato necessario a ricoprire i cioccolatini, livellare bene e lasciar freddare.

Battere con forza per estrarre i cioccolatini.



TAZZINE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL CAFFÈ

200 g di cioccolato fondente da copertura,
100 g di cioccolato fondente al 70%,
50 g crema di latte

una tazzina di caffè molto ristretto.

stampi per cioccolatini in polycarbonato a forma di tazzina da caffè.

Fondere a bagnomaria il cioccolato, avendo cura che la ciotola che lo contiene non tocchi l'acqua in ebollizione.

Togliere dal fuoco e temperare il cioccolato.

Far aderire il cioccolato in maniera omogenea al fondo e alle pareti degli stampini, senza creare uno strato troppo consistente.

Lasciar freddare i gusci e, nel frattempo, preparare il ripieno.

Fondere il cioccolato al 70% con la crema di latte, raffreddare e aggiungere il caffè ristretto. Mescolare bene il tutto.

Mettere un po' di questo ripieno al centro dei gusci di cioccolato.

Nel frattempo tenere in caldo il cioccolato temperato, riprenderlo e versare il cioccolato necessario a ricoprire i cioccolatini, livellare bene e lasciar freddare. Battere con forza per estrarre i cioccolatini.



Daniela Delogu



ROSE E FOGLIE FONDENTI

100 g di cioccolato fondente da copertura

stampi per cioccolatini in polycarbonato a forma di rose e foglie.

Fondere a bagnomaria il cioccolato, avendo cura che la ciotola che lo contiene non tocchi l'acqua in ebollizione.

Togliere dal fuoco e temperare il cioccolato.

Versare il cioccolato necessario a ricoprire le forme, livellare bene e lasciar raffreddare.

Battere con forza per estrarre i cioccolatini.



MISTO MARE AL LATTE CON CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE E AMARETTO

Ciocolato bianco 100g,

panna 50g,

mandorle tritate fini 30g,

liquore Amaretto di Saronno q.b.

Fondere il cioccolato con la panna, aggiungere la farina di mandorle e il liquore. Far raffreddare e usare per farcire i cioccolatini.



MISTO MARE AL LATTE CON CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI.

Ciocolato bianco 100g,

panna 50g,

pistacchi tritati 20g

zucchero a velo 20g.

Sbollentare i pistacchi, sbucciarli e tritarli fini con lo zucchero a velo. Fondere insieme cioccolato e crema di latte e unire i pistacchi tritati fini. Far raffreddare e usare per farcire i cioccolatini.



MISTI AL LATTE CON CIOCCOLATO AL LATTE E GRANELLA DI NOCCIOLE.

Ciocolato al latte 100g,

crema di latte 50g,

nocciole tostate 50g.

Tritare a pezzi medi le nocciole, unirle al cioccolato fuso con la crema di latte. Far raffreddare e usare per farcire i cioccolatini.



Daniela Delogu

CHICCHI DI CAFFÈ' (o olive nere)

Cioccolato fondente 100g,
crema di latte 50g
caffè in polvere 20g.

Fondere il cioccolato con la crema di latte.
Quando è freddo ma ancora morbido unire la polvere di caffè.
Con il composto fare delle palline allungate come chicchi di caffè e rotolare nello zucchero semolato



TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE

Miele 250 g
Glucosio 250 g
Zucchero 500 g
Zucchero a velo 200 g
Albumi 6
Mandorle pelate 1 kg
Profumo di vaniglia

Cuocere in un polsonetto non stagnato il miele fino a quando non si asciuga.

Aggiungere, poi, il glucosio, gli albumi a neve ferma, lo zucchero cotto al caramello (110-120 gradi), mescolare tutto molto bene finché il composto non raggiunge la consistenza dello zucchero al caramello.

A questo punto aggiungere le mandorle calde e lo zucchero a velo, mescolare con cura sul fuoco al minimo; versare, poi, il profumo di vaniglia e travasare il composto nello stampo foderato di ostie.

Fare riposare il torrone in ambiente fresco con dei pesi sulla superficie, quando sarà freddo tagliarlo a pezzi proteggendolo dall'umidità con appositi incarto. Conservare in luogo fresco e scuro o in frigo.





Anna Maria Accolla

ARROSTO CAPRICCIOSO

Ingredienti

3 Kg. di carne di cui 1 e mezzo di filetto di vitellone e 1 e mezzo di vitella legati con il refe incolore
odori in grande quantità: cipolla, aglio, sedano, carote, porri
rosmarino e salvia
un bicchiere di porto
30 gr. di farina
burro e olio q.b.
sale, pepe

Preparazione

Insaporire la carne con pochissimo sale, un pizzico di pepe ed ungerla con l'olio. Sistemarla in una pirofila, dopo aver infilato nel refe che l'avvolge il rosmarino e la salvia, e farla rosolare da tutti i lati con burro e olio.
Ricoprire la carne con tutti gli odori già insaporiti con un pò sale e mettere la pirofila in forno caldo a 200° per circa due ore.
Rigirare spesso l'arrosto irrorandolo continuamente con il fondo di cottura e con l'aggiunta di un po' di brodo.
Un quarto d'ora prima del termine di cottura bagnare il tutto con il porto e farlo evaporare.
Mantecare il burro con la farina e farlo sciogliere in una casseruola amalgamandolo bene.
Aggiungervi tutti gli odori dell'arrosto passati nel passaverdura e far bollire lentamente per qualche minuto.
Con questa salsa ricoprire l'arrosto tagliato a fettine.



Giulia Berlingeri

SUGO AI PORRI PER COUSCOUS

per 5 persone

secondo la cucina ebraico-tripolina

La base è 1 grossa cipolla con 8 porri (solo la parte bianca) affettati sottilmente, il tutto non molto soffritto in 1 bicchiere e ½ di olio e.v., ora è la volta



di 1 scatoletta piccola di concentrato di pomodoro Cirio che si fa cuocere girandolo per 5 minuti. Si aggiungono gli altri ingredienti che con la cottura normale andranno quasi coperti di acqua e posti a sobbollire lievemente su un fuoco molto ma molto basso, col coperchio di sguincio, fino a che l'acqua non sarà evaporata completamente. Con cottura in pentola a pressione dopo il concentrato si aggiungono due cucle, 1 bicchiere ½ di acqua (per le cucle dovete aggiungere prima l'acqua e portare quasi a bollire) e dal fischio (abbassando anche la fiamma quasi al minimo controllando che il vapore esca) si cuoce per 20', ora aggiungete la carne 300g di guance a pezzi grossi e 300g di collo la parte grassa, animelle a piacere sempre a pezzi, 1 bicchiere di acqua (controllate che non ne sia rimasta dalla cottura precedente altrimenti aggiungete o no secondo il vostro discernimento) e dal fischio si cuoce per 15'; quindi 5 patate grandi come un pugno spellate lavate e tagliate a metà, il sale, una punta di cucchiaino di spezie di Papà, 1 bicchiere di acqua (vale il discorso di prima) e si cuoce dal fischio per altri 20', se a cottura ultimata rimanesse dell'acqua si tolgono carne, cucle e patate e si fa restringere su un fuoco bassissimo.

NOTA 1: per la religione ebraica gli animali vanno sgozzati e bisogna far defluire tutto il sangue, dopodiché i singoli pezzi vanno posti su un piano inclinato cosparsi di sale grosso e lasciati scolare per 30' quindi si sciacquano e si lasciano in acqua per altri 30' (serve a far perdere alla carne le tossine create dalla macerazione del sangue). Non sempre sono in grado di reperire carne macellata kasher ma la seconda parte del trattamento lo faccio sempre. Provate soprattutto per il brodo e vedrete che non dovrete schiumare e la carne sarà sempre più tenera. Attenzione a dosare il sale durante la cottura.

