



Corso di cucina 2005

Istituto A.Panzini

Senigallia

Chef Roberto – Daniela

silvia.recanatini@fram.it



ANTIPASTI DI CARNE

QUICHE LORRAINE

Per 10 persone

Pasta brise' 250 gr.
uova nr.6
Panna fresca 3dl
Parmigiano grattugiato 50 gr
Cipolla 100 gr
Pancetta 150 gr
Prezzemolo 20 gr
Sale e pepe q.b.



Tagliare a julienne cipolla e pancetta e cuocere in due padelle separate (o sulla stessa in 2 tempi diversi)

Sbattere le uova con parmigiano, panna, sale e prezzemolo tritato.

Foderare 10 stampini diam. 10 cm con la pasta brise', sistemare sul fondo la cipolla e la pancetta stufate e coprire con le uova sbattute. Cuocere a 180° per 10/15 minuti.

Servire con una julienne di verdure fresche

INSALATA DI POLLO CON MANDORLE E RADICCHIO

Per 10 persone
Pollo 1 da 1 kg
Uva sultanina 150 gr
Mandorle 200 gr
Radicchio 500 gr
Olio evo 150 gr
Aceto balsamico 50 gr
Cipolla 1
Carota 1
Sedano 1 costa



Pulire bene il pollo e cuocere bollito con carota cipolla e sedano.■

Far raffreddare e spolare dall'osso eliminando la pelle poi tagliarlo a julienne.

Nel frattempo tostare le mandorle (in forno o in padella) e tagliuzzarle. Ammollare l'uvetta.

Condire il pollo con sale pepe, un'emulsione di olio e balsamico, le mandorle e l'uvetta.

Tagliare a julienne il radicchio e condirlo con sale e olio evo.

Disporre il radicchio nel piatto, adagiarvi l'insalata di pollo, decorare con le rimanenti mandorle e uvetta e irrorare con la vinagrette al balsamico

INSALATA DI POLLO CON LE VERDURE

Zucchine 350 gr
Melanzane 300 gr
Carote 300 gr
Olio evo 150 gr
Limone



Far saltare con un filo d'olio per 3/4 minuti separatamente in padella molto calda zucchine e melanzane, scolarle dall'olio di cottura, aggiungerle all'insalata di pollo e condire con emulsione di olio e limone. Fare un letto di rucola ed adagiarvi l'insalata di pollo dentro un cestino di parmigiano.

CESTINI DI PARMIGIANO

Fare uno strato sottile di parmigiano di 8/10 cm. di diametro sopra un foglio di carta forno, cuocere al microonde per 30 secondi (fate le prove, ognuno ha una potenza diversa). Togliere dalla carta e sformare sopra una ciotola.

ROLLATINA DI TACCHINO O POLLO AGLI AGRUMI CON FINOCCHIO STUFATO E ARANCIO

Petto di tacchino 600 gr
Buccia di limone a julienne 60 gr
Finocchi freschi 400 gr
Arance 3
Rucola 200 gr
Aceto balsamico 50 gr
Olio evo
Pomodori 200 gr



Aprire il petto di tacchino e appiattirlo con un battente avendo cura di metterlo tra due strati di pellicola.

Insaporire con sale, pepe, la julienne di limone e qualche foglia di prezzemolo. arrotolare ben stretto dentro la pellicola formando dei "salsicciotti" compatti da lasciar riposare per 15 minuti (sempre dentro la pellicola. Rivestire i salsicciotti di alluminio e cuocere in acqua bollente o al vapore per 15 minuti. Far raffreddare, togliere l'alluminio e la pellicola e tagliare a fette diagonali.

Nel frattempo sbucciare le arance e tagliare a piccoli cubetti, tagliare a julienne i finocchi e saltarli in olio bollente sale e pepe per pochi minuti.

Disporre la rucola sul piatto, adagiarvi le fette di tacchino, guarnire con arancio, finocchio saltato, una spruzzata di balsamico e olio

ANTIPASTI DI PESCE

INSALATA DI CALAMARI CON VERDURINE E PANE CARASAU

Calamari freschi 2 kg (tenere da parte le teste per la prossima ricetta)

Zucchine 300 gr

Carote 300 gr

Limoni 2

Prezzemolo 20 gr

Aglione 1 spicchio

Olio evo

Sale e pepe

Per il pane carasau

Semola di grano duro 400 gr

Lievito di birra 5 gr

Acqua qb

Sale qb



Pulire e tagliare a julienne i calamari, quindi cuocerli per 2/3 minuti in acqua acidula (con limone) bollente e raffreddare velocemente in acqua e ghiaccio.

