Hanno partecipato ….con le loro specialità:
Lucia, Maura, Gnesina, Domenico, Emy,
nonna Olga, Stefy, Silvana, Celeste,
Felice, Magna Cinota, Han, Elena, Elisa,
Sara, Marisa, Christian, Piera, Luca, Laura,
Margherita Tititta, Manu, Silvia, Rosalba,
Marcellina, Piero, Imelda, Clairè, Ita, Michela, Franca,
Erika, Antonio, Anna, Elsa, Bianca, Cate&Andrea, Sonia,
Bruna, Lidia, Polonia, Annalisa, Bruna, Dario Matilde, Ruben,
Marcello& Wilmadelletorte, Caterina dettaRinuccia,Annabì,Mario,
io… e ancora altri.

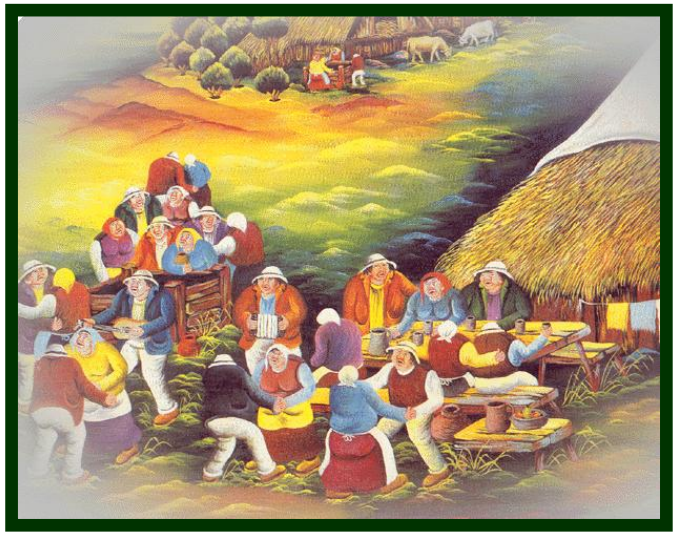
…allora grazie a tutti e buon appetito!

naturalmente tutte le ricette

…sono protette da ©!!

Stampato in proprio e …a tiratura limitata.

RICETTE FACILI, E… PROVATE



Il piacere della tavola è di tutte le età, di tutte le condizioni sociali, di tutti i paesi e di tutti i giorni, può associarsi
a tutti gli altri piaceri, e resta ultimo a consolarci della loro perdita.
(Brillat- Savarin)

Gli uomini malvagi vivono per poter mangiare e bere; i buoni mangiano e bevono per vivere.
(Socrate)

Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realta' viene a star digiuni.
(Totò in "Totò al Giro d'Italia")

Dopo un buon pranzo, si può perdonare tutto, persino i propri parenti
(Oscar Wilde)

Si cambia coniuge,religione,partito ma non il gusto per un piatto.
(Anonimo)

Ecco: come in queste frasi....da Socrate a ...Totò c'è un po' di tutto, così anche in questo libretto. Tante volte si dice "mi dai la ricetta?" ... ho fatto così e un po' a nome di tutti, sono le ricette di tutti i giorni e non cose speciali o complicate da fare, sono quelle che normalmente si fanno "quando viene qualcuno" che però non ci imbarazza, è di famiglia.
Ho fatto un testone a tanti con sta storia delle ricette, allora sono contenta di aver provato a mettere quelle che ci sono già in questo libretto!
...ogni promessa è debito (...ma non sempre!)
Comunque , se avete altre ricette...io continuo la raccolta e continuiamo a .....fare gli aggiornamenti anche se la consegna non è troppo puntuale!

Anna

Prima edizione Febbraio 2001

....ultima ristampa....

Ostana, 1 Maggio 2012

ANTIPASTI

Acciughe in salsa 9	Mezze lune ripiene 6
Anciùe al verd 35	Palline di prosc. ricotta 21
Antipasto di melanzane 20	Patè di acciughe 8
Aperitivo Gladys 1	Patè di ceci 30
Bagnetto per lingua 13	Patè di prosciutto 7
Bignè di tonno 42	Patè di tonno di Manu 4
Caramelle al prosciutto33	Pate' di tonno di Maura 3
'Carpione' 39	Patè di tonno 5
Crema per involtini31	Pomodori ripieni 11
Crostini torinesi 37	Prugne di cavallerleone 44
Crostoni di fagioli 24	Salame di prosciutto cotto 41
Farinata Onegliese16	Salsa per insalata 12
Frittata di limone 23	Salsa per lingua 14
Frittata di patate22	Salsa per tomini 15
Insalata di pollo 40	Salsa tonnata 36
Insalata di rucola 28	Spiedini di tacchino 34
Insalata di sedano 27	Stuzzichini 32
Insalata di spinaci 29	Torta "botta di vita" 17
Insalata mele patate25	Torta di pere e gorgonzola 19
Insalata Russa veloce 26	Tortino di melanz. 18
Mele 2	Uova ripiene.10
Melanzane all'olio 38	

PRIMI

Bagna Caoda 1	Panada 21
Fondue Valaisanne 2	Panada al latte 22
Gnocchi 11	Pasta "on the box. 9
Insalata riso e menta 20	Pasta alla ricotta18
Minestra di carciofi 14	Pasta carbonara 16
Minestra di zucca 13	Pasta forse abbruzzese 4
Minestra vellutata 3	Pesto veloce 19

Polenta pentola pressione8
Ragù 5
Ravioli ricotta salvia6
Riso all'uovo 15
Risotto la radicchio 25
Risotto alle fragole 26
Risotto piemontese 24

Strangola preti 10
Sughi vari per la pasta12
Tagliatelle alla canapa 27
Tagliatelle al cacao 17
Tajarin 23
Zuppa 'mitonata ' 7

SECONDI

Acciughe fresche 13
Braciole 6
Brasato 11
Faraona 10
Filetto di maiale 23
Frittelle a strati 1
Involtini pollo e pere 7
Manzo brasato 12
Merluzzo alla panna 3
Merluzzo in insalata 4
Petti di pollo o tacchino 20
Petti tacchino e crema piselli 21

Pollo al latte 9
Pollo al limone 21
Pollo alla diavola 8
Polpettone 14
Rotolo di frittata 2
Scaloppine pollo-mele & altro 5
Spezzatino 15
Spezzatino alla contadina 16
Stufato al vino bianco 17
Trippa 18
Uccelletti in bella vista 19

VERDURE

Carote con panna 16
Champignon 4
Contorno di zucca 10
Flan di spinaci 2
Flan di verdura 8
Flan di verdure di Bianca 7
Indivia e prosciutto 12
Insalata di cavolo 14
Melanzane al latte 6

Melanzane fritte 9
Pastella per verdure 3
Pasticcio di patate 1
Ratatuj 11
Sancrau 13
Sformato di patate e farina 15
Sformato di carote 17
Torta di zucchine 5
Zucchine ripiene 18

DOLCI

Biscotti alla ricotta 46
Biscotti facili 43
Bonet 38
Budino al cioccolato 36
Bugie 1
Coppa marronita 20
Cremini cioccolato 35
Crostata al limone 56
Crostata facile 14
Crostata rosa 53
Dolce yogurt 16
Dolcetti "Dosè" 37
Far Breton 21
Frittata pere amaretti 23
Fudge cioccolato 45
Fund d'l sigilin 6
Gâteau au pomme 51
Krapfen 52
Macaronì 54
Marmellata 7
Meringhe 28
Meringhe Anna C. 29
Mousse di ciocc.15
Pasta Brisè 3
Pastella per le mele 32
Pere caramellate 50
Pesche al cioccolato 47
Pirottini 42
Rotolo 4
Semifreddo al torrone 57
Strudel 48
Tarte 'ramassi' 39

Tiramisù 8
Tiramisù ananas 9
Torronata 17
Torta Alba con pesche 49
Torta al limone Wilma 25
Torta alla frutta 1
Torta all'ananas 10
Torta allo yogurt 18
Torta amaretti 31
Torta ciocc. della nonna 34
Torta cioccolato goccia Wilma 24
Torta con frutta 5
Torta del Pian Giaset 30
Torta di mandorle 27
Torta di Marta 40
Torta di ricotta 19
Torta Margherita 44
Torta nocciole Anna C. 41B
Torta nocciole Maura 41A
Torta Rinuccia 55
Torta Sacher 33
Tronchetto cioccolato 22
Tronchetto cioccolato Wilma 26
Zabaione 12
Zabaione 13
Zuppa inglese 11

VERDURA & FRUTTA SOTTO VETRO

Aceto aromatizzato 5	Salsa antica 3
Peperoni con tonno 2	Zuccherini sotto alcool 8
Pesche con lo zucchero 6	Zucchine agrodolce 10
Pesche sciroppate 7	Zucchine agrodolce 9
Profumo d'agosto 4	Zucchine sottaceto 1

I numeri corrispondono non alla pagina ma al numero della ricetta nella sezione corrispondente (es. aceto aromatizzato è la ricetta n° 5 nella sezione 'verdura e frutta sottovetro').
Le sezioni sono indicate nella parte alta della pagina

ANTIPASTI

1. **Aperitivo Gladys** *di Silvana*

- *rum*
- *limone*
- *acqua brillante*
- *zucchero*
- *ghiaccio*

..mescolare il tutto

2. **Mele** *di nonna Olga*

- *Mele*
- *Latte*
- *Vaniglia*
- *Zucchero*

Cuocere le mele senza buccia, quindi aggiungere il latte (per 3 mele →2 bicchieri di latte) aggiungere la vaniglia e lo zucchero, frullare il tutto e servire con ghiaccio.

3. **Pate' di tonno** *di Maura*

- *2 etti di tonno*
- *3 uova intere*
- *pangrattato*
- *parmigiano*
- *sale*

Mescolare il tutto, far bollire avvolto in carta stagnola per 30'

4. **Patè di tonno** *di Manu*

- *3 etti di tonno*
- *1,5 etti di burro*
- *1,5 etti di Philadelphia (o iocca)*
- *1 acciuga*

frullare gli ingredienti, aggiungere eventualmente sale.
Foderare degli stampini con pellicola trasparente e versare il composto.
Mettere in frigo per una notte. Servire con crackers salati ed eventualmente maionese.

5. **Patè di tonno** *di Suor Germana*
- *300 gr tonno*
- *4 cucchiai maionese*
- *80 gr burro*
- *3 acciughe*
- *3 cucchiai capperi*

frullo tutto e metto in frigo per almeno 2 ore prima di servire

6. **Mezze lune ripiene** *di Suor Germana*
- *4 fette mortadella*
- *150 gr tonno sott'olio*
- *100 gr olive verdi*
- *80 gr funghi sott'olio*
- *3 acciughe*
- *1 pomodoro*
- *1 limone*
- *1 pugno prezzemolo*

frullo tutto e metto nella fetta di mortadella che piego a metà, in modo che risulti una mezza luna.

7. **Patè di prosciutto** *di Anna*
- *Prosciutto*
- *Philadelfia o simile (va bene anche "pic fish" del Lidl!)*
- *Marsala*

Trito il prosciutto, inumidisco con un po' di marsala, aggiungo il formaggio e mescolo. Si può presentare dentro i bignè.

8. **Patè di acciughe** di Matilde

Una Philadelphia con poca pasta d'acciughe. Va bene su crostini.

9. **Acciughe** *di Lucia*
- *Filetti di acciughe*
- *3 cucchiai di marsala secco*
- *1 " di aceto*
- *mezzo bicchiere di ketchup*
- *" " di conserva omogenea*
- *2 foglie di alloro*

Cuocere la salsa fino al bollore (…quando ride) e ricoprire le acciughe.

10. Uova ripiene *di Anna*

- *uova sode (almeno 1 per persona)*
- *tonno*
- *capperi*
- *maionese*

Divido le uova a metà , tolgo il rosso che mescolo con il tonno e un po' di maionese, quindi rimetto questo composto nei bianchi e guarnisco con un cappero.
Si può aggiungere anche salsa rubra o prezzemolo.

11. Pomodori ripieni *di Dome*

- *Pomodori*
- *Tonno*
- *Prezzemolo*
- *Uova*
- *Maionese*

Svuotare i pomodori, rassodare le uova, tritare prezzemolo con uova sode e tonno e mescolare con maionese.
Riempire i pomodori.

12. Salsa per insalata *di Christian*

- *yogurt naturale*
- *aglio tritato*
- *prezzemolo*
- *erba cipollina*
- *olio o limone*

taglio le erbette e miscelo con lo yogurt.

13. Bagnetto per lingua (o cose bollite) *di Emy*

- *1 mazzetto prezzemolo*
- *5 acciughe sotto sale (in casi…..di rapidità anche i filetti!)*
- *1 tonno grande*
- *1 bottiglia di Rubra Cirio*
- *olio, sale, aceto.*

Lavo le acciughe sottosale nell'aceto , cambiando acqua 2 volte. Trito prezzemolo acciughe e tonno. Metto il cirio, olio, sale, aceto. Poi metto tutto nel frullatore (senza dirlo a Emy …si può fare tutto nel frullatore fin dall'inizio…ma certo non è la stessa cosa!) . Si conserva in frigo anche per diversi giorni.

14. Salsa per lingua *di Margherita Busso*

- *2 uovo sode*
- *1 scatoletta tonno grande*
- *1 pizzico prezzemolo*
- *qualche funghetto*
- *mollica di pane bagnata con aceto e acqua*
- *4-5 cucchiai di maionese*

Frullo le uova sode con il tonno, il prezzemolo, la mollica di pane, i funghetti. Mescolo tutto aggiungendo la maionese, un po' di olio e , se necessario, ancora aceto e sale.

15. Salsa per tomini *di Margherita Busso*

- *1 uovo sodo*
- *2 filetti di acciughe*
- *prezzemolo*
- *funghetti*
- *pane bagnato con aceto e acquq*
- *olio*

trito tutto e metto sui tomini

16. Farinata Onegliese *di Elena*

- *3/4 di litro d'acqua*
- *200 gr farina di CECI*
- *sale e pepe*
- *1/2 bicchiere di olio Carli*
- *4 cipolline verdi*

faccio sciogliere gradualmente in una terrina la farina di ceci in acqua, aggiungendo sale e pepe. Prendo una teglia (quella grande del forno) con una superficie liscia, ungo il fondo con l'olio, e faccio soffriggere le cipolline verdi tagliate a pezzetti. Levo la teglia dal fuoco e ci verso dentro il liquido preparato e ben mescolato. Metto in forno e faccio cuocere 20' a fuoco vivo. Quando vedo la farinata ben rappresa e di colore fortemente dorato, tolgo la teglia dal forno e servo la farinata calda e a fette.

17. Torta "botta di vita" *di Elisa*

- *1 pasta sfoglia Buitoni (quelle che si trovano nei banconi frigo e non freezer)*
- *1 uovo*
- *1 confezione di panna*
- *6 fette di prosciutto (o dadini di prosciutto o mortadella o wurstel….)*
- *un po' di gruviera (o altro formaggio a seconda degli avanzi!)*

stendere la pasta in una pirofila. Sbattere l'uovo unire la panna gli altri ingredienti.
Versare il composto sulla pasta e infornare per 30' a 180°

18. Tortino di melanzane *di Elena*

- *2 melanzane lunghe*
- *3 uova*
- *fontina e gorgonzola*
- *pomodoro*
- *sfoglia, origano, sale e parmigiano*

pelo le melanzane e le taglio a dadini. Soffriggo un po' d'aglio nell'olio e aggiungo i dadini di melanzane senza bruciacchiarli.
Mescolo le uova con il formaggio tagliato a dadini, verso questo sulle melanzane e aspetto che si raddensi. Spolvero con origano e sale. Metto nella sfoglia , guarnisco con un pomodoro e gratto il parmigiano
Inforno per mezz'ora a 180°.

19. Torta di pere e gorgonzola *di Erika*

- *3 pere*
- *2-3 etti gorgonzola*
- *pasta sfoglia*
- *sottilette*

Disporre le pere tagliate piuttosto sottili sulla sfoglia,
aggiungere ciuffetti di gorgonzola, stendere le sottilette a strisce, cuocere in forno a 180 gradi per 45'

20. Antipasto di melanzane *di Celeste*

- *sbuccio e affetto le melanzane a circa 1 cm*
- *faccio bollire dell'acqua in una casseruola con 1 foglia di alloro, salvia, 1 bicchiere di aceto e faccio sbollentare per 3 minuti*
- *asciugo su un canovaccio e le metto in un'insalatiera*
- *trito basilico, aglio, metto olio e aceto*
- *si conservano così anche per diversi giorni in frigorifero.*

21. Palline di prosciutto e ricotta *di Anna*

- *un etto e mezzo di prosciutto cotto tagliato a dadini o frullato*
- *1 confezione di ricotta (romana o quella che c'è)*
- *parmigiano grattugiato*

mescolo il prosciutto e la ricotta, quindi formo delle polpettine grandi come una noce e le rotolo nel parmigiano. Mettere in frigo.

22. Frittata di patate *di Celeste*

- *Patate*
- *Uova*
- *Farina*

Grattugiare le patate crude (1-2 grosse) e mescolarle alle uova con un po' di farina e sale. Cuocere la frittata con olio.

23. Frittata di limone *di Celeste*

- *6 uova, 1 limone, farina, latte, zucchero*

monto a neve 6 bianchi aggiungo i tuorli sbattuti con lo zucchero,mescolando aggiungo mezzo cucchiaio di farina, mezzo limone spremuto, mezzo bicchiere di latte e faccio cuocere come una frittata.

24. Crostoni di fagioli *di Antonio*

- *fagioli in scatola*
- *prezzemolo*

tritare il prezzemolo , unirlo ai fagioli e disporre su crostoni caldi

25. Insalata di mele e patate *di Anna*

- *mele*
- *patate*
- *maionese*
- *ketchup*
- *tonno*

far bollire le patate in modo che siano ancora piuttosto al dente .

preparare l'insalata tagliando a dadini mele e patate.

Mescolare con maionese tonno e ketchup. Guarnire con fettine di pomodoro.

26. Insalata Russa "veloce" *di Gnesina*

- *1 vasetto di giardiniera*
- *maionese e tonno*
- *sottaceti a piacere*

trito la giardiniera a pezzi non troppo fini …ma abbastanza, se voglio aggiungo funghetti, cipolline, prosciutto, cetrioli formaggio…e mescolo con la maionese e il tonno. Se ho tempo aggiungo patate e carote bollite tagliate a pezzetti.