NOTA 2: non dovete mescolare solo spostare delicatamente gli ingredienti per far posto alla successiva tornata, in special modo le cucle che sono "fragili".



Giulia Berlingeri

CUCLA

Bene se volete fare le cucle vi auguro buona fortuna, queste preparazioni vanno imparate con gli occhi e con tanti errori.

50GR di grasso di cuore lavato, privato delle eventuali venuzze, lasciato sotto sale grosso per 30' e sotto l'acqua corrente sino a che sia limpida tritato finemente ma non FRULLATO, 1 uovo, 1 cucchiaino di aglio tritato, $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di paprica piccante, 8 cucchiaini di semola NON PRECOTTA, 1 cucchiaino di dialbrodo o sale, 1 cucchiaino di curcuma.

Impastare molto bene gli ingredienti e farne delle polpette molto ben pressate che entrino nel pugno di una mano, se l'impasto si dovesse attaccare alle mani bagnarle con acqua fredda. Spolverizzarle con della semola e surgelarle incartandole in alluminio.

Vanno cotte surgelate e poste nel sugo caldo.



SPEZIE di PAPA'

1 noce moscata, 25 g di galanga radice (sembra un pezzo di legno), 25 g di zenzero secco, 50g di cannella, 25 g di pepe bianco.

Tutto macinato fino a ridurre in polvere e ben amalgamato.

Vedo le vostre espressioni e sorrido affettuosamente.



COUSCOUS

Vale il discorso delle cucle la cottura a vapore va imparata con gli occhi e buttato il non risultato tante ma tante volte. Quindi vi do la ricetta del precotto a cui certamente manca qualcosa ma bisogna sapersi accontentare nella vita! Tranquille lo faccio anche io quando non mi va di lavorare o vado di fretta.

Normalmente calcolo $\frac{1}{2}$ bicchiere di couscous precotto possibilmente integrale a persona - controllate la scadenza più è "vecchio" meno è buono di sapore -.

Ponete in una pentola sul fuoco il doppio dell'acqua più mezzo bicchiere per la pentola 1 cucchiaino di olio e.v. a persona e il sale giusto, appena bolle spegnete e versatevi la semola e girate fino a far assorbire tutta l'acqua, rovesciatelo in una ciotola che lo contenga abbondantemente e "sgranatelo" con i rebbi di due forchette fino a farlo raffreddare. Se si formassero dei pallini eliminateli.

Buon appetito.



Flavia Nicoletta Mazzola Clerici

FIGÀSCIA

entrée della Valle dell'Olena

Ingredienti

500gr farina
1 cubetto di lievito di birra
1 cipolla rossa grossa
200gr gorgonzola dolce e morbidissimo
250gr fichi secchi morbidi
100gr noci tritate
olio e.v., pepe e sale q.b.

Preparazione

preparare la pasta base per la pizza, e farla lievitare.

Stenderla in una teglia unta, ricoprirla completamente con la cipolla tagliata a fette sottilissime, aggiungere il gorgonzola a pezzi qua e là, poi i fichi secchi tritati e due o tre lasciati interi, ricoprire tutto con le noci tritate grossolanamente.

Un giro di olio extra vergine, pepe e sale, e in forno già caldo 250° 10'.

Servire come aperitivo, con champagne o spumante.





Alessandro Poggi

TESTAROLI AL PESTO

Per 4 persone.
N°1 testarolo

Pesto

frullare assieme 100 gr. di basilico a foglie piccole, 1/2 hg. di formaggio parmigiano grattugiato e 1/2 hg. di pecorino sardo, uno spicchio di aglio senza anima, una bustina di pinoli, olio extrav due cucchiari. due dita di acqua tiepida e sale q.b.

Tagliare il testarolo a piccole losanghe, far bollire una pentola di acqua salata. Quando l'acqua bolle, immergere il testarolo tagliato e spegnere la fiamma.

Dopo due minuti scolare e condire con il pesto.



Luisa de Filippi

TORTA BAROZZI



Ingredienti

g 130 burro
g 200 zucchero
3 uova
g 30 fecola
g 30 cacao amaro
g 100 cioccolato fondente
2 cucchiaini caffè macinato

Preparazione

Montare g 130 di burro con g 200 di zucchero, 3 tuorli, g 30 di fecola, g 30 di cacao amaro, g 100 di cioccolato fondente precedentemente sciolto a bagnomaria, 2 cucchiaini di caffè macinato fine e gli albumi montati a neve.
Cuocere in forno caldo a 180° C per circa 40'.



Elena Franchitti

VITELLO CON SALSA AL BASILICO

Prendere un bel pezzo di vitello e metterlo in una casseruola che la contenga di misura, far rosolare la carne con tre cucchiari d'olio, unire sedano, carota e cipolla pulite e tritate e, quando le verdure saranno un po' appassite, il vino bianco.

Far evaporare il vino della metà, poi coprire a filo con acqua calda, aggiungere la foglia d'alloro, 4 grani di pepe nero, una presa abbondante di sale grosso, coprire e cuocere a fuoco dolce finchè la carne sia ben tenera (ci vorrà circa un'ora e 1/4).

Quando la carne sarà cotta, spegnere il fuoco e far raffreddare nel liquido di cottura.

Intanto, mentre la carne si raffredda preparare la salsa al basilico, preparare la maionese e a parte tritare capperi, cetriolini e basilico, per le quantità vado sempre ad occhio e a gusto; aggiungere questo trito alla maionese e la salsa al basilico è pronta.

Sgocciolare la carne e tagliarla con l'affettatrice in fettine sottili. Disporre le fettine di carne su un vassoio e ricoprirle con la salsa al basilico.



Antonietta
(mamma di Elena Franchitti)

DELIZIOSE

E' un dolce che mia madre prepara da tanti anni e che abbiamo sempre chiamato "Deliziose" semplice e che può essere tranquillamente preparato il giorno prima anzi se preparato il giorno prima dopo è più buono. Questo dolce è composto da due biscotti ripieni di crema chantilly.



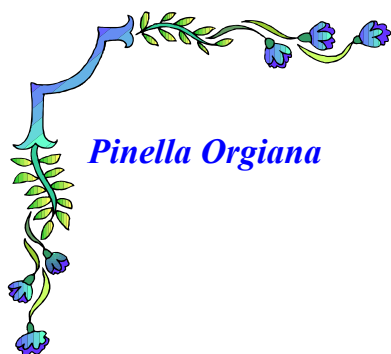
Per i biscotti

Farina gr 500
Zucchero gr 175
Burro gr 125
uova 2
1 bustina di lievito

Amalgamare tutti gli ingredienti ottenendo un impasto omogeneo da stendere con il mattarello (se l'impasto risultasse troppo duro aggiungere un po' di latte). La sfoglia deve essere di circa ½ cm; ritagliare tanti biscotti tondi con un diametro di circa 5 cm e metterli in una teglia o rivestita di carta da forno oppure imburrata e infarinata, per non farli attaccare; disporre la teglia in forno già scaldato a 180° finchè sono dorati.

Per quanto riguarda la crema chantilly preparare una normale crema pasticcera e mescolarla, dopo che si è raffreddata, alla stessa quantità di panna montata. Di solito utilizzo la panna fresca però abbiamo notato che in questo caso si ha una resa migliore con la panna Hoplà, quella vegetale a lunga conservazione.