Fare la stessa operazione con le verdure (carote e zucchine a julienne sbollentate x 2/3 minuti) e raffreddare in acqua e ghiaccio (tenerne da parte un pò).

Mescolare la julienne di calamari con le verdure scottate, aglio e prezzemolo tritati fine, succo di limone

sale pepe e olio (in questa sequenza)

PANE CARASAU

Impastare la farina con il lievito disciolto in acqua ed il sale. Far riposare un pò ed stendere la pasta molto sottile (se l'avete usate l'imperia). Inumidire con acqua, spolverizzare con sale ed infornare a 200/200 gradi per qualche minuto.

Presentazione

Fare un letto di verdure sul piatto, adagiarvi l'insalata di calamari e verdure, aggiungere qualche sfoglia di pane carasau e servire.

Consiglio: si può servire anche tiepida come antipasto caldo

INSALATA DI TESTE DI CALAMARO TIEPIDA

Teste di calamaro 600 gr

Pomodorini 400 gr

Valeriana 200 gr

Aceto balsamico

Olio sale pepe



Sbollentare per 2/3 minuti le teste di calamaro in acqua acidulata. Nel frattempo mondare e tagliare a metà i pomodorini. Mondare la valeriana

Tagliare a metà le teste ed unirvi i pomodorini. Condire con balsamico, olio evo, sale pepe.

Presentazione

Disporre un letto di valeriana, adagiarvi sopra la e teste di calamaro con i pomodorini e aggiungere gocce di emulsione di olio e balsamico

MAZZANCOLLE IN TEMPURA CON BRUSCHETTA E CONCASSÈ

Mazzancolle nr 10
Pomodori rossi 500 gr
Farina 100 gr
Aglio 1 spicchio
Pane x bruschette 10 fette
Prezzemolo
Sale
Pepe
Acqua gassata



Scottare i pomodori, sbucciarli e togliere i semi, preparare un fondo con aglio, prezzemolo e olio e cuocerli i pomodori a pezzetti x 5 minuti.
Togliere il guscio dalle mazzancolle lasciando la testa ed infilarle su degli stuzzicadenti lunghi.
Preparare una pastella con acqua gassata, farina e sale precedentemente tenuti in frigo (il trucco è questo, in questo modo non è necessario tenere la pastella a bagno nell'acqua e ghiaccio)
Passare gli spiedini di mazzancolla nella pastella e friggere in abbondante olio di arachidi ben caldo.
Tostare le fette di pane.

Presentazione

Adagiare a specchio il pomodoro sul piatto, mettere al centro lo spiedino di mazzancolla in tempura affiancato da una fetta di pane tostato, spolverizzare di prezzemolo e servire ben caldo.

CALAMARO FARCITO CON PENDOLINI E RUCOLA

Calamari 1 kg
Polpa di salmone 200 gr
Pancarrè 2 fette
Albume d'uovo 1
Panna fresca (o latte) 50 gr
Pomodorini 200 gr
Aglio
Prezzemolo
Rucola fresca
Sale
Pepe
Olio evo



Pulire i calamari dalle interiora, togliere le ali (tenere x la farcia) e le teste (tenere x insalata tiepida con pachino vedi sopra)
Sbollentarli x 1 minuto in acqua bollente. Nel frattempo frullare il resto degli ingredienti (la polpa di salmone, pancarrè, albume, panna, pomodorini, aglio e prezzemolo sale e pepe) e con un sac à poche riempire il corpo dei calamari. Avvolgere ben stretto nella pellicola e poi nell'alluminio e far cuocere in acqua bollente x 10 minuti. Far raffreddare e poi tagliare a rondelle.

Presentazione

Adagiare la rucola mondata sul piatto e mettervi le rondelle di calamari. Condire con olio e sale e una "spruzzata" di prezzemolo x dare colore.

MILLEFOGLIE DI RANA PESCATRICE SU LETTO DI FARRO

Rana pescatrice 1
Pomodori rossi 300 gr
Pancetta o guanciale 50 gr
Farro 300 gr
Sale
Pepe
Prezzemolo
Aglio



Innanzitutto preparare un fumetto con la lisca del pesce e gli odori classici da brodo (Ci hanno insegnato al corso di non buttare nulla, se si hanno gli "scarti buoni" degli ingredienti (ritagli di verdure, scorze di crostacei, teste solo freschissime del pesce oppure ritagli di carne) si possono usare x fare fondi o fumetti di carne o di pesce).