27. Insalata di sedano *di Anna*

- *1 sedano*
- *2 mele renette*
- *noci*
- *succo di limone*
- *maionese*
- *scaglie di parmigiano*

taglio sottile il sedano e aggiungo gli altri ingredienti

28. Insalata di rucola *di Marcello*

- *rucola*
- *ravanelli*
- *limone*
- *sedano*

trito finemente sedano e ravanelli, sminuzzo la rucola, condisco con olio, limone e sale. Va bene con stracciatelle, salmone affumicato…

29. insalata di spinaci

- *1 kg spinaci*
- *5 uova*
- *100gr pancetta*
- *1 mozzarella*
- *olio*
- *pasta d'acciughe*

taglio gli spinaci freddi e bolliti. Rassodo le uova, taglio queste e la mozzarella. Sciolgo la pancetta nell'olio e aggiungo la pasta d'acciughe. Verso sugli spinaci e mescolo.

30. Pate' di ceci *di Bruna*

- *1 scatola di ceci*
- *1 pezzo di peperoncino*
- *1 spicchio d'aglio*
- *3-4 cucchiai di olio d'oliva*
- *un po' di succo di limone*
- *sale*

frullo tutto dando la giusta consistenza con limone e olio. Lascio riposare in frigo per 2 ore e poi .....è ottimo su crostini di pane per accompagnare gustosi taglieri di salame o affettati in genere.

31. Crema per involtini o barchette di sedano *di Bruna*

Faccio una crema con gorgonzola e philadelphia in parti uguali, poi una manciata di noci tritate. Con questa farcire le fette di bresaola o le gambe di sedano lunghe 5-8 cm

32. Stuzzichini di ananas e pancetta *di Bruna*

Avvolgo ogni cubetto di ananas con una fetta di pancetta e passo in forno a 210° per circa 8 minuti (su una teglia rivestita di carta oleata) la stessa cosa si può fare con le prugne.

33. Caramelle al prosciutto *di Bruna*

Rivestire ogni cubetto di ananas con mezza fetta di prosciutto crudo e avvolgere tutto in piccoli rettangoli di pasta sfoglia, cercando di farne delle caramelle (se no la ricetta prende un altro nome!). 210° x 10'

34. Spiedini di tacchino *di Bruna*

Alterno su ogni spiedino un pezzo di sedano, un cubetto di tacchino, uno spicchio di cipolla e un cubetto di ananas. In forno 210° per 10-12 minuti.

35. Anciùe al verd *di cucina piemontese*

- *12 acciughe, 1 uovo sodo, 70 gr prezzemolo, altre 2 acciughe, olio, aceto 1 noce di pane, 1 peperoncino rosso.*

Apro e pulisco le acciughe, le arrotolo.
Trito prezzemolo, peperoncino, uovo sodo, due acciughe, una noce di pane ammorbidito con aceto, aggiungo olio e 1 cucchiaio di aceto, volendo un cucchiaio di panna acida.

36. Salsa tonnata *di Gnesina*

Tonno, capperi, acciughe, trito e aggiungo maionese, se voglio aggiungo anche un po' di limone. Va bene per vitello tonnato, prosciutto, pesce, peperoni al forno.....

37. Crostini torinesi *di cucina piemontese*

Taglio a fette sottili, non più spesse di un dito,il pane (tipo 'biciulan'). Bagno nel brodo di carne e passo nell'uovo (bianco e rosso) ben sbattuto. Faccio dorare nel burro.

38. Melanzane antipasto di Elen Russa

Taglio a dischi le melanzane, le passo da entrambe le parti con sale fine, se ho tempo le lascio riposare 1-2 ore e le asciugo con carta assorbente, se no faccio cuocere sulla piastra, quando si vedono 'le righe nere' le tolgo. A parte preparo salsa con olio, aglio, prezemolo tritato, metto le melanzane in quest'olio in modo che risultino coperte dall'olio. Allo stesso modo posso preparare le zucchine.

39. 'Carpione' *di Anna*

- *aceto, acqua, salvia, cipolla (aglio) uova, zucchine, bistecche, melanzane, frittata....*

.....ci sono diverse scuole di pensiero, specie rispetto agli ingredienti!! Un modo è far bollire acqua e aceto in proporzione di $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ di acqua e uno di aceto con cipolle tagliate a rondelle, salvia e uno spicchio di aglio (per chi vuole). A parte cuocio le zucchine tagliate a fette lunghe sulla piastra, cuocio le uova nell'olio, oppure preparo una frittata, cuocio nel burro le bistecche (pollo, tacchino, manzo...) impanate nel pane pesto e uovo. In una terrina alterno strati di verdure, uova, bistecche, frittata, con l'aceto bollito, in modo che le foglie di salvia e la cipolla siano a contatto con ogni strato. Si conserva per diversi giorni.

40. Insalata di pollo *di Anna*

- *Un pollo....o petti di pollo....o petti di tacchino circa 6-700 gr, 1 spicchio d'aglio (facoltativo), 1 cipolla, 2 coste di sedano, trito di timo, prezzemolo, rosmarino...se ci sono se no niente, 1 dado di pollo, 200 gr carciofini sott'olio, 100 gr groviera, 1 peperone verde, olio aceto per condire, 1 cucchioaio di senape, sale e pepe. Un po' di insalta per la coreografia!*

Lavare e asciugare il pollo, farcirlo con cipolla tagliata a pezzi, aglio, sedano, erbe profumate e il dado sbriciolato.
Far cuocere nella vaporiera o a vapore o come si riesce. A cottura ultimata tagliare a pezzetti il pollo, aggiungere il formaggio tagliato a dadini, i carciofini tagliati e il peperone talgiato a liste sottilissime. A parte preparare la salsa: sbatto in una ciotola 1 cucchiaio aceto, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, una presa di pepe e la senape, aggiungere l'olio (4-5 cucchiai) e continuare a sbattere con la forchetta, verso la salsa sul pollo, mescolo e guarnisco con fette di pomodoro, disponendo il tutto su foglie di insalata.

41. Salame di prosciutto cotto

- *400 gr prosciutto cotto, 4 cucchiai parmigiano grattugiato, 4 cucchiai pangrattato, 4 uova intere, sale.*

Trito il prosciutto fine, unisco uova e pangrattato e mescolo bene. Con il composto faccio un rotolo che avvolgo in carta forno e poi stagnola ben chiusa sui lati. Faccio cuocere in acqua leggermente salata quando iniza a bollire. Da questo momento calcolo 20' a fuoco basso. Si presenta a fette, anche condito con olio e limone o maionese.

42. Bignè di tonno *di Anna*

- *12 bignè già pronti, 100 gr tonno sott'olio, 1 cipolla piccola, prezzemolo, 1 cucchiaio latte, 100 gr ricotta fresca, maionese, sale.*

Mescolo la ricotta con il latte, incorporo il trito di tonno prezzemolo e cipolla, aggiungo un po' di maionese. Metto nei bignè e su ognuno posso fare un ciuffetto di maionese con sopra un'oliva farcita. Tengo in frigo fino al momento di servire.

44. 'le prun' di cavallerleone *di Marcellina*

1 fetta di lardo con cui avvolgo una prugna secca (senza nocciolo!).metto a scaldare in forno o in padella.

PRIMI

1. **Bagna Cauda** *di Felice*

- *una testa di aglio per persona*
- *4/6 acciughe per persona*
- *latte, panna, farina*

pelo l'aglio (5/6 spicchi a persona) e lo faccio bollire nel latte (tanto quanto basta per coprirlo. Quando è ben ammorbidito lo spappolo con lo schiaccia aglio (o con una forchetta).
Pulisco le acciughe e le faccio cuocere nell'olio (anche qui che le copra bene) e appena è possibile le schiaccio con una forchetta
Mescolo il tutto e aggiungo panna da cucina (1 confezione) eventualmente una spolverizzata di farina, se il risultato fosse troppo liquido.
Per chi non digerisce l'aglio posso sostituire questo con i tapinambur , che tratto allo stesso modo dell'aglio

2. **Fondue Valaisanne** *(per 2 persone) di Christian*

- *150 gr di Emmental*
- *150 gr di fontina valdostana*
- *2 decilitri di vino bianco secco*
- *1 spicchi di aglio*
- *maizena*

Passare l'aglio sul 'fuiot' .Tagliare il formaggio in piccoli pezzetti. Riscaldare il vino bianco (2 decilitri sono un bel bicchiere pieno) e mettere il formaggio girando sempre con un cucchiaio di legno. Verso la fine aggiungere un cucchiaio di fecola di patate o di maizena.
Si 'intingono pezzetti di pane un po' secco ma….non troppo
e non bisogna bere vino rosso o bevande fredde, quindi vino bianco o the caldo o tisana calda….se no si rischia la congestione!
Si accompagna con sottaceti : cetrioli, cipolline….

3. Minestra vellutata *di Elena T.*

- *Mezzo litro di acqua*
- *" " di latte*
- *1 kg di verdura (zucchine, patate, asparagi o altro ma il chilo è dello stesso tipo di verdura)*

Faccio cuocere il tutto nella pentola a pressione, la verdura anche intera. Poi passo il mixer.

4. Pasta forse abbruzzese *di Margherita*

- *peperoni gialli e rossi*
- *pomodori freschi o passata*
- *cipolla*
- *pancetta affumicata "a stim"*

faccio un soffritto con la cipolla aggiungo la pancetta , quindi i peperoni tagliati sottili sottili, quando sono un po' cotti metto il pomodoro, aggiusto con sale e peperoncino. Quando la pasta è cotta la butto nella padella del sugo e…la strascico. Va bene la pasta corta…."la morte sua è co le mezze maniche!"

5. Ragù *di Felice*

- *50 gr. Di Burro*
- *Olio*
- *Pancetta,*
- *Sedano ,*
- *Carote,*
- *Prezzemolo*
- *Farina*
- *Carne*
- *Pelati*

Nel burro con l'olio faccio rosolare la pancetta e il trito di verdure. Quando è colorita aggiungo la carne cruda e la lascio cuocere per 20'.Aggiungo un po' di vino bianco secco e una spolverata di farina. Metto i pelati e lascio cuocere per almeno un'ora.

6. Ravioli ricotta e salvia *di Luca*

- *ricotta*
- *pasta*
- *salvia*

si scalda un po' di burro e dentro si fa sciogliere la ricotta,
aggiungere la salvia (anche quella secca) e con questa crema condire la pasta.

7. Zuppa 'mitonata ' *di Emy*

Grissini o pane vecchio a strati con formaggio grana
e spezie rosse (paprika).
Copro con brodo (di carne o vegetale) bollente e lascio che il pane lo assorba. Finisco coprendo col parmigiano/Gran. Si mangia caldo prima che si raffreddi.

8. Polenta nella pentola a pressione *di Celeste*

Faccio arrivare al bollore l'acqua nella pentola aperta.
Quindi butto la farina e la giro un po'.
Chiudo la pentola e dal momento del sibilo(bollore) conto 20 minuti.
Tolgo la pentola, la raffreddo sotto l'acqua e poi, su fuoco vivace, sbatto bene la polenta per 5' così si stacca.
Rimarrà un velo di farina nella pentola, lo lascio e mettendo l'acqua si stacca.

9. Pasta "on the box" *di Luca*

- *un ingrediente in ….box*
- *cipolla*
- *pasta*

soffriggere la cipolla e aggiungere :
funghi trifolati in scatola (on the box appunto)piselli già lessati würstel e /o prosciutto cotto a dadini, volendo esagerare ci stanno fagioli bianchi, fagiolini , olive verdi/nere snocciolate, mozzarella (da aggiungere a fine cottura) e qualsiasi cosa suggerisca la fantasia. Si scola la pasta (consigliati i fusilli ma anche rigatoni e penne) e si aggiunge il condimento. A questo condimento non si mette il pomodoro.

10. Strangola preti *di Elsa*

- *400 gr di costine o spinaci lessati e tritati grossolanamente*
- *1 uovo intero*
- *1 bicchiere di latte*
- *noce moscata*
- *formaggio*
- *farina q.b. per avere una pastella consistente*

alle costine o spinaci aggiungo gli altri ingredienti e amalgamo bene. Quando l'acqua bolle formo dei gnocchetti con un cucchiaino e li butto dentro, lascio che tornino a galla. Nel caso si sfaldino , allora , prima di buttarli, passarli ancora lievemente nella farina.

11. Gnocchi *di Celeste*

- *1 kg di patate*
- *2-3 etti di farina*
- *sale*

far bollire per 30-40' le patate con la buccia, sbucciarle calde schiaccio subito le patate e le lascio raffreddare se no si mangiano troppa farina. Pizzico di sale.
Lascio un pugno di farina, faccio dei salsicciotti, taglio pezzettini e li passo sulla forchetta. Faccio bollire l'acqua, li butto e li prendo quando salgono.
Variante : aggiungo 1 uovo, se le patate son troppo friabili, se l'impasto è molle aggiungo fecola, cotti li butto in acqua fredda. Si possono congelare.
Variante: cuocio nel latte e non scolo, aggiungo solo un po di sale e parmigiano.

12. SUGHI VARI PER LA PASTA:

- **OLIVE**: Polpa di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, 1 cucchiaio patè di olive, olio e parmigiano; rosolo gli spaghetti nella padella in cui ho cotto i pomodori e il resto.
- **ACCIUGHE**: Acciughe (4) dissalate e disliscate, 1 scalogno che cuocio nel burro, 2 dl di panna, sale e pepe appena

macinato. È importante che le acciughe non friggano e che la panna scaldi senza bollire.

- **MELANZANE**: 700 polpa di pomodoro, 200 gr ricotta dura, 1 melanzana, 1 spicchio d'aglio (peperoncino) basilico, sale. Faccio dorare l'aglio col peperoncino, aggiungo pomodoro e basilico, cuocio per 15'.friggo in olio bollente la melanzana tagliata a listarelle. Metto sulla pasta la ricotta, poi la salsa di pomodoro e poi le melanzane.
- **SALMONE**: 150 gr di salmone affumicato, 1 confez di panna, 4 cucchiai cognac, 1 cucchiaio ketchup, (2 scalogni). Rosolo gli scalogni nel burro, irroro col cognac; poi ketchup e panna e per ultimo metto il salmone a listarelle
- **MIMOSA**: prosciutto cotto o crudo, curry, crema di latte (panna) un po' di zafferano e in ultimo 2 rossi d'uovo.
- **MELE**: prosciutto cotto o crudo, una cipolla cotta nel burro, 1 mela a cubetti, alla fine irroro col cognac aggiungo un po di crema di latte e volendo un po' di farina.
- **WURSTEL**: cuocio i wurstel in padella con un po' di burro, aggiungo panna.

… e per il riso

- Soffriggo una cipolla col burro, verso il riso e unisco $\frac{1}{4}$ di litro di birra (chiara doppio malto), quando è evaporata verdo il brodo bollente fino a fine cottura, aggiungo i wurstel sbollentati nell'acqua e tagliati a fette sottili.

13. Minestra di zucca *di Silvana*

Metto zucca, patate e cipolle nella pentola a pressione per 20', poi passo col mixer.

14. Minestra di carciofi *di Silvana*

….metto carciofi e patate nella pentola a pressione e passo col mixer

15. Riso all'uovo *di Silvana*

- *Riso*
- *2 rossi d'uovo*
- *mezzo limone*
- *parmigiano*

cuocio il riso nel brodo (…anche con dado vegetale). Mescolo il succo di mezzo limone con 2 rossi d'uovo e parmigiano abbondante. Butto questo composto sul riso a fine cottura.

16. Pasta carbonara *di Silvana*

Pancetta, 2 uova intere, parmigiano, pepe, panna.

17. Tagliatelle al cacao (per 4 persone) *di Antonella*

- Preparo le tagliatelle: 400 gr farina bianca, 2 uova, una cucchiaiata di parmigiano, acqua circa 90 gr. Mescolo farina, uovo e parmigiano con tanta acqua quanto basta per un impasto di giusta consistenza.
- aggiungo all'impasto 2 cucchiai di cacao.
- Per il sugo: Trito alcune noci, le salto nell'olio e mescolo col gorgonzola.

18. Pasta alla robiola *di Elena*

- *Robiola*
- *Zafferano*
- *1 cipolla*

In una padella friggo una cipolla tagliata fine, aggiungo la robiola e una bustina di zafferano. Butto la pasta e mescolo. Eventualmente aggiungo un po' di acqua della pasta, se la ricotta fosse troppo densa.

19. Pesto veloce *di Lidia*

Olio d'oliva extravergine, mezzo spicchio d'aglio, basilico, pinoli, qualche gheriglio di noce. Aggiungo parmigioano grattugiato e, se c'è, pecorino. Frullo tutto e aggiungo qualche cucchiaio di acqua della pasta. Se nella pasta metto qualche patata tagliata a pezzetti piccoli in modo che cuoccia velocemente….va ancora meglio!

20. Insalata si riso alla menta e feta

- *300 gr riso*
- *150 tonno*
- *150 pomodori ciliegino*
- *150 feta*
- *15 foglie di menta*
- *olio, pepe, sale*

cuocio il riso, taglio la feta a quadrettini e i pomodorini a spicchi, mescolo col tonno, solo prima di servire condisco con le foglie di menta.

21. Panada *di cucina piemontese*

- *Due litri di brodo, 250 gr di pane.*

Faccio cuocere il brodo e quando bolle butto il pane a pezzi, 'tajà com c'asia'....rotto come viene. Giro sempre e lascio cuocere adagio per circa $\frac{1}{2}$ ora.

22. Panada al latte *di cucina piemontese*

In un tegame 220 gr di pane tagliato sottilissimo, un po' di sale, verso sopra mezzo litro di latte bollente, giro finchè si alza il bollore, lascio cuocere per 5 minuti. Frullo nella zuppiera 3 rossi d'uovo con un po di latte e aggiungo la zuppa fumante.

23. Tajarin ...tagliatelle *di cucina piemontese*

250 gr farina bianca, 3 uova.