Per comporre le deliziose, prendere un biscotto, mettere una quantità di crema chantilly e coprire con un altro biscotto (la quantità di crema chantilly deve essere maggiore dell'altezza del biscotto, spero di essere riuscita a spiegarmi). Consiglio appassionatamente di prepararle il giorno prima per gustarle il giorno dopo, sono molto più buone perché si ammorbidiscono. Prima di servirle, cospargerle di zucchero a velo.



Pinella Orgiana

MUSTAZZOLUS

Ingredienti

1 kg di farina
1 kg di zucchero
350 gr di mandorle dolci
150 gr di mandorle amare
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vanillina
1 bustina di cannella
1 bustina di saporita
1 cucchiaino di bicarbonato
2 limoni grattugiati
50 gr di lievito di birra
5 uova

Preparazione

Sciogliere il lievito di birra e quello in polvere in pochissimo latte.

Mescolare tutti gli ingredienti insieme, tranne le uova che vanno aggiunte una per volta.

Far riposare l'impasto per un giorno intero, coperto da un panno.

Stendere la pasta ad un'altezza di mezzo cm e tagliarla a rombi che si cuoceranno a 170 °C finché appaiono ben gonfi e un po' sodi al tatto.

Farli raffreddare per bene e quindi glassarli con una glassa fatta con il sistema dello zucchero cotto.

Nota: Io preferisco non mettere le mandorle. se l'impasto dovesse risultare appiccicoso, spolverizzate bene il tavolo di farina.



Pinella Orgiana

CIAMBELLE SARDE CON LA MARMELLATA

Ingredienti

1 kg di farina
400 gr di zucchero
300 gr di strutto
2 bustine di lievito
1 bustina di cannella
1 cucchiaino di saporita
scorza di 1 limone grattugiato
6 uova intere
marmellata a piacere



Preparazione

Mettere sulla spianatoia la farina prima setacciata con il lievito, la cannella e la saporita.

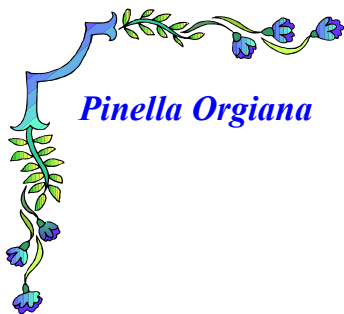
Fate una fontana e sgusciare in mezzo le uova, aggiungere lo zucchero, lo strutto e la scorza del limone. Intridere gli ingredienti con le dita ma senza lavorare troppo la pasta, giusto il tempo che serve ad ammassare tutto e formare una palla.

Stendere la sfoglia con il mattarello ad un'altezza di pochi mm.

Ritagliare delle ciambelle smerlate che serviranno da base.

Mettere al centro un po' di marmellata e ricoprire con degli anelli ,sempre smerlati,con un foro al centro. cuocere a 180°C per 15 min stando attenti alle condizioni del proprio forno. Quando le ciambelle sono fredde spolverizzarle con zucchero al velo

Nota: stavolta non ho messo cannella e spezie. Al posto del limone, solo arancia grattugiata e un po' di succo d'arancia.



Pinella Orgiana

CIAMBELLE DI BALLAO

Ingredienti

1 kg di farina
4 uova
400 gr di zucchero
300 gr di strutto
2 bustine di lievito
scorza grattugiata di 2 limoni
zucchero e latte per decorare

Preparazione

Lavora insieme tutti gli ingredienti come dovessi fare una frolla.

Quindi, in questo caso ti consiglio di setacciare la farina con il lievito, unisci la scorza del limone (se riesci a toglierli dall'albero, sempre che riesca a trovarne uno!, prima di iniziare a lavorare, otterrai delle ciambelle fantastiche), fai una fontana e unisci lo zucchero, poi sguscia le uova e comincia a unire farina e uova con le dita, quindi lo strutto , ammorbidito prima a temperatura ambiente.

Lavora un poco fino ad ottenere una palla.

Metti un velo di farina sulla spianatoia, stendi la frolla ad un'altezza di 1/2 cm, poi ritaglia delle ciambelle a forma di cuore, stella ecc.

Con un pennello metti un po' di latte, quindi inforna. Io con il mio forno, faccio cuocere a 180°C ma tu regolati con il tuo.

Devi cuocere non più di 15 minuti. Non devono essere scure ma solo dorate.

Il consiglio che ti do e' quello di infornarne solo un paio, falle cuocere come ti ho detto, toglile dopo il tempo indicato, anche se ti sembrano molli al tatto.

Falle rotolare nello zucchero semolato e falle raffreddare.

Se ti dovessi accorgere che continuano a rimanere troppo morbide, le prossime falle cuocere un po' di pia.

Perderai un po' di tempo, ma solo cosi ti regolerai con la temperatura del forno.

Queste ciambelle devono essere croccanti.

Per iniziare fanne meta' dose.



Giovanna Esposito

LUNA CAPRESE



Per la base

5 uova
200 g di zucchero
100 g di farina
100 g di nocciole macinate finemente
1 bustina di lievito sciolta in due dita di liquore forte (cognac, brandy)
mezzo cucchiaino di zenzero in polvere

Per la farcia

600 g di ricotta romana
200 g di zucchero
buccia grattugiata di 5 limoni
granella di nocciole pralinata
bacche di cardamomo

Per la glassa

210 g di cioccolato bianco
70 g di panna fresca
35 g di zucchero a velo

Per bagnare

succo di 2 limoni
80 g di zucchero

Preparazione

Montare a neve i 5 albumi, unirvi lentamente, continuando a battere, lo zucchero, un cucchiaino alla volta, poi i tuorli uno per volta, facendo attenzione a non unire il successivo se il precedente non è stato assorbito.

Infine unire a cucchiainate sia la farina che le nocciole macinate, alternandole con il misto di liquore e lievito, e aggiungere poi lo zenzero.

Versare in una teglia da 24 cm ed infornare a 50° facendo salire piano piano la temperatura fino a 175°.

Sarà pronto in circa 40 minuti.

Lasciare intiepidire, quindi sformare su una gratella e lasciar raffreddare.

Aprire le bacche di cardamomo, estrarne i semi e pestarli.

Nel robot con le lame, amalgamare bene la ricotta con lo zucchero, la buccia di limone, il cardamomo pestato.

Deve diventare perfettamente liscia e cremosa.

Mescolarvi la granella.

Tagliare a strisce di 1 cm e ½ di spessore il pan di Spagna alle nocciole, spennellarle su un solo lato con una bagna ottenuta mescolando bene il succo di limone con 80 g di zucchero e qualche cucchiaino d'acqua.

Foderare una teglia da 24 cm con pellicola trasparente, quindi rivestirne i bordi e il fondo con le strisce di pan di Spagna, con il lato bagnato verso l'alto, senza lasciare nemmeno il più piccolo vuoto, colmando gli eventuali buchi con pezzetti di pan di Spagna anche irregolari.

Versare nella scatola così ottenuta la crema di ricotta.

Ricoprire con le rimanenti strisce di pan di Spagna, sempre badando bene a non lasciare vuoti.

Coprire con pellicola e mettere in frigo a rassodare almeno per una notte.

Sformare la torta, eliminare la pellicola.

Fondere a bagnomaria il cioccolato bianco insieme alla panna, quando è fuso aggiungere lo zucchero a velo e mescolare benissimo.

Volendo, colorarlo con colorante giallo e versarlo sulla superficie della torta distribuendolo bene e scuotendo la torta per livellarlo.

Rimettere la torta in frigo e far rassodare la glassa.

Decorare infine a piacere con fette di limone brinate, fiori o frutti di pasta di zucchero o quel che si preferisce.



Giovanna Esposito

CRESPOLINI

Questa è una ricetta tipica di Ravello e della Costiera Amalfitana in genere che ho cercato di ricostruire a partire dai ripetuti e colpevoli assaggi perpetrati nel corso degli anni.

Per le crepes:

3 uova
150 g di farina
¼ di litro di latte
25 g di burro
1 cucchiaino e mezzo di parmigiano grattugiato
sale

Per la besciamella:

30 g di farina
50 g di burro
½ litro di latte

Per il ripieno:

250 g di ricotta romana
250 g di ricotta del cestino
100 g di salame
250 g di fiordilatte o mozzarella
parmigiano grattugiato
sale
pepe nero



Preparare la pastella per le crepes mescolando con una frusta, senza sbattere, le uova con la farina e un goccio di latte. Una volta amalgamato il composto, unirvi il resto del latte, il burro fuso e tiepido, il formaggio, e sale. Ungere una padella da 26 cm di diametro (dovrebbe avere, all'incirca, il fondo da 20 cm), scaldarla e versarvi un mestolino di pastella, ottenendo una crespella sottile. Continuare fino ad esaurimento della pastella. Preparare una besciamella fluida. Per il ripieno amalgamare i due tipi di ricotta con tre cucchiaini di besciamella, parmigiano grattugiato, il salame tagliato a dadini minuscoli e il fiordilatte a pezzetti. Salare e pepare. Eliminare dalle crespelle un po' della parte curva su due bordi contrapposti, diciamo un centimetro, e tagliare ogni crespella in tre strisce che avranno un'altezza di circa 6 cm. Su ogni striscia spalmare una parte del ripieno, lasciando un centimetro libero su uno dei lati lunghi, e arrotolare poi la striscia su se stessa a spirale. Disporre le spirali ottenute in piedi, l'una affianco all'altra, in una pirofila, cercando di ripiegare un po' i bordi sul fondo in modo che il ripieno non fuoriesca ed eliminando il ripieno che dovesse fuoriuscire dalla parte superiore. "Sporcare" i bordi e i fianchi delle crespelle con la besciamella, che non deve ricoprirle ma soltanto inumidirle un poco. Infornare per il tempo necessario ad ottenere una gratinatura che scurisca un po' i bordi e a sciogliere il fiordilatte.



Giovanna Esposito

CANESTRINI ALLA CREMA DI MELANZANE E ALLA TAPENADE

Per 24 canestrini

12 fette di pan carrè

30 g di burro fuso

Scaldare il forno a 200°. Ritagliare da ogni fetta di pan carrè due dischetti di 5 cm di diametro e schiacciarli con un matterello fino a ridurli allo spessore di un millimetro. Spennellarli su entrambe le facce col burro fuso e disporli in 24 stampini per mini tartellette imburrate, schiacciando delicatamente con le dita in modo da farli aderire bene agli stampi. Infornare per una decina di minuti, fino a doratura.

Al momento di servire riempire 12 canestrini con la crema di melanzane e 12 con la tapenade, o usare il ripieno che si preferisce.

I canestrini possono essere preparati in anticipo e conservati in contenitori ermetici.

Crema di melanzane

2 melanzane grandi

1 pomodoro

uno spicchio d'aglio

4 cucchiaini d'olio e.v.

2 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di pinoli leggermente tostati

2 cipollotti tritati

cumino in polvere

prezzemolo tritato

sale, pepe

Bucherellare con una forchetta la superficie delle melanzane ed infornarle intere a 230° per una ventina di minuti. Devono essere molto morbide. Farle raffreddare, nel frattempo spellare e svuotare dei semi il pomodoro e tagliarlo a dadini. Tagliare a metà nel senso della lunghezza le melanzane, asportare la polpa con un cucchiaino, frullarla insieme allo spicchio d'aglio, all'olio, al succo di limone, ai pinoli, sale e pepe. Mescolare il composto con i cipollotti tritati, il pomodoro, un pizzico di cumino. Tenere in frigo per qualche ora e servire con un trito di prezzemolo.



Tapenade

250 g di olive nere

uno spicchio d'aglio

2 cucchiaini di noci tritate

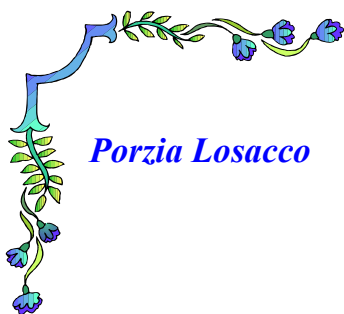
4 filetti d'acciuga

1,25 dl d'olio e.v.

succo di limone

pepe

Frullare le olive snocciolate insieme con l'aglio, le noci, le acciughe fino ad ottenere una crema un po' ruvida. Aggiungere a filo, come per la maionese, l'olio, quindi succo di limone a piacere e pepe. Tenere in frigo, coperto da pellicola, per qualche ora.



Porzia Losacco

CICERI E TRIE

Ingredienti

Ceci gr. 300

Farina di semola rimacinata gr. 300

1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, sedano, alloro,

Olio extravergine d'oliva gr. 40

una decina di pomodorini appesi, sale, pepe, peperoncino, olio per friggere.

Procedimento

Mettere a bagno i ceci dalla sera precedente; lessarli quindi con aglio, sale, sedano, cipolla fin quando saranno ben cotti (circa 3 ore)

Con la farina, un pizzico di sale ed un po' d'acqua preparare la sfoglia per le trie.

Lavorare la pasta fin quando si presenta ben liscia e lasciarla riposare per ½ ora ricoperta con un tegame.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia piuttosto sottile, ritagliare tante piccole losanghe di 2 o 3 cm.

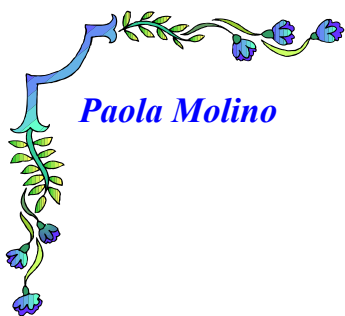
Con l'olio, l'aglio, il peperoncino e i pomodorini preparare un sughetto.

Friggere in abbondante olio metà delle trie preparate, (risulteranno come piccole chiacchiere) e tenerle da parte.

Cuocere in abbondante acqua a bollire il resto delle trie.

Versare in una zuppiera i ceci con il loro brodo di cottura, le trie lessate, quelle fritte, il sughetto preparato. Mescolare e servire.





Paola Molino

MOUSSE DI TONNO

(ma secondo me è un patè)

Ingredienti

200 gr di tonno sottolio sgocciolato
1 compressa di gelatina da mezzo lt.
40 gr. di burro
1 cucchiaio di farina
una bustina di panna da cucina (200gr)
il succo di mezzo limone
sale pepe
cetriolini sottoaceto per la decorazione

Preparazione

Frullare assai finemente il tonno e metterlo da parte.
Portare ad ebollizione un quarto d'acqua (cioè la metà del quantitativo indicato sulla scatola della gelatina) aggiungere la compressa di gelatina e lasciare bollire per un attimo e poi far raffreddare.
Nel frattempo preparare con il burro e la farina la base di una besciamella diluirla con la panna e far cuocere per una decina di minuti.
Togliere dal fuoco, aggiungere la besciamella al passato di tonno mescolando bene, aggiungere anche il succo di limone ed infine, un mestolino per volta, la gelatina che dovrà essere diventata densa come un olio.
Mettere in freezer per almeno un'ora, sformare e decorare con i cetriolini.