Impasto fino ad ottenre una pasta liscia. Avvolgere più volte sul mattarello, sbattendo forte ogni volta sull'asse, fino a quando il foglio è molto sottile. Piego in diversi strati e spolverizzo di farina bianca, poi taglio strisce sottili sottili. Per chi vuole condire con fegatini di pollo tritati fini e ben rosolati con funghi e cipolla.

24. Risotto piemontese *di cucina piemontese*

- *Riso, burro, sugo, conserva, mezza cipolla, brodo, farina bianca, 1 cucchiaino di zucchero bruciato, funghi.*

Metto a rosolare con un bel pezzo di burro 2 cucchiai di sugo, 2 di conserva e la mezza cipolla, aggiungo 2 pugni di riso a persona, un po' per volta il brodo bollente fino a 20 minuti di cottura. In un padellino cuocio 2 cucchiai di di sugo allungato con brodo e con un pizzico di farina bianca e reso scuro con un cucchiaino di zucchero bruciato e qualche fungo. Si rovescia sul risotto prima di servirlo.

25. Risotto radicchio e gorgonzola *di Emy*

Soffriggo radicchio con cipolla, aggiungo il riso e cuocio nel brodo, alla fine mantecare col gorgonzola.

26. Risotto alle fragole *di Anna Bert.*

Rosolo risotto con cipolla e qualche pezzetto di fragola, cuocio nel brodo. Alla fine aggiungo le altre fragole fresche tagliate a pezzettini e la panna liquida. Guarnisco con alcune fragole lasciate a parte.

27. Tagliatelle alla canapa *di Cate & Andrea*

(dosi per 4 persone oneste)

- *140 gr di semola*
- *60 gr di farina 00*
- *2 pizzichi di sale*
- *2 uova*
- *10 gr di farina di canapa setacciata*

impasto e lavoro gli ingredienti come per le tagliatelle normali. Ottime condite con burro e salvia.

SECONDI

1. Frittelle a strati *di Gnesina*

faccio delle frittelle con prosciutto o carne o riso avanzato e non più di 3 uova. Le faccio sottili sottili e le dispongo una sull'altra con dentro sottiletta o alterno formaggio simile. Lo servo subito caldo o lo passo in forno

2. Rotolo di frittata

- *200 gr. Polpa di vitello*
- *140 panna liquida*
- *1 albume*
- *1 frittata di 5 uova*
- *insalatina, limone, olio , sale pepe.*

Frullo la polpa di vitello con la panna, l'albume, sale e pepe, poi spalmo il composto sulla frittata e arrotolo.

Metto il rotolo in carta forno, lo lego, lo metto in una pirofila

con 1 dito di acqua e in forno a 200° per 30'servo freddo

….su un letto di insalata condito col limone.

3. Merluzzo alla panna *di Celeste*

- *merluzzo*
- *cipolla*
- *panna*

Se il merluzzo è con il sale lo metto a bagno 2 giorni cambiando3-4 volte l'acqua. Se il merluzzo è già ammorbidito ne occorre mezzo chilo per 3 persone.

Faccio imbiondire la cipolla tagliata fine con il burro e l'olio e vi rosolo il merluzzo tagliato a pezzetti e infarinato.

Faccio rosolare a fuoco vivace per 15' aggiungo panna liquida (es. della centrale) circa 2 etti. Deve almeno prendere il bollore.

4. Merluzzo in insalata *di Antonella*

Faccio cuocere il merluzzo, spezzetto e mescolo con mandarini, sedano a pezzetti, olive nere, olio, sale e sugo di mandarini.

5. Scaloppine di pollo e mele renette *di Gnesina*

Infarinare le scaloppine di pollo o tacchino, friggere con fette di mele e bucce di limone, spremere qualche goccia di limone a metà cottura.

Altre combinazioni:

- **Con l'acciuga:** cuocio le scaloppine con un bicchiere vino bianco, le metto su un piatto con una fetta sottile di limone sotto, un acciuga arrotolata e un pezzo di burro nel centro dell'acciuga.
- **Col limone:** rosolo le scaloppine e condisco con prezzemolo tritato e sugo di limone
- Con capperi: cuocio adagio con un bicchiere di brdo per mezz'ora, prima di servire unisco una manciata di capperi e un cucchioaio di prezzemolo tritato
- **Funghi:** faccio rosolare nel burro, toglo e nel tegame aggiungo un cucchiaio di farina e 2 bicchieri di brodo, sale. Metto di nuovo le fette nmel tegame con 4 etti di funghi piccoli tagliati sottili, un po di prezzemolo e aglio tritato, il sugo di 2 limoni, sale pepe, spezie. Faccio cucere tutto lentamento ancora un po'.

6. Braciole *di Gnesina*

Tolgo l'osso delle braciole (lo tengo nel freezer e va bene per la minestra!). Impano nella farina e faccio rosolare bene in burro con olio.

A parte trito prezzemolo,aglio, sedano,basilico (poco di tutto e di quello che c'è) faccio rosolare e metto un cucchiaio di pomodoro fresco. Al momento di servire lo metto sulle braciole croccanti

Variante del sugo:

-peperoni a liste fini che faccio soffriggere
con aglio e basilico in padella coperchiata.
-capperi, acciughe,olive.

7. **Involtini di pollo con le pere** *di Antonio*
- *fettine di pollo*
- *pere dolci*

arrotolare la fetta di pera nella fettina di pollo e fissare con uno stuzzicadenti. Far cuocere come rolate.

8. **Pollo alla diavola** *di Polonia*
- *apro il pollo dalla parte interna e lo batto appiattendolo senza rompere ossa*
- *lo faccio macerare per 2 ore nel succo di limone rigirandolo di tanto in tanto*
- *soffriggo il pollo dalla parte interna con un trito di rosmarino, salvia, aglio.*
- *Sulla pentola metto un coperchio più piccolo pressato da un peso e rigiro il pollo di tanto in tanto facendo attenzione a non romperlo*
- *Salo e metto pepe*
- *Faccio cuocere per circa mezz'ora fino a quando sarà ben abbrustolito*

9. **Pollo al latte** *di Polonia*
- *Rosolo i pezzi di pollo in poco olio, 2-3 spicchi di algio, rosmarino e foglie di salvia*
- *Aggiungo poca acqua e faccio dorare bene il pollo girando i pezzi*
- *Salo e copro con il latte*
- *Faccio cuocere circa un ora e mezza girando i pezzi*

10. **Faraona** *di Ruben*
- *1 cipolla*
- *1 spicchio d'aglio*
- *2 dadi*
- *un po' di prezzemolo*
- *pepe bianco e sale*
- *una faraona (forse va bene anche il pollo)*

trito tutti questi ingredienti e ne faccio una pasta. Ungo la faraona con questa pasta, metto anche fettine di carota dentro. Buco la faraona in modo che prenda bene il gusto. In forno a 100° per 1 ora

11. Brasato al barolo o...al vino *di Felice*

- una bottiglia di buon vino nero
- 2 carote
- 2 cipolle in cui inserisco alcuni chiodi di garofano
- sedano
- 2 mele

immergo la carne con tutti questi ingredienti per 6-12 ore
tiro fuori, trito i gusti, rosolo la carne e aggiungo vino e gusti tritati. Cuocere per 1 $\frac{1}{2}$ -2 ore.

- Se non uso il brasato, usando un'altro vino (es. Barbera) aggiungo 1 bicchierino di rum per ogni litro di barbera.
- Per un brasato gustoso tagliare la carne a fette e ricoprirla con il sugo almeno 2 ore prima di servirlo. Al momento di servire metto in forno caldo o su fuoco minimo per qualche minuto

12. Manzo brasato

- *800 manzo*
- *1 cipolla*
- *2 carote*
- *2 gambi sedano*
- *$\frac{1}{4}$ vino rosso*
- *25 gr burro*
- *1 cucchiaio olio*
- *sale e pepe*

rosolo la carne con olio e burro, a recipiente scoperto, aggiungo cipolla tritata, sale e pepe.
Quando è colorita bagno col vino, quando è evaporato aggiungo carote e sedano tritati e tanta acqua quanta occorre per coprire la carne. Faccio alzare il bollore, copro con coperchio e lascio cuocere a fuoco moderato per 3 ore. Quando la carne sarà tenera la tolgo, raffreddo un po' e taglio a fette, passo al setaccio il fondo di cottura e rimeto sulle fette facendo cuocere in modo che sia caldo.

13. Acciuche fresche *di Cate*

- *10 acciughe fresche a persona*
- *1 spicchio aglio tritato*
- *1 cucchiaio olio extra vergine*
- *sale e farina*

trito algio e faccio imbiondire nell'olio
taglio testa e coda alle acciughe, elimino viscere e 'spina dorsale'. Lavo le acciughe sotto acqua corrente e le asciugo con carta assorbente, le impano nella farina bianca e le friggo da entrambi i lati per qualche minuto. Salo e servo le acciughe su alcune foglie di insalta verde.

14. Polpettone *di cucina piemontese*

- *Carne, 2 uova, prezzemolo*

Prendo una fetta larga di carne, preparo una frittata sottilissima di 2 uova e prezzemolo, la ricopro di carne, arrotolo e cuocio come un normale arrosto

15. Spezzatino *di cucina piemontese*

- *½ kg coscia, 2 cipolle, 30 gr farina, 2 cucchioai aceto, 1 bicchiere d'acqua, sale, pepe, spezie, 2 rossi d'uovo.*

Rosolo cipolla tagliata sottile, aggiungo coscia tagliata a pezzi, 30 gr farina e friggo mescolando. Verso 2 cucchioai aceto, 1 bicchiere acqua, sale, pepe, spezie. La cottura deve essere lenta. Lego la salsa con 2 rossi d'uovo sbattuti con un po' d'acqua senza far bollire. Passare al setacio e rovesciare sulla carne.

16. Spezzatino alla contadina *di cucina piemontese*

- *½ kg carne, burro, olio, 10 patatine, 10 cipolline, sale, pepe, vino bianco.*

Rosolo carne con burro e olio, aggiungo le patate e cipolle, sale, pepe, e cuocio adagio spruzzando un po' di vino bianco.

17. Stufato al vino bianco *di cucina piemontese*

- *Un kilo di coscia, lardo, cipolla, prezzemolo, aglio, spezie, farina bianca, 2 bicchieri vino bianco.*

Metto la carne in un tegame con un pezzo di lardo, 2 cipolle1 spicchio aglio un po' di prezzemolo.. Faccio rosolare spruzzando acqua e mischiando un cucchiaio di farina bianca. Aggiungo 2 bicchieri di acqua e 2 di vino bianco, sale, pepe, spezie. Lascio cuocere coperto a fuoco lento per 4 ore. Taglio a fette e ricopro con la salsa passata al setaccio.

18. Trippa

Faccio rosolare la trippa in olio e burro con cipolla tritata fine. Copro di brodo e mezzo kilo di pomodori. Cuocere adagio per almeno 2 ore.

19. Uccelletti in bellavista *di cucina piemontese*

- *Vitello, 1 uovo sodo, prosciutto cotto, burro, olio, brodo.*

Lego in larghe fette di vitello battute un uovo sodo e una fettina di prosciutto cotto;le lego; faccio rosolare con burro e olio aggiungendo un bicchiere di brodo nella lenta cottura. Quando sono cotte le taglio a metà e appoggio nella purea di zucca o di spinaci con la parte tagliata verso l'alto

20. Petti di pollo o tacchino tipo magna milia *di Anna*

- Petti tagliati tipo bistecca o spezzatino, cipolla,farina bianca,burro, olio, sale, panna da cucina, funghi secchi

Infarino i petti mentre rosolo nel burro e olio una cipolla, cuocio, tolgo dalla padella. La ripulisco, rimetto un po' di cipolla, la panna da cucina, i funghi secchi lasciati precedentemente a bagno in acqua e rimetto i petti.

- Con marsala: infarino, cuocio con cipolla, aggiungo un po' di marsala e lascio che si rapprenda.
- Con limone: come sopra....ma invece dal marsala faccio cuocere in abbondante succo di limone

21. Pollo al limone *di cucina piemontese*

- Pollo, prezzemolo, 80 gr burro, timo, mezzo arancio, *cerfoglio, un etto e mezzo di prosciutto, un acciuga, un cetriolo, un bicchiere vino bianco, un limone.*

Metto il pollo pulito farcito con un pezzo di burro, prezzemolo.tritato, cerfoglio,timo, sale, noce moscata e buccia d'arancio grattugiata. Lego il pollo e lo metto a rosolare con il prosciutto, l'acciuga, il cetriolo tagliuzzati, verso il vino bianco e faccio cuocere per un'oretta. Toglo e aggiungo alla salsa, un pezzetto di burro e il succo di un limone, quindi la rovescio sul pollo. Allo stesso modo si può preparare anche un tacchino novello.

22. Petti di tacchino alla crema di piselli *di Anna*

- *700 gr di petti di tacchino, 450 gr piselli surgelati,200 di panna liquida, 2 rametti di salvia, 1 spicchio d'aglio, brandy...o marsala, ½ dado di pollo, sale e pepe.*

'massaggio' il petto di tacchino con sale, aglio schiacciato, quindi cuocere a vapore (vaporiera o altro) disposti su rametti di salvia. Cuocere i pieselli, dopo 15-20 minuti, li frullo fino ad ottenere un purè. Metto al fuoco una casseruolina con la panna liquida, unisco il purè di piselli, mezzo bichiere di brandy, il dado e aggiusto di sale e pepe. Cuocere a fiamma bassa fino a quando non accenna a bollire. Affetto i petti e verso sopra la crema.

23. Filetto di maiale *di Piero*

- *Filetto di maiale*
- *Lardo o pancetta*

Metto fettine di lardo intorno al filetto salto e pepato, quindi in pirofila con poco olio. 20-30 minuti in forno a 189°

VERDURE

1. Pasticcio di patate *di Laura*

Tagliare le patate a Rondella, farle soffriggere con olio e cipolla e quando sono quasi cotte aggiungere il formaggio ' certosino' (o alterno). Passare il tutto in forno per 5-10 minuti.

2. Flan di spinaci *di Piera*

- *Spinaci surgelati*
- *Besciamella*

Scongelare gli spinaci e passarli nel burro. Mescolare la besciamella, metterli in uno stampo leggermente imburrato e infarinato oppure in stampini singoli.
Fare cuocere in forno in una teglia con acqua (bagnomaria).
Sul flan si può versare della fonduta.

3. Pastella per verdure *di Anna*

- *1.25 etti di farina*
- *3 uova*
- *1 cucchiaio di lievito*
- *latte per diluire*

deve essere piuttosto liquida, si può aggiungere mezzo bicchiere di cognac. Si può usarla anche per limoni e pomodori.

4. Champignon *di Silvana*

con poca cipolla faccio un trito, metto gli champignon tagliati fini , copro di latte e faccio cuocere per 15''.
Aggiungo avanzi di formaggio, parmigiano, panna , se è troppo liquido un pizzico di farina. Sale , pepe e noce moscata.

5. Torta di zucchine *di Stefy*

- *6-7 zucchine*
- *2-3 uova*
- *2 cucchiai di pommarola*
- *2-3 cucchiai di parmigiano*
- *" " pangrattato*

Rosolare le zucchine tagliate a fette con un po' di olio e cipolla finchè siano ammorbidite, in una ciotola mescolarle con gli altri ingredienti. Mettere in una teglia antiaderente e cuocere in forno per 30-35' a 160°-170°.

6. Melanzane al latte *di Anna*

Taglio le melanzane a dadini senza togliere la buccia, in una padella larga le ricopro di latte e lascio cuocere finchè questo è quasi finito. Sale.

7. Flan di verdure *di Bianca*

Faccio bollire le verdure (zucchine, carote, fagiolini, piselli, spinaci, costine….)Trito grossolanamente questa verdura bollita, aggiungo a piacimento prosciutto o carne. Quindi aggiungo un uovo, parmigiano , sale, spezie (se si vuole) erbe aromatiche. Metto in uno stampo imburrato e far cuocere a bagnomaria o in forno. Provo la cottura con uno stecchino.

8. Flan di verdura *di Maura*

- *verdura di un solo tipo, poca, cotta gustosa (col burro) di qualunque tipo (carote, costine, peperoni, spinaci, piselli..)*
- *250 gr ricotta*
- *3 uova intere*
- *parmigiano grattugiato abbondante, sale, un po' d'olio (optional)*
- *per guarnire besciamella, o bagna cauda, o fonduta o sottilette o formaggio che si scioglie.*

frullo col mixer la verdura cotta, aggiungo uova, ricotta, parmigiano, e in uno stampo da plum-cake con carta forno, faccio cuocere per circa 20 minuti a 180°. Controllo la cottura in modo che sia cotto dentro. Taglio a fettine e ricopro con la salsa scelta.

9. Melanzane fritte *di Anna*

- *4 melanzane grosse*
- *2 uova*
- *salsa di pomodoro*
- *poca farina*
- *pangrattato , olio per friggere*

taglio le melanzane a fette di circa 1 centimetro,
le metto su un piatto grande col sale (perché facciano l'acqua) . le asciugo, infarino, passo nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggo in olio ben caldo.
Per servirle: ricoprirle con la salsa di pomodoro riscaldata e con formaggio grattugiato o fettine di mozzarella impanate e fritte.

10. Contorno di zucca *di Rosalba*

Taglio a dadini la zucca e poi la faccio cuocere 10' in un po' d'acqua. A parte trito aglio, salvia e aggiungo il sale. Condisco con olio crudo.

11. Ratatuj *di Christian*

- *cipolla*
- *peperoni*
- *melanzana*
- *zucchine*
- *pomodoro*
- *aglio*
- *sale*
- *origano*
- *(patata)*

nell'olio metto la cipolla e poi le altre verdure tagliate grosse. Non aggiungo acqua. Cuocere a fuoco lento, dopo un po coprire. Assaggio in modo da sentire che le verdure siano al dente.

12. Indivia e prosciutto *di cucina piemontese*

- *Un kg di indivia, burro, prosciutto cotto, bechamelle, 2 rossi d'uovo, noce moscata, mezzo limone, parmigiano, burro fuso.*

Lesso l'indivia, scolo e strizzo; la tagliuzzo e insaporisco nel burro. In una pirofila faccio dei mazzetti di indivia avvolti in una fetta di prosciutto. Copro con salsa bechamelle alla quale ho unito i 2 rossi d'uovo, noce moscata e il succo di mezzo limone. Cospargo con parmigiano e burro fuso. Far dorare per mezz'ora.