Donatella Talone

BACCALA' E PEPERONI ARROSTO

Mettere in ammollo un bel pezzo di baccala' "spesso" per due-tre giorni cambiando l'acqua di tanto in tanto.

Quando si e' dissalato, approfittare di un bel focolare e della brace a disposizione per cuocerlo.

Ungere con olio di oliva la gratella e disporre i pezzi di baccala', mettere sulla brace rovente e rigirare di tanto in tanto per permettere una cottura omogenea da ambo le parti.

Una volta cotto, sfilacciare il baccala' ancora caldo, altrimenti non ci si riesce se raffredda troppo e metterlo in una ciotola.

Prendere dei bei peperoni secchi interi (di solito si fanno d'estate) e metterli ad abbrustolire sulla brace velocemente.

Sbucciare uno o due spicchi di aglio.

Condire il baccala' con i peperoni cosi' preparati, l'aglio a spicchi grossi e aromatizzare con prezzemolo sminuzzato. Irrorare con abbondante olio di oliva extravergine.



P.S.

Questa ricetta e' il piatto principale delle Vigilie festive a casa mia ! Naturalmente non tutti hanno la fortuna di avere un bel focolare a disposizione in casa, pero' credo che ci sia una buona probabilità di riuscita anche utilizzando il forno.



CESTARELLE DI MANDORLE E CIOCCOLATO



Pesare una quantitativo X di mandorle e metterle in forno a tostare.

Pesare lo stesso quantitativo X di cioccolato fondente e scioglierlo a bagno maria, aggiungere le mandorle tostate e mischiare omogeneamente.

Prendere delle ciotoline di carta per dolcetti e far scendere cioccolato e mandorle con un cucchiaino, far raffreddare dentro le ciotoline di carta.



Gisella Cannata
(amica di Donatella Talone)



TORTA DI MELE

Ingredienti:

250 gr. di farina,
100 gr. di zucchero
50 gr. burro
2 uova,
50 gr. latte
1,200 Kg. circa di mele "deliziosa"
1 bustina di vanillina
1 etto circa noci
1 pugno di pinoli.

Preparazione

In una terrina battere le uova, lo zucchero, il burro sciolto a caldo, il latte, la vaniglia e gradatamente la farina.
Aggiungere il lievito sempre amalgamando, 3 o 4 mele a tocchetti ed infine le noci.

Versare il tutto in una teglia imburrata spolverata di farina.
Ricoprire con le fettine di mele rimaste ed infine cospargere con i pinoli.
Mettere al forno già caldo per circa 1 ora a medio calore.



Gisella Cannata
(amica di Donatella Talone)

SCHIACCIATA AGLI SPINACI

Ingredienti:

Pasta per pizza (quantità x 2 basi)

Per la farcia:

circa 800 g di spinaci mondati, lessati e strizzati,

peperoncino dolce secco,

olive nere snocciolate

2 spicchi d'aglio

pomodori secchi sott'olio

formaggio Auricchio piccante a dadini

olio d'oliva

sale

Preparazione

Ungete con olio di oliva il fondo di uno stampo.

Stendete le basi di pizza e ricavatene due dischi di diametro superiore a quello della tortiera, che foderete con uno dei due dischi.

Distribuitevi sopra gli spinaci saltati in padella con olio, aglio e peperoncino dolce secco.

Cospargetevi ancora le olive nere tagliate in due, il formaggio e , pezzetti di pomodoro secco.

Coprite con l'altro disco e sigillate il bordo rivoltandolo poi sulla torta.

Bucherellate ed ungete la superficie.

Infornate a 180/200 gradi per circa 35 minuti





Maria Francesca Penna

RISO PILAF CON SALSA AL CURRY

Ingredienti per 8 persone

Per il riso

1 kg di riso basmati o patna, o in alternativa anche parabolio
1,3 lt di brodo vegetale
1 cipolla bianca
sale.

Per la salsa curry:

½ kg di ali di pollo tagliati a tocchetti
1 mela e metà banana tagliata a tocchetti piccoli
curry
farina
sale.



Preparazione

Per la salsa

infarinare le ali di pollo e friggerli.

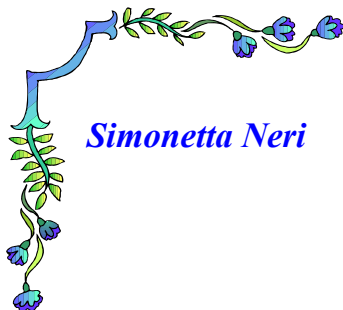
Adagiare il pollo in una pentola ed aggiungere acqua bollente fino a che questa sia sufficiente a coprirlo, aggiungervi la mela e la banana, e 3-4 cucchiaini di curry “o secondo i propri gusti”, cuocere fino a cottura del pollo.

Mettere il pollo in una terrina, far ridurre la salsa, se fosse necessario si può aggiungere un po' di amido sciolto in acqua fredda.

Per il riso

accendere il forno a 250°. In una teglia da forno far imbiondire una cipolla tagliata sottile in olio e.v. aggiungere il riso (se basmato o patna dev'essere precedentemente lavato in acqua corrente fino a che questa risulti limpida), tostarlo ben bene ed aggiungere il brodo bollente tutto in una volta, far prendere il bollore e coprire la teglia con carta stagnola sigillando bene, infornare per 15 min., togliere la stagnola, sgranare il riso con una forchetta e continuare la cottura fino a che tutti i chicchi siano croccanti, (questo procedimento va fatto più volte), eventualmente accendere il grill.

Servire il riso nei singoli piatti, porvi la salsa accanto e guarnire con i pezzetti di pollo.



Simonetta Neri

*“Gateau di patate” o meglio detto
“O GATTO”*

Ingredienti

1 Kg di patate bianche e farinose
80 gr. di burro
3 tuorli
2 albumi
80 gr. di salame (salsiccia Napoli)
100 gr. di provolone piccante (provolone di Agerola)
250 gr. di provola affumicata e mozzarella (per mozzarella si intende quella di bufala)
sale, pepe, pangrattato e prezzemolo.

Preparazione

lessare le patate, passarle al setaccio, aggiungere il burro, il provolone grattugiato ed i tre tuorli, mescolare il tutto.
Montare gli albumi a neve ed amalgamarli all'impasto.
Imburrare una teglia, spolverizzarla di pangrattato e fare un primo strato con l'impasto di patate.
Adagiare sullo strato la mozzarella a pezzi, la provola, il salame tritato ed il prezzemolo, regolare di sale e pepe coprire con un secondo strato di patate.
Cospargere la superficie del composto con il pangrattato.
Passare al forno caldo (200° gradi) fin quando la superficie apparirà dorata e prima di portarlo in tavola fatelo riposare, fuori dal forno, per circa mezz'ora.



Simonetta Neri

CROSTATA CON MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti per la pasta frolla

300 gr. di farina
180 gr. di burro morbido (deve essere fuori dal frigo da almeno 3 ore)
120 gr. di zucchero
3 tuorli
buccia di limone grattugiata
un pizzico di sale.

Preparazione

Intridere la farina con il burro, aggiungere un pizzico di sale, la buccia di limone, lo zucchero e i tuorli delle uova.

Questa operazione non deve durare più di 7-8 minuti altrimenti l'impasto si sbriciola senza amalgamarsi.

Disporre la pasta frolla in una teglia, versarvi la marmellata e mettere in forno per 35-40 minuti.



MARMELLATA DI ARANCE

purtroppo per questa ricetta posso solo fornire in linea di massima le quantità di zucchero e di acqua che io ho utilizzato per circa 6 Kg. di arance e per ottenere una marmellata poco dolce ed un po' amarognola.

Ingredienti

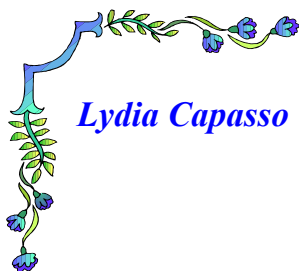
6 Kg. di arance non trattate
200 gr. di zucchero
3 limoni
2 mestoli di acqua (dipende dalla sugosità delle arance, avevo delle arance molto succose).

Preparazione

spazzolare e lavare bene le arance, togliere la buccia il più sottilmente possibile evitando la parte bianca (rende amara la marmellata).

Ridurre la buccia a striscioline sottili, pelare a vivo le arance e ridurre gli spicchi a pezzi (questo vale anche per i limoni).

Versare il tutto nella pentola, aggiungere lo zucchero ed eventualmente l'acqua necessaria cuocere a fuoco basso per circa 2 ore.



Lydia Capasso

LA FINTA GENOVESE PER IL RADUNO DI CAPRI

Ingredienti

5 kg di cipolle
2 carote
2 gambi di sedano
500 gr di gambetto
100 gr di burro
1 bicchiere di olio
1 cucchiaino di bicarbonato

Procedimento:

Prima di tutto munitevi di guanti di lattice altrimenti le vostre mani potrebbero diventare radioattive alle prese con 5 Kg di cipolle!!!!

Tagliare gli odori a fettine, metterli insieme al gambetto tagliato a cubettini, all'olio, al burro e al bicarbonato, in una pentola capiente.
Ricoprire di acqua e lasciare cuocere 7 o 8 ore fino a che le cipolle non si sono quasi ridotte in una purea.
Condire la pasta, gli ziti spezzati sono perfetti, e spolverare di parmigiano



Danielle Khoury

SFOGLIATINE DI CARNE



Ingredienti per 25 sfogliatine

2 rotoli Pasta sfoglia (anche surgelata)
500 gr carne vitellone macinata
2 cipolle bionde grandi
100 gr pinoli
misto di sette spezie (miscela pronta nei negozi specializzati)
sciroppo di melograno (negozi specializzati)
limone, sale e pepe bianco

Procedimento

Srotolare la pasta, stendere con il mattarello fino ad avere uno spessore di qualche millimetro e lasciare riposare al fresco.

Nel frattempo, fare appassire le cipolle con dell'olio extravergine per una decina di minuti, aggiungere la carne macinata, le spezie e far cuocere altri dieci minuti. A questo punto, aggiungere poco succo di limone, 3 cucchiaini di sciroppo di melograno, e alla fine i pinoli che nel frattempo sono stati abbrustoliti in un padellino senza condimento.

Mischiare bene, far asciugare bene la carne e far raffreddare.

Ritagliare la pasta in quadrotti, mettere un po' di farcia e chiudere a rettangolo facendo aderire bene i bordi .

Quando sono pronti, spennellare con un uovo battuto e infornare finche' la pasta risulta dorata.

Servire tiepidi



MOUSSAKA VEGETALE

4 melanzane lunghe

una scatola di ceci

1 cipolla bionda

2 spicchi di aglio

passato di pomodoro, sale, pepe, limone.

Tagliare a fette le melanzane sbucciate e mettere a spurgare sotto sale.

Friggere dolcemente nell'olio extravergine e mettere da parte. Quando sono fredde, asciugare con carta assorbente per togliere l'olio in eccesso (devono essere asciutte!!)

Fare appassire la cipolla e l'aglio (che deve essere grande) con dell'altro olio in un recipiente largo, aggiungere le melanzane facendo attenzione a non romperle, i ceci, la passata di pomodoro, sale e pepe e fare cuocere a fuoco lento per una mezz'oretta. Verso fine cottura, spremere alcune gocce di limone sulla preparazione.

Mettere in un piatto da portata e fare raffreddare completamente. Questa preparazione si gusta dopo alcune ore, cosparsa di prezzemolo tritato e accompagnata con i panini arabi.



Stefania Degli Esposti

TIGELLE

(questo quantitativo è per 3 persone ? Boh....è molto difficile stabilirlo perché dipende da quanto mangiano. Comunque imparerete a regolarvi, diciamo che di solito è meglio farne un po' in più, cuocetele tutte e poi le potete surgelare. Quando volete le tirate fuori dal freezer, le lasciate scongelare a temperatura ambiente e le riscaldate nella tigelliera, oppure nel tostapane, oppure nel MOcome volete)



Ingredienti

500gr di farina
mezzo cubetto di lievito di birra da 25gr
un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
latte a temperatura ambiente

Procedimento

Fare la fontana con la farina, aggiungere il lievito sciolto nel latte e l'olio e incominciare ad impastare col latte quanto basta per ottenere un impasto morbido.

Tirare l'impasto allo spessore di mezzo centimetro circa e tagliare dei dischi di diametro di 5 – 6 cm. disporli ben distanziati sul tagliere o su un vassoio, coprirli e lasciarli lievitare almeno 1 ora circa (anche di più dipende da quanto è calda la cucina).

Scaldare per bene la tigelliera sul fornello e cominciare a cuocere le tigelle.

Servire con salumi misti, formaggi molli (tipo stracchino), sottoaceti, il famoso pesto modenese (trito di lardo, rosmarino e l'odore dell'aglio) e volendo anche con nutella e marmellata !!!



Stefania Degli Esposti

BISCOTTI BICOLORI

Ingredienti

240 di burro
150 gr di zucchero al velo
2 bustine di zucchero vanigliato
2 tuorli d'uovo
400 gr di farina
un pizzico di sale
colorante rosso

Per la decorazione

1 bianco d'uovo
2 cucchiaini d'acqua
granella di zucchero



Preparazione

In una terrina, mescola il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e i tuorli. Poi, aggiungi la farina setacciata al sale e dopo aver ben amalgamato, dividi l'impasto in due parti. Ad una parte, aggiungi alcune gocce di colorante rosso e fallo ben impregnare. A questo punto, metti i due panetti in frigo per almeno un'ora. Riprendi la pasta e stendila fino a farne due quadrati o rettangoli uguali, magari aiutati spolverizzando il tavolo con un po' di farina. Stendi l'impasto bianco, passaci sopra un po' d'acqua con un pennello e poi adagiaci sopra l'impasto rosso. Prendi i lembi dell'impasto e fai un rotolo ben chiuso per non lasciare spazi vuoti. Rimettilo in frigo per un'altra ora, in carta argentata. Accendi il forno sui 175°C. Riprendi il rotolo e taglialo a fette larghe piu' di 1/2 cm con un coltello affilatissimo. Metti le rondelle in forno per circa un quarto d'ora.

Lasciale raffreddare due minuti poi passaci un velo d'albume prima diluito con un po' d'acqua e subito alcuni granelli di zucchero.