13. 'Sancrau' *di Felice*

In una padella (abbastanza grande perchè il cavolo...fa volume, poi si riduce) metto olio e far sciogliere alcune acciughe, metto il cavolo crudo tagliato a striscioline, uno spicchio d'aglio, e faccio cuocere a fuoco moderato anche per 2 ore, aggiungendo l'aceto (se piace a tutti) quando i cavoli sono già un po' coloriti.

14. Insalata di cavolo *di Felice*

- *Un cavolo crespo, 3 acciughe (o un vasetto di filetti se non ci sono le altre) uno spicchio d'aglio, olio, 2 cucchiai d'aceto (o più secondo i gusti).*

Taglio il cavolo crudo finissimo, in un pentolino con olio cuocio 3 acciughe, aggiungo aceto (se voglio un po di noce moscata), sbatto questa salsa e la getto sul cavolo tagliato. È più buono se preparato un giorno prima. Allo stesso modo posso preparare cardi, sedani, carciofi novelli.

15. Sformato di patate e farina *di cucina piemontese*

- *2 etti farina bianca, 2 etti patate lesse, un uovo,un cucchiaino di grasso pizzico di sale, una bustina di lievito.*

Impasto tutto insieme, formo una pagnottella che divido in due parti. Con la prima fodero uno stampo imburrato e riempo con una fonduta densa o con salame cotto e spinaci, o carne trita e verdure. Copro con l'altra metà dell'impasto e metto in forno per mezz'ora

16. Carote con panna e prezzemolo *di Suor Germana*

- *800 gr carote, 60 gr burro, 2 tuorli, 100 gr pannaliquida, 1 cucchiaio prezzemolo tritato, ¼ acqua, sale.*

Taglio le carote sul lungo, cuocio per 30 minuti nell'acqua scaldata con un pizzico di sale e metà dose di burro. Mescolo finchè il liquido non sia quasi assorbito, quindi verso i tuorli mescolati con la panna, il rimanente burro e il prezzemolo tritato. Rimesto su fuoco basso basso in modo che la crema si addensi senza bollire.

17. Sformato di carote

- *500 gr carote, 3 uova,50 gr parmigiano, 60 gr burro, 1 bicchiere latte, 30 gr farina, sale*

cuocere le carote con poco burro, trito col mixer, preparo una besciamella con 30 gr farina, 30 burro, e il latte. Amalgamo parmigiano al rosso d'uovo, mescolo ora tutti gli ingredienti compreso un pizzico di salee alla fine incorporo gli albumi montati a neve. Imburro la teglia (o carta forno) e in forno x 40' a 180°

18. Zucchine ripiene al forno *di Piero*

sbollire le zucchine in acqua salata per 5', le taglio a metà, tolgo la polpa (e non la butto!). Con un po' di carne tritata (maiale, pollo a seconda dei gusti personali o di quello che c'è) sbatto 2 uova (la dose è x 5 zucchine circa) metto formaggio grattato, gusti vari (anche un po' di cannella se piace) e amalgamo tutto. In pirofila con un goccio d'acqua, un po' di olio e un dado sbriciolato sopra. In forno...finchè mi sembrano cotte!!

DOLCI

1. *Torta alla frutta* *di Silvia*

- *4 uova intere*
- *6 cucchiai di zucchero*
- *1 bicchiere di farina*
- *1 " di olio*
- *1 bustina di lievito*

mescolo il tutto e faccio cuocere in forno per 20 minuti a 200° nei primi 5 e poi 180°

Per la crema pasticcera:

- *1 rosso d'uovo*
- *3 cucchiai di zucchero*
- *1 cucchiaio di farina*
- *1-2 bicchieri di latte*

sbatto il rosso con lo zucchero, metto il latte, la farina e faccio cuocere solo finchè non bolle.Sullo strato di pan di spagna che ho fatto metto la crema pasticcera, poi della frutta fresca o sciroppata e ricopro di gelatina.

Variante: Torta di mele

con lo stesso impasto mescolo delle mele tagliate a fettine faccio cuocere

2. **Bugie** *di Han*

- *1 uovo*
- *1 uovo di anice (uso cioè il guscio come misurino)*
- *2 uova di strutto o olio*
- *3 di acqua 4 cucchiai di zucchero*

impasto il tutto, faccio delle sfoglie sottili, taglio le forme e le friggo in abbondante olio bollente.

3. **Pasta Brisè** *di Maura*

- *3 etti di farina*
- *2 etti di burro*
- *1 pizzico di sale*
- *quasi mezzo bicchiere di acqua fredda.*

Formo una pallina impastando tutti gli ingredienti,la schiaccio con il mattarello e formo un rettangololo ripiego per tre volte su se stesso e ogni volta lo stendo col

mattarello lascio passare 5 minuti tra una volta e l'altra .Stendo la pasta nella teglia, la bucherello e la inforno.

4. *Rotolo* *di Sara*

- *5 uova*
- *5 cucchiai di farina*
- *5 cucchiai di zucchero*
- *1 bustina di lievito*
- *1 buccia di limone grattata*

divido i rossi dai bianchi, sbatto i primi con lo zucchero, aggiungo la farina setacciata e il lievito, i bianchi montati a neve e il resto.

Nella teglia del forno (quella che è larga come il forno) metto la carta forno spalmata di olio. Forno a 180° per 15 minuti. Poi lo tolgo e lo appoggio su un panno umido, metto il ripieno (marmellata, nutella….) lo arrotolo e metto in frigo per almeno 2 ore.

5. Torta con frutta *di Maura*

- *1 kg di frutta (susine)*
- *600 latte intero*
- *4 uova grandi*
- *200 gr. Di farina*
- *1 etto di zucchero*
- *1 noce di burro*

Metto la frutta sul fondo della teglia.

Mescolo le uova + farina+ 75gr. Zucchero+ latte. In forno per 45 minuti. Per servirla la spolverizzo con lo zucchero rimasto

6. Fund d'l sigilin *di Magna Cinota*

- *7 uova*
- *mezzo litro di latte*
- *un cucchiaio di zucchero per ogni uovo*

sbatto a neve i bianchi, aggiungo i rossi sbattuti con lo zucchero, scaldo il latte, miscelo il tutto, aggiungo buccia di limone grattugiata. Intanto caramello lo zucchero nello stampo, poi verso il composto e faccio cuocere in forno non tanto alto.

7. Marmellata *di Rosalba*

- *1 kg zucchero*
- *2,5 kg frutta già pulita (anche di tipo diverso)*

faccio bollire per 20' .invaso in vasetti di vetro e li metto capovolti a raffreddare in una cassetta coperti con un plaid.

8. Tiramisù *di Marisa*

- *3 uova*
- *una confezione di pavesini*
- *1 confezione di mascarpone da 250 gr.*
- *Caffè*
- *Marsala*
- *Zucchero*

Monto a neve i bianchi. Sbatto i rossi con lo zucchero (1 cucchiaio di zucchero per ogni uovo) e aggiungo il mascarpone. Unisco i 2 composti MISCELANDO(….Piero Angela insegna: non con movimento circolare cioè mescolando, ma dal basso verso l'alto se no si rompono le catene proteiche degli albumi!) Intanto mescolo un bicchiere di marsala e un bicchiere di caffè. Inumidisco lì i pavesini , faccio un primo strato in una pirofila e ricopro con la crema; continuo così e ricopro con cacao.
Variante: con savoiardi , metto 5 uova e 500 gr di mascarpone.

9. Tiramisù all'ananas *di Emy*

- *5 uova*
- *5 cucchiai di zucchero*
- *savoiardi*
- *1 scatola di ananas*
- *250 gr di mascarpone (o panna)*

monto a neve i bianchi,sbatto i rossi con le uova, mescolo il mascarpone (o la panna) volendo aggiungo pezzetti ai ananas tagliato a pezzetti.
Inumidisco i savoiardi nel succo di ananas della scatoletta. Alterno questi e la crema. Ricopro il dolce con le fette rotonde di ananas

10. Torta all'ananas *di Maura*

- *1 scatola di ananas*
- *3 uova*
- *9 cucchiai di zucchero*
- *7 cucchiai di farina*
- *80 gr. Burro fuso*
- *mezza bustina di lievito*

Caramellare 5 cucchiai di zucchero e adagiare le fette di ananas.
Sbattere 3 uova intere e 9 cucchiai di zucchero finchè è spumoso, aggiungere un po' alla volta 7 cucchiai di farina80 gr. Di burro fuso (raffreddato) e mezza bustina di lievito. Versare sopra l'ananas e mettere in forno preriscaldato a 160° per 30-35 minuti

11. Zuppa inglese *da Clairet*

- *100 gr pavesini*
- *4 tuorli*
- *80 gr zucchero*
- *50 gr farina*
- *300 ml latte*
- *200 ml panna*
- *25 gr cacao amaro*
- *1 albume*
- *liquore maraschino o alchermes*

mescolo i tuorli con lo zucchero, poi farina, latte, panna.
Faccio scaldare a fuoco basso sempre mescolando finché la crema cominci ad addensarsi. Lascio intiepidire.
Monto a neve l'albume e lo mescolo alla crema , poi divido in 2 parti uguali e una di queste la mescolo col cacao.

In una pirofila metto uno strato di pavesini bagnati con alchermes, poi crema chiara, pavesini bagnati col maraschino poi crema scura al cacao.

12. Zabaione *di Michela*

- *5 uova*
- *5 cucchiai zucchero*
- *marsala*

mescolo poi a fuoco lento giro e aggiungo marsala (o vino rosso o bianco) goccia a goccia. Girare sempre se no attacca

13. Zabaione *di Franca*

- *1 tuorlo d'uovo a testa*
- *1 cucchiaino pieno di zucchero per ogni tuorlo*
- *1 cucchiaio di marsala per ogni tuorlo*

Monto bene i rossi con lo zucchero, metto in un pentolino, mescolo il marsala e faccio cuocere a bagnomaria: NON DEVE BOLLIRE!

14. Crostata facile *di Imelda*

- *200 gr farina*
- *100 gr zucchero*
- *100 gr burro fuso*
- *3 rossi d'uovo*
- *mezza bustina di lievito (scioglierlo in poco latte freddo)*
- *marmellata a piacere*

mescolo tutto, stendo e ricopro con marmellata.

imburro una teglia e passo la farina (o metto carta forno al posto di burro e farina) inforno a 180-200° per 45'

15. Mousse di cioccolato *di Ita*

- *1 etto cioccolato amaro*
- *2 uova*
- *70 gr burro*
- *50 gr latte*
- *panna montata per guarnire*

trito finemente il cioccolato e lo faccio cuocere col latte per 2-3 minuti.
Aggiungo il burro e i tuorli. Cuocere per 5 minuti girando continuamente. Faccio raffreddare. Monto gli albumi a neve e li aggiungo lentamente nella crema. Mettere in frigo.

16. Dolce yogurt *…della tele*

- *500 gr yogurt*
- *200 gr zucchero*
- *500 panna montata*
- *kiwi*
- *fogli di colla di pesce o pectina (da sciogliere in acqua)*

mescolo il tutto, metto in stampini e vi verso sopra la crema fatta con kiwi frullati

17. Torronata *di Silvana*

- *4 etti panna montata*
- *4 tuorli d'uovo*
- *4 cucchiai di zucchero*
- *4 etti torrone normale e duro*
- *cognac poco da aggiungere al torrone*

Rompo il torrone a pezzettini, metto cognac ,sbatto le uova con lo zucchero, miscelo tutto con la panna montata (da sotto in su per non rovinarla).Fodero uno stampino con la pellicola trasparente riempio e ricopro con la pellicola. Poi nel freezer. Per servire lo taglio a fette e verso sopra cioccolata calda

18. Torta allo yogurt *di Stefy*

- *1 yogurt naturale (il vasetto vuoto si usa come misurino)*
- *3 e mezzo misurini di farina*
- *1 e mezzo misurini di zucchero*
- *2 uova*

- *2 cucchiai di olio , o mezzo misurino*
- *1 cucchiaio di fecola di patate*
- *la buccia grattugiata di un limone*
- *1 bustina di lievito*

mescolo gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e per ultimo aggiungo il lievito.

Verso in uno stampo imburrato e infarinato e cuocio in forno già caldo a 180° per 35'.Si può variare la ricetta aggiungendo mele, albicocche, cacao, zucchero a velo, uvetta….

19. Torta di ricotta *di Maura*

- *2 etti di ricotta (1 confezione)*
- *2 etti di zucchero*
- *2 uova intere*
- *2 etti di farina*
- *mezza bustina di lievito*
- *buccia di limone grattugiata*
- *mezzo barattolo di marmellata*

…..meglio se more,mirtilli o frutti di bosco

Mescolo il tutto in una terrina, aggiungo per ultima la marmellata.

Metto in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

20. Coppa marronita *di Anna*

- *200 gr mascarpone*
- *1 uovo*
- *zucchero*
- *marmellata di castagne*
- *Rum, Marron glaces*

Mescolo l'uovo con lo zucchero, aggiungo il mascarpone. A parte miscelo la marmellata con un bicchierino di Rum. Unisco i due composti e guarnisco con marron glaces (quelli a pezzetti).

21. Far Breton *di Annalisa*

- 1 litro di latte (che metto per ultimo)
- 4 uova
- 250 grammi farina
- 250 grammi zucchero
- uvetta o prugne

mescolo il tutto unendo uvetta o prugne.
In forno a 180° per 40-45'.
In forno a 180° per 40-45'

22. Tronchetto al cioccolato *di Anna*

- *150 gr cioccolato in polvere (o cacao)*
- *200 gr amaretti*
- *200 gr burro*
- *1/2 bicchiere di Rum*
- *2 uova*
- *latte*
- *zucchero*

trito gli amaretti e unisco il burro (se c'è fretta anche sciolto). Quindi le uova intere, il Rum, la polvere di cioccolato. Mescolo bene. Aggiungo 4 cucchiai di zucchero e e 3 di latte. Mescolo ancora fino ad avere un composto denso. Lo metto su un foglio di carta forno e poi in frigo. Quando lo tiro fuori lo modello come un salame, oppure come un tronchetto. Poso fare anche delle palline che poi rotolo nel cacao.

23. Frittata dolce di pere e amaretti

- *2 pere*
- *60 gr zucchero*
- *6 amaretti morbidi*
- *100 gr farina*
- *1 bicchiere latte*
- *1 bicchiere liquore all'amaretto*
- *3 uova*
- *30 gr burro*
- *(1 bustina zucchero vanigliato)*
- *2 cucchiai succo limone*

Taglio le pere sbucciate a fette sottili, le copro con limone e zucchero. A parte mescolo farina, latte, liquore, la restante metà di zucchero, tuorli d'uovo, 20 gr burro fuso, gli amaretti e gli albumi montati a neve fermissima. Rimescolo il composto e unisco le pere. Cuocio come una frittata e servo caldissima cosparsa si zucchero a velo.

24. Torta al cioccolato con goccia **di Wilma delle torte**

- *170 gr di cioccolato fondente*
- *110 gr di burro*
- *3/4 di un bicchiere di nutella di farina*
- *3/4 di un bicchiere di nutella di zucchero*
- *3 uova intere*

fondere a bagno maria il burro con il cioccolato. Sbattere le uova con la farina e lo zucchero, aggiungere il cioccolato e il burro fusi. Imburrare uno stampo da plumcake, cospargere con il panepesto (appena un velo) aggiungere l'impasto e cuocere a forno caldo (200°) per 10-15 minuti. Togliere dal forno e far raffreddare.

25. Torta al limone ***di Wilma delle torte***

- *peso tre uova, serve per il dosaggio di zucchero e farina che dovrà essere il doppio delle uova.*
- *Sbatto a neve i 3 bianchi*
- *Sbatto i 3 rossi con lo zucchero e la farina*
- *Aggiungo poco latte, scorza di limone grattugiata*
- *1 etto di burro fuso*
- *metto in forno a 180°*
- *quando tiro fuori la torta, la capovolgo nel piatto e QUANDO E' CALDA ci verso il succo di 3 limoni con lo zucchero.*

26. Tronchetto al cioccolato ***di Wilma delle torte***

- *100 gr cacao*
- *100 gr zucchero*
- *100 gr burro fuso*
- *200 gr biscotti (gallette, es. oro saiwa) schiacciate con la "buta"*
- *liquore a piacere e un po' di latte (perché tutto sia bangato)*

mescolo il tutto con le mani in modo da formare un salame, lo avvolgo nella stagnola e metto in frigo.

27. Torta di mandorle ***di Wilma delle torte***

- *60 gr burro*
- *50 gr mandorle tritate*

- *3 uova intere*
- *2 cucchiai fecola*
- *120 gr cioccolato fondente*
- *130 gr zucchero a velo*
- *2 cucchiai di latte*
- *(lievito?)*

sciolgo a bagnomaria cioccolato e burro. Aggiungo i tuorli uno alla volta mescolando bene. Aggiungo zucchero e fecola setacciati e mandorle tritate. Incorporo dolcemente gli albumi montati a neve. In forno a 180° per 20'

28. Meringhe

- *1 etto albume*
- *2 etti zucchero*
- *½ limone*
- *1 pizzico sale*

monto in un contenitore non di alluminio (tutto deve essere bene asciutto, le uova freschissime e non di frigo)
cuocere per 2 ore a 130-140° lasciando lo sportello del forno un po' aperto (tenuto per es. da un cucchiaino)
Variante: in una pentola metto metà acqua e metà latte con un pizzico di sale. Quando è caldo, meglio se il latte non ha il bollore, butto dentro con un cucchiaio l'impasto delle meringhe.

29. Meringhe *di Anna C.*

- *4-5-uova (180 gr di albume)*
- *zucchero fine oppure metà zucchero semolato e metà zucchero a velo. (360 gr→deve essere sempre la dose doppia rispetto agli albumi)*
- *1 cucchiaio di maizena*
- *1 cucchiaio di succo di limone*
- *½ bustina di vanillina (per chi proprio vuole, va bene anche senza!)*

1. pesare ali albumi fino ad arrivare a 180 gr
2. pesare 360 gr di zucchero fine (lo zucchero deve essere sempre il doppio degli albumi.