Ricordati che se vuoi farli al cacao, puoi amalgamare all'impasto una cucchiata di cacao in polvere, anche se ti consiglio di procedere con due impasti separati. Prima fai quello bianco e poi quello al cacao, dividendo gli ingredienti in due.



Nanà Corsicato

CASATIELLO

Per un kilo di farina si aggiungono 200 grammi di sugna, 84 grammi di pepe, 50 grammi di lievito 300 grammi di acqua e io aggiungo anche due uova, ma è facoltativo.

Impasto il tutto e spiano sulla tavola, aggiungo salame, uova sode, provolone, cicoli, pecorino, prosciutto cotto e arrotolo il tutto come un salame.

Dispongo l'impasto in un ruoto a cui aggiungo al centro la parte di sotto della macchinetta del caffè.

Lascio riposare per circa tre ore e inforno per un ora 180 gradi. (compresa la parte di sotto della macchinetta del caffè).

E... buon appetito!!!!



Vittoria Tassoni

FIORE DI BRIOCHE



Ingredienti

500 gr di farina (mista a Manitoba)
25 gr di lievito
150 gr di latte
200 gr di burro
4 uova
10 gr di zucchero
sale
fontina o altro formaggio
mortadella o salsiccia o prosciutto cotto

Preparazione

si fa sciogliere il lievito con il latte e lo zucchero poi si aggiunge il burro morbido le uova e la farina con il sale.
Si impasta bene il tutto e si lascia lievitare poi si rilavora e si fa rilievitare. Intanto si trita o si taglia a cubetti il formaggio e la mortadella.
Quando la pasta è lievitata si staccano dei pezzetti di pasta si allargano un poco e si riempiono con formaggio e mortadella, si arrotondano e si mettono in una teglia rotonda ricoperta di carta forno lasciando un poco di spazio tra una e l'altra. Si lascia lievitare nuovamente poi si spennella con un uovo battuto e si inforna a 200 gradi per 20/25 min.



Laura Braghieri

AMOR POLENTA

Ingredienti

40 g mandorle tritate finissime
120 g zucchero
120 g burro morbido
80 g farina di granturco finissima tipo “fioretto”
70 g farina bianca 00
4 uova
1 bustina lievito per dolci
2 cucchiaini di latte
qualche goccia di essenza di mandorle amara
1 pizzico di sale per gli albumi

Preriscaldare il forno a 180°



Preparazione

Montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale
Montare sino ad avere un composto spumoso i tuorli con lo zucchero.
Aggiungere il burro ammorbidito e continuate a montare.
Incorporare le mandorle
Setacciare ed incorporare le farine e il lievito mescolare sempre con le fruste.
Aggiungere il latte e l'essenza di mandorle
Infine incorporare delicatamente i 4 albumi montati a neve ben ferma mescolando col cucchiaino di legno dal basso verso l'alto.
Imburrare e infarinare uno stampo da amor polenta e cuocere a 180° per circa 40'.

Far raffreddare e sformare in un piatto da portata .
Cospargere di zucchero a velo



Laura Braghieri

AMOR POLENTA ALL'ARANCIA

Ingredienti

120 g zucchero
120 g burro morbido
80 g farina di granturco finissima tipo "fioretto"
70 g farina bianca per dolci
4 uova
40 g mandorle tritate
1 bustina lievito per dolci
1 fialetta di aroma di arancio
1 pizzico di sale per gli albumi

per la copertura

2 cucchiaini marmellata di arance e mandorle tritate

Preriscaldare il forno a 180°



Preparazione

Montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale
Montare sino ad avere un composto spumoso i tuorli con lo zucchero.
Aggiungere il burro ammorbidito e continuare a montare.
Setacciare ed incorporare le 3 farine ed il lievito mescolare sempre con le fruste.
Aggiungere i due cucchiaini di latte
Infine incorporare delicatamente i 4 albumi montati a neve ben ferma mescolando col cucchiaino di legno dal basso verso l'alto.
Imburrare e infarinare uno stampo e cuocere a 180° per circa 40'.
Una volta cotto, estrarre dal forno, mettere su una gratella e far raffreddare.

Quando la torta si sarà raffreddata spennellare la superficie con la marmellata di arance intiepidita e cospargere poi con le mandorle tritate.



Laura Braghieri

AMOR POLENTA ALLE CASTAGNE



Ingredienti

120 g zucchero
120 g burro morbido
80 g farina di granturco finissima tipo "fioretto"
70 g farina bianca
4 uova
50 g farina di castagne
1 bustina lievito per dolci
2 cucchiaini di latte
1 pizzico di sale per gli albumi

per la copertura

2 cucchiaini marmellata di castagne e 2 cucchiaini di mandorle tritate

Preriscaldare il forno a 180°

Preparazione

Montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale

Montare sino ad avere un composto spumoso i tuorli con lo zucchero.

Aggiungere il burro ammorbidito e continuare a montare.

Setacciare ed incorporare le farine e il lievito mescolare sempre con le fruste.

Aggiungere i due cucchiaini di latte

Infine incorporare delicatamente i 4 albumi montati a neve ben ferma mescolando col cucchiaino di legno dal basso verso l'alto

Imburrare e infarinare uno stampo e cuocere a 180° per circa 40'.

Una volta cotto, estrarre dal forno, mettere su una gratella e far raffreddare.

Quando la torta si sarà raffreddata spennellare la superficie con la marmellata di castagne intiepidita e cospargere poi con le mandorle tritate.



Marco De Vincentis

MERINGHETTE VERDI AL CIOCCOLATO



Ingredienti

4 albumi freschi
un pizzico di sale
320 g di zucchero semolato (proporzione 80 g ad albume)
4 gocce di colorante verde
gocce di cioccolato fondente tante quante sono le meringhette

Preparazione

Mettere la ciotola in frigorifero almeno un'oretta prima di iniziare la preparazione.

Mettere gli albumi freschi di frigorifero nella ciotola con un pizzico di sale e montarli a neve fermissima.

Continuando a montare aggiungere le gocce di colorante

Incorporare lo zucchero e amalgamare delicatamente con un cucchiaino di legno .

Riempire il sac a poche con il composto e formare su una teglia da forno, preventivamente foderata con un foglio di carta forno, dei ciuffetti di meringa.

Sulla sommità di ogni ciuffetto posare una goccia di cioccolato fondente.

Infornare a 50° per 4 ore (le meringhe devono risultare asciutte e staccarsi con facilità dalla carta forno)



Rosanna Ventrella

PACCHERI AL RAGU' MOZZARELLA E PROVOLA DI BUFALA

Ragù per 2 Kg. di pasta:

400 dl olio

350/400 gr. cipolla

1 kg. "tracchiole" di maiale ovvero spuntature

1 kg. polpa di manzo

7 lattine di concentrato di pomodoro da 140 gr.

3 bottiglie di passata di pomodoro

3 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere di vino rosso

sale e pepe q.b.

polpettine fatte con 500 gr. carne macinata (metà suino e metà manzo)

parmigiano 220 gr.

pecorino 80 gr.

provola di bufala 500 gr.

mozzarella " 500 gr.

fiordilatte 500 gr.



Far cuocere il ragù per 4/5 ore a fiamma bassissima. Condire la pasta cotta molto al dente con abbondante sugo e formaggio. Se il ragù dovesse essere molto denso aggiungere un po' d'acqua. Versare metà della pasta in una teglia ed aggiungere i latticini tagliati sottilmente, il sugo, il formaggio, e parte della carne spezzettata, poi l'altra pasta ed ancora sugo in superficie.

Infornare per un'ora a 170°



Ida Masroviti

BUCATINI GRATINATI

Ingredienti

1 kg di bucatini
2 conf. grandi di pelati
pangrattato fatto in casa perchè è più grossolano 4 o 5 belle manciate
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
2 belle manciate di parmigiano
capperi
olive in acqua a pezzi
olio d'oliva (pensa che ieri abbiamo messo 1/2 litro di olio per quelle 2 teglie!!!)

Preparazione

Unisci al pangrattato un pizzico di sale, l'aglio a pezzetti piccoli piccoli, il prezzemolo tritato, il parmigiano i capperi e le olive, mischia tutto.
fai scottare la pasta e scodellala ben al dente, nella teglia posa un pò di pelati rotti grossolanamente con le mani ed un pò d'olio, mischia i bucatini non molto scolati con un metà dell'intruglio di pangrattato ed un bel pò di pelati sempre aperti con le mani e versali nella teglia, aggiungi il rimanente pangrattato condito qualche altro pezzetto di pelato quà e là, poi olio a go go.....

In forno a circa 220° C sinchè non si sono ben dorati!!!

Buon appetito

P.S. la dose che ho indicato, è quella usata a Capri per due teglie medie.





Mariella Di Meglio

INVOLTINI DI ASPARAGI

Ingredienti

Punte di asparagi lessate	250 g.
Prosciutto cotto a fette	200 g.
Parmigiano grattugiato	100 g.
Panna fresca	250 ml.
Tuorli d'uovo	2
Cognac o brandy	2 cucchiaini

Preparazione

Rotolare gli asparagi nel parmigiano, avvolgerli nelle fette di prosciutto e disporli in una teglia imburata. In una casseruolina, posta in un bagnomaria, versare la panna, i tuorli ed il restante parmigiano. Mescolare con una frusta, finchè la salsa non si addensa; fuori dal fuoco, aggiungere il cognac, versare sugli involtini ed infornare finchè la salsa non appare leggermente colorita



INDICE DELLE GOLOSITÀ

A

Amor polenta <i>Laura Braghieri</i>	Pag.47
Amor polenta all'arancia <i>Laura Braghieri</i>	Pag.48
Amor polenta alle castagne <i>Laura Braghieri</i>	Pag.49
Arrosto capriccioso <i>Anna Maria Accolla</i>	Pag.18

B

Babà <i>Elisabetta Cuomo</i>	Pag.9
Baccalà e peperoni arrosto <i>Donatella Talone</i>	Pag.35
Biscotti bicolori <i>Stefania Degli Esposti</i>	Pag.44
Bucatini gratinati <i>Ida Mastroviti</i>	Pag.52

C

Canestrini alla crema di melanzane e alla tapenade <i>Giovanna Esposito</i>	Pag.32
Cappuccino muffin <i>Generosa Ciampa</i>	Pag.4
Casatiello <i>Nanà Corsicato</i>	Pag.45
Cestarelli di mandorle e cioccolato <i>Donatella Talone</i>	Pag.35
Chicchi di caffè (o olive nere) <i>Daniela Delogu</i>	Pag.17
Ciambelle di Ballao <i>Pinella Orgiana</i>	Pag.28
Ciambelle sarde con la marmellata <i>Pinella Orgiana</i>	Pag.27
Ciceri e trie <i>Porzia Lo Sacco</i>	Pag.33
Ciocolatini fondenti al rum e peperoncino <i>Daniela Delogu</i>	Pag.15
Couscous <i>Giulia Berlingeri</i>	Pag.20
Crespolini <i>Giovanna Esposito</i>	Pag.31
Crostata con marmellata di arance <i>Simonetta Neri</i>	Pag.40
Cucla <i>Giulia Berlingeri</i>	Pag.20

D

Delizie al limone <i>Elisabetta Cuomo</i>	Pag.6
Deliziose <i>Antonietta (mamma di Elena Franchitti)</i>	Pag.25
Dolcetti di amaretti <i>Luisa Sorrentino</i>	Pag.2

F

Figàscia <i>Flavia Nicoletta Mazzola Clerici</i>	Pag.21
Fiore di brioche <i>Vittoria Tassoni</i>	Pag.46

I

Involtini di aspargi <i>Mariella di Meglio</i>	Pag.53
---	--------

L

La finta genovese per il raduno di Capri <i>Lydia Capasso</i>	Pag.41
Lasagna <i>Elisabetta Cuomo</i>	Pag.5
Luna Caprese <i>Giovanna Esposito</i>	Pagg. 29-30

M

Marmellata di arance <i>Simonetta Neri</i>	Pag.40
Meringhette verdi al cioccolato <i>Marco De Vincentis</i>	Pag.50
Misti al latte con cioccolato al latte e granella di nocciole <i>Daniela Delogu</i>	Pag.16
Misto mare al latte con cioccolato bianco e pistacchi <i>Daniela Delogu</i>	Pag.16
Misto mare al latte con cioccolato bianco mandorle e amaretto <i>Daniela Delogu</i>	Pag.16
Moussaka di verdure <i>Danielle Khoury</i>	Pag.42
Mousse di tonno <i>Paola Molino</i>	Pag.34
Muffin alla cannella <i>Generosa Ciampa</i>	Pag.4
Mustazzolus <i>Pinella Orgiana</i>	Pag.26

O

O gattò <i>Simonetta Neri</i>	Pag.39
Olivelle di marzapane di pistacchi <i>Daniela Delogu</i>	Pag.14

P

Paccheri al ragù, mozzarella e provola di bufala <i>Rosanna Ventrella</i>	Pag.51
Paccheri ripieni di melanzane e provola <i>Elisabetta Cuomo</i>	Pag.8
Pastiera Napoletana <i>Elisabetta Cuomo</i>	Pag.7
Pizza <i>Elisabetta Cuomo</i>	Pag.10
Plum cake al cioccolato bianco <i>Generosa Campa</i>	Pag.3
Polpettine in salsa agrodolce <i>Luisa Sorrentino</i>	Pag.2

R

Riso Pilaf con salsa al curry <i>Maria Francesca Penna</i>	Pag.38
Rose e foglie fondenti <i>Daniela Delogu</i>	Pag.16

S

Sarde in saor <i>Ofelia Allegretta</i>	Pag.13
Schiacciata di spinaci <i>Gisella Cannata (amica di Donatella Talone)</i>	Pag.37
Sfogliatine di carne <i>Danielle Khoury</i>	Pag.42
Spezie di papà <i>Giulia Berlingeri</i>	Pag.20
Sugo ai porri per couscous <i>Giulia Berlingeri</i>	Pag.19

T

Tazzine di cioccolato fondente al caffè <i>Daniela Delogu</i>	Pag.15
Tegole della Val d'Aosta <i>Rossella Lazzarini</i>	Pag.12
Testaroli al Pesto <i>Alessandro Poggi</i>	Pag.22
Tigelle <i>Stefania Degli Esposti</i>	Pag.43
Torrone morbido alle mandorle <i>Daniela Delogu</i>	Pag.17
Torta Barozzi <i>Luisa de Filippi</i>	Pag.23
Torta di mele <i>Gisella Cannata (amica di Donatella Talone)</i>	Pag.36
Torta di nocciole senza farina <i>Monica Tosin</i>	Pag.1
Torta paradiso <i>Maria Grazia Putignani & Dino Boccaletti</i>	Pag.11

V

Vitello con salsa al basilico <i>Elena Franchitti</i>	Pag.24
--	--------