3. Aggiungo allo zucchero 1 cucchiaio di maizena e mescolo bene.
4. Monto gli albumi con le fruste, quando sono montati a metà incorporo gradatamente lo zucchero
5. Unisco succo di limone e, se voglio, la vanillina setacciata, continuo a montare gli albumi finchè il composto sia lucido e denso.
6. Prendo una teglia, carta forno, quindi faccio ciuffetti di meringa (con sac a poche o cucchiaio) lasciando circa 3 centimetri di distanza tra le singole meringhe.
7. Inforno a 140° con forno già caldo per circa 30'.

30. Torta del Pian Giaset *di Margherita Busso*

- *3 etti farina*
- *1 etto burro*
- *1 ½ etti di zucchero*
- *3 uova*
- *1 bustina lievito*
- *marmellata a piacere 4-5 cucchiai*

sbatto il burro con lo zucchero, aggiungo 3 tuorli e mescolo, poco per volta aggiungo farina, quindi gli albumi montati a neve, eventualmente un po di latte, lievito e marmellata.
In forno mezz'ora a 175°. Alla fine, se voglio, aggiungo nocciole sbriciolate sopra.

31. Torta amaretti *della pettinatrice*

Su una pasta sfoglia sbriciolo gli amaretti e ricopro di marmellata.

32. Pastella per le mele *di Anna*

- *2 uova*
- *80 gr farina*
- *50 gr di grappa*
- *1 cucchiaio di lievito per dolci.*

33. Torta Sacher *(?!)*

- *140 gr burro*
- *120 gr farina*
- *150 cioccolato fondente*
- *160 zucchero*
- *6 uova*
- *100 gr marmellata albicocche o ciliegie*
- *qualche cucchiaio liquore Kirsch (a piacere)*
- *per la glassa: 150 di cioccolato fondente, 100 ml di panna fresca.*

Sciolgo il cioccolato a bagno maria o nel forno a microonde. Lavoro il burro (lasciato ammorbidire a temperatura ambiente) con 100 gr di zucchero, unisco i tuorli, aggiungo con delicatezza il cioccolato, la farina, gli albumi montati a neve con il restante zucchero.. verso in una teglia e cuocio a 170° per 40' circa. Lascio raffreddare, taglio a metà per farcire.
Fondo il cioccolato per la glassa e mescolo con la panna, ricopro il dolce.
Se non sono sicura dell'impasto della torta, unisco 1/3 di bustina di lievito per dolci

34. Torta al cioccolato della nonna *di…. "Perugina"*

- *250 gr cioccolato fondente*
- *50 gr cioccolato al latte*
- *200 gr burro*
- *200 gr zucchero*
- *6 uova*
- *farina bianca*
- *sale.*

Fondo cioccolato con burro a bagno maria . sbatto i tuorli con lo zucchero, unisco questa crema al cioccolato e lavoro molto bene!
In una terrina, con un pizzico di sale batto 5 albumi a neve ferma e miscelo con la crema. Cuocio in forno dolce a 150° per 1 ora e 25 minuti circa. Si può accompagnare con zabaione o crema pasticciera.

35. Cremini soufflè al cioccolato

- *100 gr cioccolato fondente*
- *30 gr cacao amaro*
- *60 gr burro*
- *2 tuorli*
- *4 albumi*
- *100 gr zucchero*
- *50 gr zucchero a velo*

fondo il cioccolato, aggiungo il burro e mescolo bene, poi il cacao, poi i tuorli, gli albumi montati a neve e lo zucchero.
Verso il composto in 4 stampini individuali, spolverizzo di zucchero a velo e cuocio in forno caldo (200°) per 10 minuti.

36. Budino al cioccolato

- *200 gr cioccolato fondente*
- *30 gr maizena*
- *mezzo litro di latte*
- *80 gr zucchero*
- *2 tuorli*
- *30 gr burro*

fondo cioccolato a bagnomaria, mescolo la maizena con lo zucchero, aggiungo pian piano il latte freddo, poi il cioccolato fuso e porto a bollore tenendo il fuoco basso, faccio bollire per pochi secondi, lascio intiepidire e aggiungo il burro e i tuorli mescolando vigorosamente. Verso il budino in un o stampo e metto in frigo., posso decorare con panna montata.

37. Dolcetti "Dosè" *di Margherita Busso*

- *250 gr farina*
- *220 gr zucchero*
- *175 ml olio di semi di mais (1 bicchiere)*
- *4 uova*
- *1 bustina lievito*
- *1 scorza di limone grattata*
- *maraschino, se si vuole.*

Frullo tutto e metto un cucchiaio in ogni pirottino.

A piacere metto sopra scaglie di cioccolato, marmellata, pezzetti di mela, nutella…. Metto un cucchiaino di zucchero sopra. Forno già caldo a 180° per 15-20 minuti, quando dorano li tolgo.

38. Bonet *di Anna*

- *250 gr latte*
- *3 uova*
- *120 zucchero*
- *50 gr amaretti*
- *30 gr cacao amaro.*

Caramello zucchero nel contenitore.Mescolo 1 uovo intero e 2 tuorli con zucchero.Aggiungo cacao e amaretti.Diluisco pian piano col latte ben caldo.

A bagno maria in forno a 180°. Non ci sono indicazioni per il tempo, più o meno 45'. Lascio raffreddare prima di sformare.

39. Tarte "ramassi" *di Elene….tramite Bruno e Franco*

- *250 Gr di farina*
- *125 Gr di burro*
- *1 uovo*
- *qualche amaretto (se si vuole)*
- *zucchero*
- *½ bicchiere di latte*
- *"ramasi"*

mescolo burro, farina, un po' di sale e mezzo bicchiere di acqua, stendo l'impasto nella tortiera.

Sbriciolo gli amaretti sull'impasto, oppure del pane.

Metto i 'ramassi' senza il nocciolo, sull'impasto, con dello zucchero (la quantità dipende dai gusti).

Sbatto un uovo intero con un po' di zucchero, un po' di latte e verso questo sulla torta. In forno per circa 1 oretta a 180 gradi.

40. Torta di Marta….*ovviamente di Marta!*

- *3 etti di farina*
- *2 ½ di zucchero*
- *3 uova*
- *lievito*

sbatto le uova con lo zucchero, aggiungo farina e lievito, una scorza di limone e, …se ce l'ho, una bustina di vanillina. In forno a 180° per mezz'ora

41A. Torta alle nocciole *di Maura*

- 200 gr zucchero
- 6 tuorli e albumi
- 1 cucchiaio Rum
- 300 gr nocciole tritate NON TOSTATE (ben fini come una farina) si trovano anche al LIDL già fini fini, se no con macina caffè o robot
- 2 cucchiai pane pesto

accendere il forno a 180°
montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il Rum.
Sbattere a neve gli albumi (con un pizzico di sale)
Incorporare DELICATAMENTE al composto di tuorli la neve alternata alle nocciole trasformate in farina e il panepesto, cercando di miscelare (dall'alto al basso e non mescolare girando!).
Versare in uno stampo rivestiro con carta forno.
Accendere la ventola al forno (per chi ce l'ha!) e far cuocere per 35 minuti. Tenere sotto controllo perchè.... 'si colora di nero' in superficie molto facilmente. Dopo 35 minuti aprire un po' il forno e provare con un coltello: se la torta è ancora molto umida, lasciare ancora un po', altrimenti...toglierla.

41 B Torta alle nocciole *di Anna C.*

- 4 uova
- 200 gr nocciole tostate e tritate ben fini
- 150 gr zucchero

montare a neve gli albumi
a parte montare i tuorli con lo zucchero
unire i due e amalgamere bene
aggiungere le nocciole (tostate e tritate) e mescolare bene.
Imburrare e infarinare una teglia. 180° per 45 minuti.

42. Pirottini *di Sonia*

- *2 uova (o più) LE PESO*
- *la stessa quantità di farina*
- *" zucchero*
- *" olio*

frullo tutto. Riempo a $\frac{3}{4}$ ogni pirottino, quindi aggiungo qualcosa sopra (marmellata, pezzi di mela, cioccolata, nocciole, nutella, scorza di limone…). Se spolvero sopra un po' di zucchero fa una bella crosticina.
10' in forno a 180°

43. Biscotti facili *di Anna*

- *500 gr farina*
- *200 gr zucchero*
- *200 gr burro freddo*
- *2 uova*
- *1 pizzico di sale*
- *1 bustina di lievito*

mescolo farina con zucchero, sale, uova, burro a pezzettini e il lievito setacciato. Impasto rapidamente tutto, fino ad ottenere impasto omogeneo, formo palline grosse come noce, le appiattisco un po e le metto non troppo vicine su piastra del forno con carta oleata, spennello i biscotti con un po' di latte e sopra un po' di zucchero granella, o zucchero semolato normale, se voglio. Forno caldo a 190° x 15-20 minuti, parte media del forno.

44. Torta Margherita

- *4 uova*
- *150 gr zucchero*
- *200 gr farina o 100 farina+100 frumina (amido di frumento)*
- *$\frac{1}{2}$ bustina lievito*
- *4 cucchiai di olio di semi*
- *1 pizzico di sale*

sbatto a schiuma i tuorli con 4 cucchiai di acqua bollente e aggiungo 100 gr di zucchero, sale, fino ad avere massa cremosa. Monto i bianchi a neve durissima, aggiungo lo zucchero rimasto, le

metto sui tuorli e setaccio la farina e infine il lievito. Incorporo delicatamente tutto aggiungendo l'olio a cucchiaiate. Nella parte inferiore del forno caldo a 190° x30-40 minuti. A torta fredda posso cospargere con zucchero a velo.

45. Fudge' di cioccolato

- *150 cioccolato fondente*
- *80 gr di burro*
- *1 cucchiaio di zucchero*
- *2 uova*
- *1 cucchiaio farina*
- *50 gr mandorle a scaglie (se voglio)*

sciolgo a bagnomaria burro e cioccolato. Sbatto le uova con lo zucchero montandole bene, aggiungo il cioccolato raffreddato, la farina continuando a mescolare con un cucchiaio di legno, verso in uno stampo basso e largo foderato con carta forno, metto le scaglie di mandorle sopra e inforno a 180° x 15 minuti. Metto a raffreddare in frigo almeno 3-4 ore prima di servirlo a trancetti. Posso accompagnare con purea di fragole (frullo 1 cestino di fragole con 1 cucchiaio di zucchero a velo e cotte x 2-3 minuti in un pentolino)

46. Biscotti alla ricotta *di Anna*

- *300 gr farina*
- *200 gr burro*
- *250-300 gr ricotta*
- *1 bustina lievito*
- *marmellata q.b.*
- *sale*

impasto burro fuso, farina, ricotta, sale lievito, faccio una pallina che lascio riposare in frigo 30 minuti
tiro una sfoglia e taglio i biscotti con una formina
ricopro con marmellata o cioccolato
in forno preriscaldato x 20' a 180.
Non ho dimenticato di scriverlo: la ricetta non prevede nè zucchero nè uova.

47. Pesche sciroppate al cioccolato

- *2 scatole pesche*
- *1 uovo*
- *100 gr amaretti*
- *2 cucchiai cacao*
- *2 cucchiai zucchero*
- *3 cucchiai liquore amaretto*

trito amaretti, aggiungo uovo, zucchero, cacao e liquore e mescolo bene. In una pirofila imburrata metto le pesche sgocciolate con questa crema sopra. In forno preriscaldato a 150 gradi per 25 minuti. Meglio servire freddo con altri amaretti interi

48. Strudel *di Anna*

- *Pasta sfoglia surgelata, 2 mele, un po di marmellata,marsala, pinoli, uvetta, amaretti, savoiardi, zucchero a velo e un uovo.*

....anche se non ci sono tutti gli ingredienti va bene ugualmente! Se invece ci sono: stendo la pasta in teglia con carta forno, metto 4-5 savoiardi tagliati a metà nel senso della lunghezza e cospargo di marsala e marmellata. Affetto le mele e ne lascio a parte una decina di fettine su cui metto un po' di limone. Alle mele aggiungo amaretti, ancora uno-due savoiardi, pinoli, uvetta fatta rinvenire nel marsala o altro, mescolo in modo da frantumare e mescolare tutto. Metto questo impasto sui savoiardi e sull'impasto inserisco le fettine di mele messe da parte con il lato convesso verso l'esterno, in modo che 'sostengano' la sfoglia. Chiudo la sfoglia, spennello con rosso d'uovo un po' zuccherato e pratico alcuni tagli nel senso della larghezza dello strudel con un coltello ben affilato . In forno preriscaldato a 200° . verso la fine della cottura tiro fuori lo strudel, spolverizzo con lo zucchero a velo e avvicino al grill del forno (che avrò acceso) in modo da caramellare lo zucchero e far prendere un bel colore dorato.

49. Torta Alba *di cucina piemontese*

- *6 cucchiai farina, 2 uova intere, 6 cucchioai zucchero, mezza bustina lievito, 6 amaretti sbriciolati, mezzo etto di burro, marsala, pesche allo sciroppo.*

Mescolo tutto insieme e metto in una teglia. Copro il composto con pesche allo sciroppo, sbriciolo sopra amaretti e qualche nocciola tostata. Versare sopra lo sciroppo delle pesche e cuocere nel forno a moderato calore.

50. Pere caramellate *di Felice*

Pere 'Martin sec' o 'madernasa' ...quelle piccole. Metto a cuocere le pere coperte di acqua (l'acqua a 3-4 cm sopra le pere) con zucchero e chiodi di garofano. Se vedo che l'acqua si consuma troppo ne aggiungo un po. Quando le pere sono cotte le tolgo e faccio addensare lo sciroppo, deve cuocere lentamente anche per2 ore. Alla fine dev'essere denso ma non troppo! Attenzione perchè il confine tra la giusta cottura e la bruciatura....è sottile!! Verso questo sciroppo caramellato sopra le pere. Conviene mettere le pere in un contenitore con i bordi un po' alti.

51. Gâteau au pomme (o alle pesche o alle albicocche o alle prugne a seconda di quello che c'è) *di Christian*

- *3 etti di farina, 1 etto di burro, 1 cucchiaio di zucchero, un po' di latte o acqua, frutta, se voglio gelatina per frutta.*

Sbriciolo farina e burro insieme: è la pasta brisé, aggiungo 1 cucchiaio di zucchero, un po' di latte o acqua per rendere l'impasto più facile da stendere con il mattarello. Quando è ben allargato lo distendo su di una teglia da forno (con carta forno) buco la pasta con una forchetta, facendo come tanti buchini su tutto l'impasto. Se rimane dell'impasto....faccio dei disegni sulla torta!

Metto sopra fette di mela, oppure albicocche fresche o pesche fresche, o prugne fresche. Giro la frutta a 'pancia in sù' in modo che non bagni troppo l'impasto, oppure metto farina di nocciole (si trova sempre al Lidl!) in modo che assorba un po'.

In forno 20-25 minuti, per la temperatura.....fate a occhio in modo che la pasta non si bruci. Se voglio metto sulla torta cotta la gelatina per torte.

52. KRAPFEN

Non è proprio una ricetta facile,e tanto meno veloce, ma è provata e funziona!

Per i San Tommaso....la prima volta ho provato solo con metà dose...fate così anche voi! Le dosi riportate sarebbero per 6 persone ma davvero un po' disoneste!

- *Farina bianca 650 gr*
- *Burro 100 gr*
- *Zucchero semolato 100gr*
- *Lievito di birra 25 gr*
- *4 uova*
- *la scorza grattugiata di un limone*
- *poco latte*
- *olio o strutto per friggere*
- *per farcire, se si vuole, marmellata alle albicocche o crema alla vaniglia o 'crema chantilly' (ovvero panna montata con zucchero a velo)*

1. Sciolgo il lievito sbriciolato con mezzo bicchiere di acqua tiepida, poi lo impasto con 40 gr di farina.
2. Formo con l'impasto una pallina e faccio sull'impasto un taglio a croce.
3. Metto a lievitare in una ciotola piena di acqua tiepida fino a quando avrà raddoppiato il volume.
4. Verso 500 gr di farina a fontana sulla spianatoia, al centro metto lo zucchero, la scorza di limone, il sale, il burro morbido a pezzetti e le uova.
5. Impasto rapidamente gli ingredienti incorporandovi poco latte se necessario e la pasta lievitata scolata dall'acqua.
6. Lavoro l'impasto sbattendolo energicamente sulla spianatoia infarinata fino a quando non si attacca più né alle mani né alla spianatoia.
7. Ne faccio una palla e la metto in una terrina infarinata, pratico sopra il taglio a croce, la copro e faccio lievitare in

un luogo tiepido per circa 2 ore e mezza: la pasta dovrà raddoppiare di volume.

8. Trascorso questo tempo lavoro ancora un po la pasta sulla spianatoia infarinata.
9. Ricavo un lungo salsicciotto e lo divido in tanti pezzi della grossezza circa di un mandarino.
10. Arrotolo i pezzi tra le mani per ottenere delle palline, le dispongo su un tagliere coperto da un telo ben infarinato. Copro con un altro telo e lascio lievitare ancora per 2 ore.
11. Scaldo olio abbondante, meglio una friggitrice o un contenitore ben profondo munito di cestello.
12. Metto i krapfen pochi alla volta, quando sono dorati da una parte li giro dall'altra proseguendo la cottura a fuoco non troppo alto perchè non si brucino e possano cuocere bene anche all'interno.
13. Scolo i krapfen e metto su carta assorbente da cucina.
14. Visto il lavoro che già hanno dato....io non li ho mai farciti, ma chi vuole può mettere marmellata o crema inserendola in una tasca di tela o siringa da cucina.
15. Spolverizzare con zucchero a velo e servire ancora caldi, ma anche freddi van più che bene!

53. CROSTATA ROSA *di Bruna e Dario*

- *250 gr di farina bianca*
- *150 gr di zucchero*
- *2 tuorli*
- *1 pizzico di sale*
- *1 buccia di arancia tritata con la mezzaluna*
- *2 cucchiaini da the di lievito (mezza bustina)*
- *2 cucchiai di marsala*
- *1 bicchiere di olio di semi*
- *arance (2-3, una è quella cui ho tolto la buccia!)*
- *marmellata di arance*

taglio le arance a rondelle abbastanza spesse.

Impasto farina, zucchero, tuorli, buccia arancia tritata, marsala, olio di semi, lievito, fino ad ottenre impasto morbido. Lo stendo

nella teglia preparata con la carta forno, dispongo le fette di arancia sull'impasto poi stendo la marmellata tra le arance e anche un po' sopra le rondelle. In forno a 180° per 35 minuti.

54. MACARONI' della Roche d'Or (grazie a Luigina che ha osato chiedere la ricetta!) sono amaretti grandi e morbidi, buoni buoni.

- *1 etto nocciole*
- *1,2 etti zucchero*
- *5-6dl bianco d'uovo*

mescolo e a cucchiaiate sulla teglia del forno a 180°.

55. TORTA RINUCCIA…*di Caterina*

(….per esperti!!!!)

300 gr.farina

- *3 tuorli d'uovo*
- *3 cucchiai olio*
- *1 cucchiaio zucchero*
- *150 gr latte tiepido*
- *1 cubetto lievito birra*
- *scorza grattugiata limone, un pizzico di sale.*

Per farcire:150 gr burro morbido,150 gr zucchero.

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia: aggiungo tuorli, olio, sale, 1 cucchiaio zucchero, limone gratt., latte con lievito dentro.

Impastare: tiro una sfoglia rettangolare, distribuisco sulla sfoglia il burro e lo zucchero ben sbattuti prima. Arrotolo su se stesso il rettangolo e taglio a tronchetti di circa 4 cm. Stringo da un lato, chiudo bene e sistemo nella teglia unta e infarinata disponendoli distanziati, lascio lievitare finché si uniscono tra di loro.

Cuocere a forno caldo 180° x circa 35-40 minuti. Nel forno metto in un angolo una ciotolina d'acqua.

56. CROSTATA AL LIMONE.

- *5 uova intere*
- *200 gr zucchero*
- *200 gr panna fresca*

- *40 gr maizena*
- *1 limone*
- *100 gr pistacchi sgusciati e tritati*
- *1 rotolo pasta frolla*

Sbatto le uova con lo zucchero, , aggiungo la panna, la maizena, spremo il limone e lo unisco alla crema, faccio raddensare sul fuoco per poco. Intanto cuoccio la frolla in forno (x40' a 180°), bucherellandola con la forchetta e mettendo sopra la stagnola e i fagioli o altro, perchè non si bruci. Cotta la frolla la tolgo dal forno e verso sopra la crema e i pistacchi tritati, rimetto in forno per 10' circa.

57. SEMIFREDDO AL TORRONE di Anna C.

- *250 gr torrone*
- *4 uova (4 tuorli e 2 albumi)*
- *500 gr mascarpone*
- *un bicchierino di rhum*

Tritare il torrone, montare a neve gli albumi, mescolare i tuorli col mascarpone. Aggiungere il torrone agli albumi, miscelare con i tuorli e il bicchierino di rhum. Mettere in freezer per almeno un'ora. Servire freddo con cioccolata calda

VERDURE,frutta & altro sottovetro

1. **Zucchine sottaceto** *di Guglielmina & Rosalba*

- *2 Kg di zucchine a tocchetti*
- *1 cipolla grande*
- *20 foglie di salvia*
- *30 foglie di basilico*
- *3 foglie di lauro*
- *2 bicchieri di olio d'oliva*
- *2 bicchieri d'aceto*

unisco i vari ingredienti in una pentola e porto ad ebollizione per 5 minuti.Verso il composto ben caldo nei barattoli e li lascio raffreddare avvolti in un plaid..

2. **Peperoni con tonno** *di Silvia*

- *3 peperoni tagliati a listarelle*
- *1 bicchiere di aceto*
- *1 " di olio*
- *4 cucchiai di zucchero*
- *4-5 acciughe*
- *sale*
- *capperi*
- *1 scatoletta di tonno*

cuocere il tutto per 10 minuti e mettere nei barattoli o..mangiare subito.

1. ***Di Imelda***

- *2 kg di peperoni*
- *2 etti di tonno*
- *1 etto di acciughe*
- *1 bicchiere d'olio*
- *1 " di aceto*
- *mezza bottiglia abbondante di salsa rubra (tipo Cirio)*
- *3 chiodi di garofano*
- *1 chiazza di zucchero*

- *1 pizzico di sale*

metto tutti gli ingredienti, tranne i peperoni, in una pentola e faccio bollire finché sia tutto sciolto .aggiungo i peperoni e faccio bollire per 15 minuti assaggiando per vedere il punto di cottura e quanto è salato. Metto il preparato caldo in vasi di vetro e li avvolgo in una coperta

2. ***Di Elsa***

- *2 kg di peperoni tagliati a dadini*
- *1 bicchiere di olio*
- *1 " di aceto*
- *3 spicchi d'aglio*
- *1 etto di acciughe*
- *1 scatoletta di tonno*
- *prezzemolo*

far sciogliere le acciughe nell'olio e aceto, aggiungere i peperoni, farli cuocere per 15 minuti aggiungere un po' di prezzemolo tritato, far cuocere ancora per 5 minuti quindi invasare a caldo.

3. **Salsa antica** *di Imelda*

- 2 kg di pomodori (lavati, pelati, passati in pentola perché si disfino, poi passaverdure e colino per togliere la "bagna")
- 1 cipolla grande, tagliata fine fine e cotta in ½ bicchiere d'olio

mescolo il tutto e aggiungo foglie di basilico, sale, pepe, 1 cucchiaino di zucchero.

Cuocio per mezz'ora, frullo tutto e invaso. Sterilizzo ancora per 20'.

Va bene per condire la pasta o le uova sbattute. Va bene farlo con la luna vecchia (cioè dopo che è tutta bianca sul calendario!).

4. "PROFUMO D'AGOSTO" *ricetta preziosissima di Carla*
sottotitolo: ***"i profumi dell'estate ovvero i sapori dell'orto"***
per capirci: un ottimo 'dado' vegetale
trito finemente nel mixer o con la mezzaluna (a seconda della propria scuola di pensiero:

- *½ Kg carote*
- *½ Kg cipolle*
- *½ Kg pomodori maturi e privati dei semi (ottime le Sanmarzano)*
- *½ Kg sedano bianco*
- *3 etti di prezzemolo*
- *2 etti di basilico (di entrambi solo le foglie)*

"mescolo tutto con ½ Kg di sale grosso, finché quest'ultimo non si sia sciolto. Sistemo il composto in barattoli di vetro e chiudo bene. ne basterà un cucchiaino per dare sapore ad ogni pietanza, nell'uso ricordare che tale condimento contiene sale!
Può arricchire i brodi di vitello, di pollo, può essere usato nello spezzatino….stà alla nostra fantasia e si mantiene ottimo per oltre un anno".

5. *Aceto aromatizzato* *di Lidia*
Faccio bollire per 10 minuti 2/3 di aceto buono e 1/3 di vino bianco o rosso con rosmarino, salvia, dragoncello, maggiorana, timo, aglio, sedano e cipolla filtro e verso caldo su:

- Zucchine
- Bistecche alla milanese
- Uova

Cotte in olio e disposte a strati con salvia e cipolla
Se non si vuole il sapore troppo aspro dell'aceto, si allunga con acqua finché si trova il gusto desiderato.

6. Pesche con lo zucchero *di Bruna*

- *tagliare le pesche in 4 parti sbucciate*
- *3 cucchiai di zucchero in un barattolo da 1 kg*
- *chiudere il barattolo e farlo bollire in acqua per circa 20'*

variante 1: lasciare la buccia delle pesche a metà

variante 2 : SOLO PER CUOCHI VERAMENTE ESPERTI E CAPACI DI NON PRENDERE FUOCO CON L'ALCOOL:

- 3 kg di pesche tagliate a fette o a pezzetti tipo macedonia
- metterle in un'insalatiera con 1 kg di zucchero
- lasciarle per 2-3 ore
- farle cuocere in una pentola per 3 minuti di bollitura
- versare nella pentola un litro di alcool (FARE ATTENZIONE PERCHE' IN QUESTA OPERAZIONE L'ALCOOL POTREBBE PRENDERE FUOCO)

mettere le pesche nei vasetti piccoli, chiudere e rigirarli.

7. Pesche sciroppate *di Christian*

5 cucchiai di zucchero per ogni barattolo da 1 kg. Metto i barattoli chiusi con le pesche pulite e tagliate nell'acqua fredda, faccio bollire per 20' e lascio nell'acqua finché si sia raffreddata. In qualche barattolo posso lasciare 1 osso delle pesche.
Lo stesso procedimento va bene anche per le prugne.

8. Zuccherini sotto alcool *di Anna*

In piccoli barattoli di vetro alterno zuccherini e foglie di menta o limonaria, o melissa, o altro (la salvia non va bene perché fa sciogliere lo zucchero) in ogni barattolo solo un tipo di foglia.
Si possono usare anche scorze o spicchi di arance o limoni (ma solo spicchi perché la fetta tagliata fa uscire troppo succo che scioglie lo zucchero). Ricopro il tutto con alcool puro.

9. Zucchine in agrodolce *di Annabì*

dose per 2 kg zucchine anche grosse togliere la trippa
-1 cipolla affettata fine
- 4 bicchieri olio
- 2 bicchieri aceto bianco
- 30 foglie di basilico
- 10 foglie di salvia.....e volendo se c'è anche un po' di cerea (santoreggia), un pochino di menta e timo
- 1 cucchiaino sale fino
mettere in pentola tutto a freddo cuocere e mantenere croccanti

invasare bollenti(attenzione a dividere il liquido fra i barattoli)
capovolgere caldi e coprire per la sterilizzazione
oppure far bollire i barattoli in pentola per 3-4 minuti

10. Zucchine in agrodolce *di Mario Scagliotti*

1. Friggere le zucchine con un pò di cipolla e se piace un rametto di rosmarino; tenerle un pochino al dente perchè poi la marinatura di per sè le cuoce già un pò di suo.
In un pentolino mettere al fuoco un bicchiere di aceto, mezzo di vino bianco oppure di acqua in funzione se si vuole un pò più aromatica o un pò più leggera, aggiungere uno spicchio d'aglio a fettine e una foglia di salvia e bollire un minuto.
Versare ancora bollente sulle zucchine e lasciare riposare 24 ore.
2. Ne ho imparata un'altra a scuola di cucina a Milano sempre per le zucchine:
tagliare le zucchine a spicchi e coprirle a crudo con aceto di vino bianco e lasciarle marinare per un'ora.
Scolare le zucchine e asciugarle, senza lavarle con uno scottex, salarle e peparle.
Preparare una maionnaise e insaporirla con un trito ti foglie di basilico.
Mescolare le zucchine marinate con la maionnaise, lasciare riposare un pò in frigo e servire.

Aggiornamento 2012

IMPASTI
pasta bignè 4
pasta brisee 1
pasta frolla salata 2
pasta sfoglia 3
VERDURE DELL'ORTO
bagnetto verde piem.8
carote alla menta 2
cavolfiore 3
Cavolfiore al pomodoro 3.7
cavolfiore all'americ 3.1
Cavolfiore alle olive 3.6
Cavolfiore fritto 3.3
Cavolfiore in crostata 3.8
Cavolfiore in insalata 3.5
cavolfiore salsa acciughe 3.2
cavolini bruxelles al bacon 4
cavolini bruxelles alla panna 5
cavolini bruxelles allo yogurt 6
Cavolo cap. con pep e aran7.5
Cavolo cappuccio con mele 7.3
Cavolo cappuc con menta 7.4
Cavolo cappuccio in insal. 7.2
Cavolo e pane zuppa 9.6
Cavolo e yogurt 7.6
cavolo nero 11
Cavolo nero con fette 9.1
Cavolo nero zuppa 9.5
cavolo verza con cipolle 7.1
Cavolo vitaminizzato 7.7
melanzane salsa 1
pan di zucchero 13
Pan zucc insal croccante 24
Pan zucchero alla piastra 25
Pan zucchero insalata 20
Pan zucchero insalata 21
Pan zucchero insalata sfiz 23
Pan zucchero riso 22
Polenta incavolata 9.2
Rape al burro 16
Rape al marsala 17
Rape alla panna 10
Rape allo zafferano 18
Rape contorno 11
Rape dorate 14
Rape e patate 19
Rape insal julienne 13
Rape insalata 12
Rape purè 15
Ribollita 9.3
Ribollita b 9.4
DOLCI e CONFETTURE
Caramelle 8
Cassis 4
Crostata maria rosa 6
Gelatina di lamponi 3
Gelato di frutta 2
Leccalecca 9
Sciroppo sambuco/menta 7
Semifreddo 1
Torta mille mele 5
Torta alla nutella 10

I numeri corrispondono non alla pag. ma al numero della ricetta nella sezione (impasti/verdure...) corrisponden

IMPASTI

1. PASTA BRISEE

- *300 gr farina di frumento*
- *150 gr di burro, sale*

Metto farina in una ciotola, in mezzo il burro ammorbidito tagliato a pezzetti (tolgo almeno un'ora prima dal frigo) sfrego in modo da ottenere delle briciole.
Metto di nuovo l'impasto ottenuto a fontana e metto al centro 6-7 cucchiai di acqua FREDDA e impasto rapidamente, faccio una palla, la metto in carta pellicola e ripongo in frigo.
Poi metto l'impasto sulla spianatoia infarinata e stendo col mattarello. Bisogna lavorare poco l'impasto per evitare di scaldarlo col calore delle mani e in questo modo renderlo dura e difficile da stendere.

2. PASTA FROLLA SALATA

- *200 gr farina*
- *100 gr burro*
- *1 tuorlo d'uovo*
- *$\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua , sale*

Metto farina in una ciotola, in mezzo il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti (lo tolgo almeno un'ora prima dal frigo) un pizzico di sale e il tuorlo d'uovo. Impasto bene con la punta delle dita aiutandomi con l'acqua, faccio una palla e la metto in frigo coperta da un panno. Con il mattarello infarinato la tiro non troppo sottile sulla spianatoia o sul piano di lavoro infarinato e la metto in una tortiera unta di olio o di burro.

3. PASTA SFOGLIA

- *200gr farina di frumento*
- *200 gr burro*
- *1 tazza d'acqua, sale*

Usare utensili freddi e acqua gelata. Impasto farina con pizzico di sale e una tazza di acqua, metto l'impasto sodo in luogo buio e fresco, ricoperto da un panno.

Lavoro il burro con le dita bagnate finchè ha la consistenza della pasta e gli do una forma rettantoglare. Stendo la pasta e metto al centro il burro, ripiego la pasta sul burro come se facessi un pacchetto, premo col mattarello, lascio riposare per 5 minuti, poi stendo la pasta a rettangolo (circa 1 cm di spessore), la ripiego in 3 a quadrato e la ristendo cambiando verso, poi ripiego di nuovo in 3 e lascio riposare per 15 minuti in frigo. Faccio questa operazione e il periodo di riposo per altre 2 volte(sono i famosi 'giri' che servono a dare friabilità alla pasta) la pasta è pronta per essere usata e cotta.

11. PASTA PER BIGNE'

- *120 farina*
- *180 gr acqua*
- *80 gr burro*
- *3 uova*
- *1 pizzico di sale*
- *Zucchero a velo , (1 stecca di vaniglia)*

Faccio bollire l'acqua con il burro, tolgo dal fuoco e butto la farina tutta in una volta, mescolo finchè la farina si stacca bene dal bordo della pentola. Aggiungo le uova intere una alla volta, mescolando sempre. Metto l'impasto in una tasca da pasticciere e sulla teglia con carta forno distribuisco tanti ciuffetti. Forno preriscaldato 180° per 20 minuti. Se faccio le pallina più grandi ho i bignè, se piccoline...la pasta reale. Cospargo con zucchero a velo, oppure farcisco i bignè con marmellata, crema al cioccolato..

VERDURE DEL NOSTRO ORTO

1. SALSA DI MELANZANE *di Anna*

- 2 melanzane di media grandezza
- 1 spicchio aglio
- Succo mezzo limone non trattato
- $\frac{1}{2}$ bicchiere olio extra vergine
- 1 cucchiaino paprica
- Sale e pepe

Pulisco le melanzane, le taglio a pezzi e cuocio con vaporiera per 25 minuti circa. Frullo le melanzane con aglio, succo limone e paprica (se voglio). Aggiungo olio poco alla volta come per maionese. Aggiusto di sale e pepe e servo freddo con contorno pomodori e uova sode o altre verdure bollite.

2. CAROTINE ALLA MENTA

Cuocio le carote, tagliate nel senso della lunghezza, con 2 scalogni (cuocio a vapore)per circa 30 minuti. Faccio soffriggere nel burro con sale e pepe e aggiungo mezzo pacchetto circa di panna liquida. Cuocio per 5 minuti , tolgo dal fuoco e metto foglioline di menta.

3. CAVOLFIORE

3.1 **ALL'AMERICANA:** Cuocio il cavolfiore, diviso a cimette, a vapore per circa 15 minuti.

Intanto preparo una salsa: scaldo la panna (2 cucchiai) quando comincia a 'fumare' metto il formaggio Emmental (50 grammi), quindi 2 cucchiai di senape e 2 di maionese. Metto il cavolfiore sul piatto da portata e verso sopra la salsina.

3.2 IN SALSA D'ACCIUGHE:cuocio come sopra, intanto in un pentolino scaldo un po' di olio aggiungo acciughe, aglio e aceto, scaldo finchè le acciughe non si sono completamente sciolte, ma senza farle friggere eh, tolgo l'aglio e verso la salsa sul cavolfiore.

3.3 FRITTO: passo le cimette di cavolfiore nell'uovo e quindi nel pangrattato, friggo in padella con olio

3.4 PASTELLATO: salo le cimette di cavolfiore e le lascio marinare per 6 ore nello scolapasta. Mescolo 2 uova, 6 cucchiai di farina, prezzemolo tritato, spezie (pepe rosa, chiodi garofano, cannella) sale e latte necessario per avere una pastella cremosa. Butto qui dentro le cimette strizzate, quindi friggo in olio abbondante.

3.5 IN INSALATA

- con i capperi:taglio il cavolfiore crudo sottile. Preparo un emulsione con olio, aceto di mele, maggiorana tritata e capperi tritati, poco sale, con questa condisco il cavolfiore, se voglio spolvero di gomasio (sale e semi di sesamo tostati) e lascio riposare al fresco un quarto d'ora.
- Con peperoni: cimette di cavolfiore e peperoni a listarelle, cipolla tagliata ad anelli sottili. Olio, sale acetopiù prezzemolo tritato.
- Piccante:cimette di cavolfiore, olive tagliate a pezzetti, olio, aceto sale e peperoncino

3.6ALLE OLIVE: in padella con olio soffriggo aglio e cipolla tritati fini, unisco cavolfiore, olive snocciolate e tagliate a metà, aceto sale e un pizzico di peperoncino. Aggiungo 2 bicchieri acqua tiepida e faccio sobbollire fino a cottura completa mescolando con cucchiaio di legno.

3.7 **AL POMODORO**: cuocio le cimette al vapore. In una padella metto olio, aglio tagliato fine, pomodori pelati e lascio cuocere questa salsa per 15 minuti a fuoco moderato, quindi aggiungo i cavolfiori cuocendo ancora per 10 minuti a pentola coperta. Aggiusto di sale e pepe.

3.8 **IN CROSTATA**: pasta sfoglia o frolla, mentre faccio bollire il cavolfiore in acqua salta, cuocio la sfoglia in forno. Con acqua di cottura del cavolfiore faccio una besciamella vegetale(farina di frumento tipo 2, sale, timo e l'acqua) o metto una besciamella normale. Metto poi il cavolfiore nella crostata, condisco con parmigiano e un pizzico noce moscata copro con besciamella e ancora in forno per 30 minuti a 150°

CAVOLINI DI BRUXELLES

4. **AL BACON**: pulisco lavo e cuocio a vapore per 20 minuti i cavolini, soffriggo la pancetta nel burro, metto i cavoli precotti e aggiusto di sale e pepe.
5. **ALLA PANNA**: pulisco, lavo e cuocio a vapore per 15 minuti. Aggiungo panna,50 gr di burro a fiocchetti e un dado per brodo sbriciolato e continuo la cottura a vapore (in una teglia non bucata!) per altri 10 minuti. Servo dopo aver cosparso di abbondante macinata di pepe.
6. **ALLO YOGOURT**: come sopra ma invece della panna aggiungo yogurt, 70 gr di burro a fiocchetti, le uova sbattute a frittata e il parmigiano, sale, pepe, mescolo e faccio cuocere per altri 10 minuti.

7. CAVOLO

7.1 VERZA CON CIPOLLE: ½ Kg cavolo verza, ½ kg cipolle, olio e sale soffriggo la cipolla tritata grossolanamente nell'olio, aggiungo la verza tagliata a striscioline sottili, lascio cuocere a fuoco medio con coperchio per 20 minuti.

7.2 CAPPUCCIO IN INSALTA: taglio sottile 250 gr di c.cappuccio, grattugio 2 carote, trito la cipolla, taglio a strisce sottili un peperone verde. Mescolo tutto insieme e aggiungo maionese, il succo di mezzo limone, sale e, se voglio, un pizzico di peperoncino.

7.3 CAPPUCCIO CON MELE: mescolo 200 gr di c.cappuccio bianco, una cipolla tritata, due mele tagliate a dadini, se voglio semi di cumino e bacche di ginepro, condisco con olio, sale e succo di limone.

7.4 CAPPUCCIO CON MENTA: mescolo 250 di c.cappuccio affettato sottile, strofino le pareti dell'insalatiera con lo spicchio d'aglio tagliato a metà, emulsiono sale, succo di mezzo limone e olio, aggiungo alcune foglie di menta tritata e mescolo tutto.

7.5 CAPPUCCIO CON PEPERONI E ARANCE: affetto il c. cappuccio a liste sottili, un peperoncino piccante fresco, un peperone dolce tagliato grossolanamente, gli spicchi di un'arancia spellati, divisi a metà se son troppo grossi, una mela renetta a dadini, 4 cucchiai di olive nere. In mezzo bicchiere di vino bianco emulsiono un pizzico di sale e uno di peperoncino rosso in polvere e verso tutto nella ciotola in cui ho messo frutta e verdura. Monto un po' di panna montata o uso panna acida e condisco il tutto.

7.6 CAVOLO E YOGOURT: affetto sottile 200 gr di cavolo bianco, metto nel succo di un limone a macerare, aggiungo 200 gr di carote tagliate a fiammifero, una mela renetta tagliata a dadini, 50 gr di uva passa che ho lasciato rinvenire in poca acqua per 10 minuti, 50 gr di nocciline non salate, olio, un pizzico di sale e, prima di servire, 250 gr di yogurt intero.

7.7 VITAMINIZZATO: affetto sottilmente 400 gr di cavolo cappuccio, unisco una manciata di gherigli di noci, una manciata di germogli di erba medica, una manciata di germogli di girasole, sale, succo di un limone, olio.

8. BAGNETTO VERDE PIEMONTESE

1 filetto di acciuga dissalata
1 panino (mollica)
1 spicchio di aglio
1 manciata di prezzemolo
olio di oliva (quanto basta)
1 cucchiaio di aceto
1 pugno di capperi
sale e pepe

E' una salsa indicata per uova sode o in camicia e per bolliti di carni.

Tritate finemente l'aglio con l'acciuga, i capperi ed il prezzemolo.

Unirvi la mollica di pane inzuppata nell'aceto e strizzata.

Versare un po' d'olio, aggiungere sale e pepe, mescolare ed amalgamare il tutto.

VARIANTE

Anch'io da piemontese doc mi permetto di inserire la mia ricetta. Penso che poi ogni zona abbia sicuramente la sua. Questa è dell'alto Piemonte.

prezzemolo tritato

cipolla tritata
pomodoro tritato abbastanza grossolanamente
acciughe
uovo sodo tritato
sale
olio (tanto olio) deve diventare una pappetta
Io per tritare il tutto uso la mezza luna ma quando ho proprio fretta metto il tutto in un frullatore e vi posso assicurare che viene buonissimo.

CONSERVAZIONE

Va conservato come il pesto, fai bollire un barattolo di vetro ed il suo coperchio, lasci raffreddare, inserisci il bagnetto e copri bene con l'olio; non lasciare bollicine d'aria e ritira in frigo o luogo fresco. Lo preparo cosi' ogni anno e si conserva bene per tutto l'inverno ed una sola volta ho dovuto buttarlo perchè all'apertura del barattolo "bolliva".
Un piccolo accorgimento per mantenerlo a lungo è coprire sempre la parte superiore di olio, impedisce l'entrata di aria. Questo naturalmente vale anche per il pesto, o il paté di olive.

9. CAVOLO NERO

Allora, per chi non lo conoscesse, il cavolo nero è una piantona che cresce fino al metro (più o meno quindi alta quanto me...), sembra una palmetta, ha delle foglie grandi, verdi scure, ma con dei riflessi bluastri, e la costola invece è più chiara. La superficie della foglia è tutta piena di bolle, e al tatto la foglia non è scivolosa. L'odore è un po' acido. Si trova in vendita da novembre ad aprile, ma il migliore è quello dopo le prime gelate, è infatti una pianta che resiste bene al freddo, anzi, dà proprio il suo meglio dopo le gelate. Quando è possibile io preferisco comprare i germogli, che

da noi in Toscana sono chiamati "ributtini" e che non dovrebbero essere più lunghi di 15 cm.
Quando si cucina il cavolo nero occorre fare attenzione alla costola. Spesso è infatti dura e allora si fa un'operazione che noi in dialetto chiama "sbrucchiatura", ovvero si impugna la base della costola della foglia del cavolo nero con la mano sinistra, poi si agguanta con la destra la foglia sempre alla base e si tira via muovendo il pungo stretto verso destra, lasciando in pratica nella mano sinistra solo la costola.
Il cavolo nero vecchio prende di giallo. Non compratelo quindi se lo trovate giallo o con macchie marroncine, vuol dire che non è più fresco.
Noi lo usiamo soprattutto nella ribollita, nel "cavolo con le fette", ma a me piace da morire anche lessato e saltato in padella con aglio e olio, oppure con pancetta lasciata sciogliere nella padella e saltato insieme, dopo averlo scottato e tagliuzzato. *di Enzo Raspolli*
Se le foglie tenere si scottano poco, si possono usare per "incartare" .... cose. Come cubetti di pecorino da far passare rapidamente in forno. Oppure gamberoni, se si va sullo scicche. Oppure pensare alle foglie leggermente lessate come pasta per pasta al forno, magari con un ragù di pesce. Ancora si deve parlare di tutte le preparazioni post-mixer, dalle torte salate (che ne pensereste di una torta cavolo ed alici?) oppure tortelli farciti di ricotta e cavolo. E le creme ? Una bella crema di cavolo nero, magari inspessita con un roux, con un filo di olio e dadini di pane da affogarci dentro oppure con farro (rustico su rustico, che fa tanto country - modo elegante di dire contadino -)
Per il dolce non ho suggerimenti, ma quelli fatti sono davvero solo una frazione delle novità da provare, degli esperimenti da fare.

9.1 CAVOLO NERO CON LE FETTE

Ingredienti e dosi per 4 persone

- *1 cavolo nero*
- *500 g di pane toscano*
- *4 spicchi di aglio*
- *80 g di olio d'oliva extra-vergine*
- *Pepe nero macinato al momento*
- *Sale*

Si tratta di un piatto della cucina toscana.
Pulire il cavolo, sfogliarlo e cuocerlo in acqua salata per circa 5 minuti.Nel frattempo tagliare il pane a fette, abbrustolirlo in forno e strofinarlo con l'aglio.Quando il cavolo è cotto, scolare le foglie e tagliarle grossolanamente. Conservare l'acqua di cottura e immergervi rapidamente le fette di pane.Metterle nei piatti, condirle con sale e pepe, appoggiare su ciascuna le foglie del cavolo e versare su tutto un po' d'olio.Prima di servire lasciare insaporire per 2 minuti.

9.2 POLENTA INCAVOLATA

- *Ingredienti e dosi per 4 persone*
- *300 g di fagioli*
- *1 cavolo nero*
- *150 g di acqua*
- *Sale*
- *300 g di farina da polenta*
- *Olio d'oliva*
- *Formaggio parmigiano grattugiato*

Mettere a bollire 300 g di fagioli e 1 cavolo nero tagliato piccolino, in 150 cl d'acqua salata.Dopo un'oretta di cottura, aggiungere 300 g di farina da polenta, e far cuocere mescolando per 45 minuti.Servire la polentina, che dovrà essere molto morbida, non proprio liquida ma quasi, con olio d'oliva e parmigiano grattugiato.

9.3 RIBOLLITA

Ingredienti e dosi per 4 persone

- *300 g di fagioli bianchi*
- *200 g di pomodori pelati*
- *3 mazzo di cavolo nero*
- *1/3 cavolo verzotto*
- *500 g di pane toscano cotto a legna*
- *1 cipolla grande*
- *Sedano*
- *Carota*
- *Prezzemolo*
- *Olio d'oliva extra-vergine*
- *2 zucchine*
- *5 spicchi di aglio*
- *2 rametti di salvia*
- *1 rametto di rosmarino*
- *Sale*
- *Pepe*
- *Timo*
- *Peperoncino*

Lessare i fagioli (se non si fanno rinvenire ci vogliono 2-3 ore, importante, in acqua che bolle appena e non troppa, con 2 spicchi d'aglio un rametto di salvia e un 'c' (mezzo giro, alla toscana) d'olio d'oliva, sale.

Nel frattempo pulire il cavolo nero e mondarlo, eliminando le coste centrali dure.

tagliare le foglie a pezzetti insieme al cavolo verzotto, tagliare a fettine le zucchine.

Frullare insieme 3 spicchi d' aglio mezza cipolla 4-5 foglie di salvia, le foglie di una rametto di rosmarino, 3 peperoncini, 2 dadi di verdura e/o di funghi ed un po' d'acqua Fare un battuto con la cipolla e gli odori freschi e porlo in una pentola ampia a soffriggere con parecchio olio,

dopo avervi messo per un minuto le verdure del punto b (il fondo della pentola deve essere ben coperto, di rigore l'olio d'oliva extra-vergine, guai a voi se usate l'olio di semi!) cuocere per 3 minuti a fuoco vivo, quasi attaccando.
Aggiungere i cavoli, abbassare il fuoco, coprire, rigirando di tanto in tanto per 10-15 minuti.
Aggiungere i pelati, girare, coprire, aspettare 10 minuti.
Passare i fagioli, gli agli, le foglie di salvia, in maniera da avere una pappina molto liquida, lasciandosene da parte circa un terzo, aggiungerlo nella pentola, se necessario allungando con la broda dei fagioli stessi ed aggiustare di sale, se necessario.
Aspettare circa 30 minuti.
Tagliare il pane a fette di circa 1 cm di spessore metterlo in una ampia terrina o tegame, con il fondo coperto d'olio, bagnare con il brodo di verdura, aggiungendo i fagioli tenuti da parte.
Aggiungere un altro strato di pane, poi ancora il brodo e così via, in modo da coprire il tutto con le verdure.
Tenere da parte un po' di brodo per evitare che il tutto sia troppo asciutto, una volta che il pane abbia tirato.
Lasciare freddare.
Mettere in frigo, (coperta!) per un giorno.
A questo punto vi chiederete: ma perché si chiama 'ribollita'? Beh, il colpo di genio dei nonni sta tutto qua, nel lasciare riposare quella che tutto considerato è una minestra di pane per un giorno o almeno alcune ore.
9)Ora comincia il bello.
Il giorno dopo (va be', anche tre o quattro ore dopo) riprendere il tutto e mettere su un fuoco moderato, rigirando di continuo fino a che non si ha un 'blob' abbastanza omogeneo(qui si deve andare a preferenze.io preferisco non arrivare allo stadio omogeneizzato, ma altri,

MOLTO più competenti non concordano.
Finito? Dipende.
se uno è amante del rischio a questo punto mette in gioco tutto il lavoro alzando il fuoco a manetta e rigirando come un forsennato.le crosticine che di continuo vengono staccate dal fondo della terrina danno un sapore inarrivabile al tutto Per citare Alessi, re (e forse ultimo!) degli osti Fiorentini: E' la lotta titanica col fuoco, adesso, quella per strappargli le sue qualità divine (novelli Prometeo) e donarle all'uomo, mediante, appunto questa ulteriore rosolatura: pochi minuti ma micidiali; rigirare, raschiare, contendere esporre al pericolo, provocare il fuoco, che irato cercherà di ghermire la preda! Pochi minuti e via, con la crosticina in fondo ad impreziosire, con l'esaltazione massima dei sapori realmente forgiati di fuoco: nei piatti con l'olio ed una macinata di pepe.

9.4 RIBOLLITA 2

Ingredienti e dosi per 4 persone
- *700 g di cavolo nero*
- *150 g di fagioli bianchi freschi*
- *50 g di olio d'oliva*
- *2 patate*
- *3 pomodori maturi (o pomodori pelati)*
- *1 costa di sedano*
- *1 cipolla*
- *1 carota*
- *1 rametto di timo*
- *4 fette di pane toscano*
- *Pepe*
- *Sale*

Questa zuppa si chiama ribollita perché, in origine, erano i resti di una qualsiasi zuppa di magro riscaldati il giorno

dopo in un tegame di coccio, cosparsi in superficie di finissime fettine di cipolla, pepe nero e olio d'oliva.
Si ritirava dal fuoco quando la cipolla era diventata d'oro e si serviva calda senza formaggio.Comunque, oggi, una delle ribollite più diffuse è quella di cui diamo la ricetta.In una pentola scaldate l'olio e insaporitevi carota, cipolla e sedano tritati.Aggiungete i pomodori, il timo e le patate sbucciate tagliate a grossi dadi.Lasciate insaporire, poi unite il cavolo nero tagliato a listerelle, i fagioli (quelli secchi vanno tenuti a bagno dalla sera prima) e coprite con due litri d'acqua fredda.Salate e cuocete coperto per circa 2 ore.Distribuite sul fondo di una larga pentola di coccio le fette di pane, versatevi sopra la zuppa, ponete in forno preriscaldato a 180 gradi e fate gratinare.Prima di servire, spolverizzate con pepe nero macinato al momento, condite con due giri d'olio.

9.5 ZUPPA CAVOLO NERO E FARINA GIALLA

Ingredienti e dosi per 4 persone

- *1 cavolo nero*
- *1 carota*
- *1 gambo di sedano*
- *4 cucchiai di olio d'oliva*
- *Farina gialla*
- *Sale*
- *Pepe*

Fate soffriggere nell'olio cipolla e carota tritati finemente. Quando hanno preso colore unite il cavolo tagliato a striscioline sottilissime. Mescolate per far insaporire bene la verdura. Aggiungete un litro circa di acqua e lasciate cuocere per un'oretta. Quindi aggiungete a pioggia tanta farina gialla quanta ne occorre perché il liquido si addensi. Regolate sale e pepe. Cuocete per un quarto d'ora continuando a mescolare. Servite.

9.6 ZUPPA DI PANE E CAVOLO

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 500 g di cavolo nero
- 4 patate
- 1 cipolla
- 300 g di fagioli ammollati
- 2 gambi di sedano
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Formaggio grana grattugiato

Tritate assieme la cipolla e il sedano e metteteli a rosolare con l'olio in una casseruola.
A parte, tagliate il cavolo a fettine sottili, tenendolo per qualche minuto nell'acqua fresca, quindi, senza scolarlo, buttatelo nel soffritto.
Mettetevi anche le patate tagliate a dadini, senza aggiungere acqua, bastera quella del cavolo, e lasciate insaporire tutte le verdure per una decina di minuti.
A parte avrete fatto lessare i fagioli, passatene la metà al setaccio e aggiungeteli alle verdure assieme alla loro acqua, quanta ne occorre per fare la minestra.
Appena le patate si sono un po' intenerite, schiacciatele con la forchetta, aggiustatele di sale e finite di cuocere.
Mettete due fette di pane abbrustolito in fondo ad ogni scodella, cospargetele di formaggio e versatevi la minestra calda.

10 RAPE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone

- *10 rape*
- *25 cl di panna*
- *25g di formaggio grattugiato*
- *erba cipollina*
- *sale*
- *pepe bianco*

Mondate le rape, tagliatele a fettine sottili. Versate la panna in una pentola, portate a bollore e cuocetevi le rape per 2 minuti. Ritiratele con la paletta forata, sgocciolatele e, a cerchi concentrici, adagiatele sovrapposte in una teglia foderata di carta d'alluminio. Cospargete di formaggio grattugiato ed erba cipollina spezzettata. Salate e pepate. Fate dorare in forno a 180 gradi. Trasferite su un piatto da portata caldo e servite.

11 CONTORNO A BASE DI RAPE

Ingredienti per 4 persone

- *400g di rape*
- *350g di patate*
- *200g di mozzarella*
- *1 cipolla*
- *1 mestolo di brodo*
- *origano*
- *4 cucchiai di olio d'oliva*
- *sale , pepe*

In una teglia scaldate quattro cucchiai d'olio e fatevi appassire la cipolla tagliata a velo. Unite rape e patate sbucciate e tagliate a fettine. Salate, pepate, mescolate, versate il brodo e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora.
Ritirate il recipiente (il liquido deve essere tutto assorbito), distribuite la mozzarella a dadini sulla superficie, cospargete un po' di origano.
Ponete in forno per altri 10 minuti e servite caldo

12 INSALATA DI RAPE

Ingredienti per 4 persone

- *150g di rape*
- *200g di insalata soncino*
- *100g di crescione*
- *2 arance*
- *1/2 di limone (succo)*
- *7 cucchiai di olio d'oliva*
- *1 presa di sale*
- *poco di pepe*

Lavare le rape, eliminare le estremità e affettarle sottilmente. Pelare al vivo le arance e dividerle a spicchi. Lavare crescione e soncino. In una insalatiera mescolare rape, arance, soncino e crescione. Sciogliere una presa di sale nel succo di limone, unire 7 cucchiai di olio e poco pepe ed emulsionare bene, versare questa salsina sull'insalata, mescolare e servire.

13 INSALATA A JULIENNE

Ingredienti per 4 persone

- *250g di carote tenere*
- *150g di rape*
- *100g di spinaci*
- *3 cucchiai di olio d'oliva*
- *2 cucchiai di aceto di vino*
- *1 presa di sale*
- *1 macinata di pepe*

Spazzolare le carote e le rape, lavarle e tagliarle a julienne con l'apposita grattugia.
Tagliare a listarelle molto sottili gli spinaci lavati e asciugati.
Mettere tutte le verdure in un'insalatiera.
Preparare una vinaigrette sciogliendo una presa di sale in 2 cucchiai di aceto, unire 3 cucchiai di olio e una macinata di pepe e sbattere la salsina con una forchetta. Usarla per condire l'insalata.

14 RAPE DORATE

Ingredienti per 4 persone

- *800g di rape*
- *25 cl di brodo*
- *2 cucchiai di zucchero*
- *farina, olio d'oliva, burro, sale*

Mettere in una casseruola l'olio, il burro, lo zucchero e far dorare, spolverizzare con la farina e mescolare.
Unire le rape sbucciate, lavate e tagliate a dadini, bagnare con il brodo, salare, cuocere coperto per circa 40 minuti e servire.

15 PURE' DI RAPE

Ingredienti per 6 persone

- *750g di rape*
- *500g di patate*
- *100g di burro*
- *10 cl di panna*
- *noce moscata grattugiata*
- *sale*
- *pepe*

Fate bollire due casseruola di acqua salata.
Pelate e lavate le rape, tagliatele a pezzi uniformi.
Pelate e lavate le patate, immergete la verdura nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per venti minuti circa, finché la punta di un coltello vi affonda facilmente. Quando le patate e le rape sono cotte scolatele e passatele o frullatele e asciugatele in una casseruola per qualche minuto a fuoco moderato.
Aggiungete la panna e il burro al purè; sbattetelo finché il burro è fuso e il purè morbido e cremoso.
Aggiungete noce moscata, sale e pepe.
Potete anche fare cuocere le patate al vapore e le rape nel brodo.

16 RAPE AL BURRO

Ingredienti per 4 persone

- *500g di rape*
- *50g di burro*
- *farina*
- *brodo*
- *pepe*
- *sale*

Lavare, sbucciare e lessare le rape in acqua salata e in ebollizione, sino a metà cottura. Far rosolare in una casseruola il burro, unire le rape, tagliate a fette e infarinate, sale e pepe. Coprirle di brodo o acqua e finire di cuocere. Quando il brodo si sarà assorbito e le rape saranno tenere, ritirarle dal fuoco e servirle.

17 RAPE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone

- *800g di rape*
- *1 bicchiere di vino marsala secco*
- *1 dado*
- *30g di burro*
- *2 cucchiai di olio d'oliva*
- *1 rametto di rosmarino*
- *1 gambo di sedano*
- *1 ciuffo di prezzemolo*
- *sale , pepe*

Pelate le rape, lavatele, immergetele per 5 minuti in acqua bollente salata e sgocciolatele bene.
Fate sciogliere in un tegame il burro e l'olio e mettetevi a rosolare le rape. Bagnatele con il marsala e con un bicchiere di acqua in cui avete sciolto il dado, aggiungete il rosmarino, sale e pepe.
Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per una mezz'ora.
Cospargete di prezzemolo tritato e servite caldo come contorno per un arrosto o un volatile.

18 RAPE AL ALLO ZAFFERANO GRATINATE

- *300 gr di rape*
- *1 dl di latte*
- *1/2 bustina di zafferano*
- *1 foglia di alloro*
- *1 cucchiaio di pangrattato*
- *1 cucchiaio di parmigiano grattugiato*
- *10 gr di burro*
- *sale q.b.*

Pulite le rape, lavatele per bene ed asciugatele; tagliatele a rondelle spesse 1/2 centimetro; poi mettetele in una teglia, aggiungete il latte, la foglia di alloro, lo zafferano ed il sale e cuocete per un quarto d' ora a fuoco medio. Scolate le rape e mettetele in una teglia, spolverizzatele col parmigiano grattugiato ed il pangrattato mescolati ed aggiungete il burro a pezzettini. Mettete la teglia nel forno già caldo a 220° e lasciate gratinare per una decina di minuti; togliete dal forno, fate intiepidire e servite.

19. RAPE E PATATE

- *400g di rape*
- *350g di patate*
- *200g di mozzarella*
- *1 cipolla*
- *1 mestolo di brodo*
- *origano*
- *4 cucchiai di olio d'oliva e sale e pepe*

In una teglia scaldate quattro cucchiai d'olio e fatevi appassire la cipolla tagliata a velo. Unite rape e patate sbucciate e tagliate a fettine. Salate, pepate, mescolate, versate il brodo e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora. Ritirate il recipiente (il liquido deve essere tutto assorbito), distribuite la mozzarella a dadini sulla superficie, cospargete un po' di origano. Ponete in forno per altri 10 minuti e servite caldo.

20. PAN DI ZUCCHERO

INSALATA CUORE D'INVERNO di Susanna Vitelli
- Ingredienti: 1 cespo di cicoria pan di zucchero tagliata a striscioline sottili e lavata bene, i cucchiaio di noci sgusciate sminuzzate grossolanamente, 100 gr. di formaggio svizzero tipo emmenthal, 1 confezione di prosciutto cotto tagliato a cubetti. Per il condimento: 2 cucchiaini di senape rustica dolce, olio, aceto balsamico (o limone a proprio gusto) semi di cumino - In una capace insalatiera mettete la verdura, le noci, il prosciutto ed il formaggio, preparate la salsina a parte dosando anche come vi piace di piu' e aggiungendo sale e pepe, condire tutto anche con qualche minuto di anticipo rispetto a quando servirete

21 INSALATA CUORE D'ESTATE di Susanna Vitelli
- Ingredienti: un cespo di cicoria pan di zucchero tagliata a strisce piuttosto larghe
- un avocado abbastanza maturo tagliato a cubetti
- una scatoletta di polpa di granchio,
- un pugno di germogli di soya,
- erba cipollina tagliata a pezzettini piccoli.
- Per la salsa: 2 lime, olio extravergine, sale, 1 cucchiaino di salsa agro piccante tailandese TOM YUM (si trova in tutti i negozi di specialita' etniche, ma se non la trovate, potete sostituire con un pizzico di polvere di curry: cambia un po' il gusto ma fa tanto esotico comunque!!!)

22 RISO, PAN DI ZUCCHERO E PISELLI

- *Ingredienti: le foglie piu' interne della cicoria pan di zucchero.*
- *200 gr. di piselli finissimi surgelati o freschi*
- *Aglio*
- *riso per minestre (3 cucchiai a persona)*
- *basilico,*
- *olio di oliva,*
- *1 dado vegetale,*
- *pecorino grattugiato q.b.*

Fate soffriggere lentamente l'aglio con olio d'oliva senza farlo colorire troppo. Buttate la verdura che avrete tagliato a striscioline piccole e fatela insaporire bene bene Aggiungete 1 litro e mezzo di acqua, il dado, un pochino (poco perche' c'e' gia' il dado) di sale e, se volete, di pepe. Fate sobbollire per 35/40 minuti, aggiungendo a metà cottura i piselli e il riso. Spegnete, lasciate intiepidire e, prima di servire, spolverizzate con pecorino grattugiato e basilico.

23 INSALATA SFIZIOSA CON PAN DI ZUCCHERO

Ingredienti: radicchio pan di zucchero, una manciata di pinoli (o noci), un pomodoro tagliato a dadini, aceto balsamico, miele, sale e pepe, olio evo.
Miscelare 2 cucchiaini di aceto balsamico con un cucchiaino di miele. Tagliare il pan di zucchero a listarelle, aggiungere il pomodoro tagliato a dadini, la frutta secca che più vi piace, sale e pepe, un filo d'olio e la miscela di aceto balsamico e miele.

24 INSALATA CROCCANTE CON PAN DI ZUCCHERO

Ingredienti: radicchio pan di zucchero, pane da toast, mela, cipollotto (solo il profumo), sale e pepe, olio evo, aceto balsamico, burro.

Tagliare tre fette di pan carrè a quadrettini e fare rosolare in una pentola con il burro. Tagliare il pan di zucchero a listarelle, stessa cosa con un cipollotto fresco (quantità a seconda dei gusti). Tagliare una mela a quadrettini. Unire il tutto e condire con sale e pepe, olio e aceto.

25 PAN DI ZUCCHERO ALLA PIASTRA

Ingredienti:1 radicchio pan zucchero, olio, sale, aglio, acciughe, limone,aceto. Prendete una testa di insalata pan di zucchero, lavatela bene e tagliatela nel senso della lunghezza in sei lunghi spicchi. Fate scaldare bene la piastra e, quando è ben calda, appoggiateci gli spicchi di pan di zucchero. Abbassate la fiamma in modo che la piastra non diventi troppo calda e non bruci l 'insalata. Dopo qualche minuto girate l'insalata. Quando gli spicchi sono cotti, metteteli in un piatto e serviteli. Ognuno può condirli come preferisce: con olio e sale, con olio, aglio e acciuga,con olio e limone, con olio e aceto.

http://www.cornale.it/ricette/contorni/pan-zucchero-piastra

1. **SEMIFREDDO di Rosalba**

- *1 scatola Pavesini*
- *500 gr. mascarpone*
- *4 o 5 uova*
- *200 gr. zucchero*
- *4 cucchiai di rum*

Foderare un contenitore alto di plastica con coperchio, con pavesini. Montare a neve gli albumi. Unire i tuorli allo zucchero girando bene. Aggiungere il rum e il mascarpone, infine gli albumi montati a neve. Versare la crema nel contenitore e chiudere il coperchio. Mettere in freezer per il congelamento. Estrarre il semifreddo un quarto d'ora prima del consumo, rovesciarlo sul piatto di portata e tagliarlo a fette.

2. **GELATO DI FRUTTA** di Dulce (raccolta da Annalisa ….al matrimonio di Alberto e Benedetta)

Gr 300 zucchero
Gr 350 frutta ben frullata (qualsiasi tipo)
Un limone
Un uovo
Una vaschetta vuota per il gelato finito

Unisco lo zucchero alla frutta ben frullata e lascio il contenitore a riposo un'intera notte nel frigorifero.
Il giorno dopo aggiungo mezzo litro d'acqua, il succo di un limone e metto il preparato nel freezer per circa 4 ore.
Trascorso il tempo, tolgo dal freezer il contenitore, giro velocemente il preparato e rimetto in freezer.
Dopo altre 4 ore circa, tolgo per l'ultima volta il contenitore dal freezer, aggiungo l'albume di un uovo (attenzione: solo l'albume) montato a neve ferma (girando da sotto in su) e trasferisco il gelato nella vaschetta munita di coperchio.
Il gelato e' pronto per essere rimesso in freezer o subito consumato.

3. **GELATINA DI LAMPONI di Celeste mamma di Emy**

Faccio cuocere i lamponi per circa 10 minuti, li metto in un telo e lascio gocciolare il liquido in un contenitore. Quando sono freddi spremo il telo più che posso. Peso il succo e metto la stessa quantità di zucchero. Faccio cuocere per 20 minuti. Verso un po' di alcool o grappa nel coperchio e do fuoco per sterilizzare, chiudo e capovolgo i vasetti per 10 minuti.

4. CASSIS di Anna

- 600 gr di ribes nero o cassis
- mezzo litro di acqua
- 500 gr di zucchero

faccio bollire l'acqua con lo zucchero per 10 minuti. Aggiungo il ribes nero e lascio bollire per 5 minuti a fuoco dolce. Metto un coperchio e lascio in infusione per 10 minuti (se voglio anche con qualche foglia di ribes nero e /o con un po' di limone). Filtro il tutto premendo bene i frutti. Invaso in bottiglie ancora caldo. Cerco di raffreddare rapidamente mettendo sotto l'acqua e poi in frigo e in congelatore altrimenti rischia di diventare troppo denso.

5. TORTA MILLE MELE di Rosalba

Ingredienti:

-1 chilo (piu' o meno) di mele sbucciate e grattugiate
-1 uovo intero,
-1 bicchierino "grand marnier" o "cointreau"
-1 bicchiere latte
-gr 150 zucchero
-gr 150 farina,
-1 bustina lievito,
-1 pizzico sale,
-gr 50 zucchero a velo
-pangrattato (un po')

Ungo con attenzione la teglia con poco olio (fondo e lato) e la metto in frigo.
Accendo il forno a 170° e metto la griglia di cottura nella parte piu' alta. Unisco e mescolo bene tutti gli ingredienti tranne le mele e lo zucchero a velo. Tolgo la teglia fredda dal frigo e vi cospargo pangrattato in modo uniforme eliminando quello eccedente che non si attacca piu' alla teglia.
Verso l'impasto ottenuto che deve risultare **fluido.** con le mani, delicatamente dispongo le mele grattugiate su tutta la superficie tranne sui bordi. Infine spolvero con lo zucchero a velo. Inforno a 170° per un'ora e cinque minuti.

6. CROSTATA DI MARIA ROSA….sempre di Rosalba

-1 uovo intero,
-5 cucchiai di zucchero,
-7 cucchiai di farina
-1 cucchiaio di fecola,
-mezzo bicchiere d'Olio d'oliva,
-un cucchiaino di lievito
-marmellata a piacere.
Accendo il forno a 200°,
Fodero una teglia medio-piccola con la carta da forno, unisco e mescolo benissimo tutti gli ingredienti tranne la marmellata e verso l'impasto che deve risultare **fluido ma denso** nella teglia.(non importa se non tocca tutta la base della tortiera perche' si allarghera' durante la cottura…)Infine aggiungo la marmellata a piccole cucchiaiate in modo ordinato su tutta la superficie.
Inforno per 20 minuti a 200°

7. SCIROPPO DI SAMBUCO di Carlo

- 20 fiori di sambuco
- 1 litro di acqua
- 1 kg di zucchero

Mescolo lo zucchero con l'acqua fredda e metto i fiori lavati, lascio per 24 ore, girando ogni tanto quindi filtro e metto in bottiglie che conservo in frigo. Questo sciroppo andrà diluito con l'acqua! Posso aggiungere acido citrico (che trovo in farmacia per conservare meglio)
Allo stesso modo posso fare sciroppo di menta (almeno 50 foglie fresche) o di limonaria (una bella manciata grossa di foglie fresche)

8. CARAMELLE

- *200 gr di zucchero;*
- *2 cucchiai di succo di limone;*
- *10 cucchiai di succo di frutta (gusto a scelta);*
- *1 confezione di fogli di gelatina (12 gr in totale).*

Per prima cosa metti i fogli di gelatina in un recipiente con acqua per 10 minuti. Nel frattempo poni in un pentolino lo zucchero con i 2 cucchiai di limone e i 10 cucchiai di succo di frutta (ananas, arancia, fragola...). Fai bollire per 5 minuti. Dopodiché togli dal fuoco e aggiungi i fogli di gelatina dopo averli strizzati bene.

Mescola fino a quando non si saranno sciolti completamente. Con il composto così ottenuto, riempi degli stampini in silicone (da evitare stampini con forme strane, visto che non è facile togliere le caramelle, vanno bene quelli a semisfera, sfera o quadrato...). Metti lo stampo in frigo e attendi un paio d'ore. Tolte dallo stampo, rotola le caramelle nello zucchero.

9. LECCA-LECCA

- *500 g di zucchero;*
- *20 g di burro;*
- *marmellata di albicocche;*
- *olio di arachidi.*

Poni in un pentolino lo zucchero con il burro e un cucchiaio di acqua. Mettilo sul fuoco e cuoci il composto fino ad ottenere una massa trasparente. Cola il composto a cucchiaiate su una superficie piana e unta d'olio: si allargherà formando dei dischetti traslucidi. Al centro di ogni dischetto colloca un bastoncino e fissalo con un'altra goccia di zucchero cotto; Lascia riposare per un paio d'ore.

Nota: anche se composte da alimenti genuini, si tratta comunque di caramelle ricche di zuccheri. Quindi è sempre meglio consumarle con parsimonia senza esagerare.

10 . **TORTA ALLA NUTELLA** *di Bruna*

- 3 uova
- 150 gr. Zucchero
- 200 ml di latte
- 3 cucchiai di nutella
- 160 gr farina
- 1 bustina lievito

amalgamare gli ingredienti: le uova, lo zucchero, poi il latte, la nutella,la farina mescolata con lievito. Mescolare, versare il composto in una tortiera foderata con carta forno. Cuocere x 30' a 160/180°. Lasciare raffreddare, dividere a metà e spalmare la parte inferiore con Nutella a piacere. Ricoprire con l'altra parte.