Soffriggere in padella della cipolla, aggiungere il farro, rosolare un attimo ed aggiungere piano piano il fumetto di pesce fino a cottura (30/40 minuti).

Nel frattempo pulire il pesce togliendo la lisca centrale (da usare x fumetto). Scaloppare i tranci di pesce in fette piuttosto sottili, metterle tra due fogli di pellicola e batterle leggermente con un batticarne.

Adagiarle su una teglia appena unta di olio evo, cospargere con un trito di aromi (io uso aglio e prezzemolo) e passare in forno ben caldo x 3/4 minuti.

Quindi assemblare la millefoglie mettendo su una teglia le fette di pesce, una fetta sottile di guanciale rosolato, una fettina di pomodoro, ancora pesce e pancetta. Rimettere in forno per 3/4 minuti (il tempo di "sciogliere" la pancetta). Togliere dal forno.

Presentazione

Adagiare a specchio un "disco" di farro sul piatto, mettervi sopra la millefoglie di pescatrice e condire con un filo di olio evo.

E' un piatto molto semplice, buono e di grande effetto. Può essere servito sia come antipasto caldo, sia come secondo.

SALMONE MARINATO AI 3 PEPI

Salmone diliscato 1 kg
Sale grosso 200gr
Zucchero semolato 100gr
Zucchero di canna 50 gr
Aromi: pepe in grano schiacciato, erbe aromatiche
Succo di limone 80 gr
Olio evo 180 gr
Tre pepi (bianco, rosa, verde)



Valeriana 250gr
Pan tostato 300gr
Burro

Aprire il salmone, sfilettarlo e deliscarlo.

Mettere un po' di sale grosso sulla parte interna del salmone e lasciare riposare x 15/20 minuti.

Lavare con acqua fredda e cospargere con 2 parti di sale e 1 di zucchero a pancia in su.

Aggiungere succo di un limone e una arancia, le erbe sminuzzate e i tre pepi schiacciati. Far riposare x 5 minuti poi girare a pancia sotto e far marinare per almeno 6 ore in frigo coperto con la pellicola.

Tagliare a fettine sottilissime ed accompagnare con del pane tostato imburrato e della valeriana condita con una vinagrette di olio e limone.

Se non si ha tempo per la marinatura e' possibile affettare il salmone da crudo e poi mettere le fette a marinare come sopra descritto.

I FONDI

Alla lezione di mercoledì scorso hanno spiegato che sono le basi con cui insaporire i piatti che si andranno a preparare in seguito.

Si possono preparare in anticipo e surgelare nelle vaschette x ghiaccio. All'occorrenza basta prendere un cubetto ed aggiungerlo durante la cottura.

Le varianti spiegate sono state

Fondo bruno (carne)
Fondo bianco comune (carne)
Fumetto di pesce (pesce)
Bisque (pesce)

FONDO BRUNO

Ossa di vitello e vitellone
Carcasse di pollo
Cipolla
Sedano
Carota
Pomodoro
Concentrato di pomodoro
Mazzetto aromatico
Pepe in grani
Olio
Ghiaccio

Serve per cuocere piatti piuttosto forti come arrosti, brasati e comunque preparati a base di carne.

Mettere le ossa di vitello e vitellone in casseruola e rosolare bene con l'olio, quindi metterle in forno ben caldo per 15/20 minuti.

Togliere dal forno, aggiungere gli odori (cipolla sedano carota e pomodoro) e rimettere in forno per altri 15 minuti.

Togliere di nuovo dal forno e buttare ghiaccio in pentola x provocare uno shock termico, allungare con acqua fredda, aggiungere trito aromatico, pepe e concentrato di pomodoro e cuocere per 5/6 ore senza coperchio a fiamma bassissima schiumando all'occorrenza.

Salare solo a cottura ultimata

FONDO BIANCO COMUNE

Serve per allungare o cuocere sughi o preparati leggeri di carni. E' particolarmente adatto come base per vellutate.

Ossa di vitello e carcasce di pollo (comunque solo carni bianche)
Cipolla
Sedano
Carota
Pomodoro
Gambi di prezzemolo
Mazzetto aromatico
Pepe in grani
Acqua fredda o ghiaccio

Mettere acqua fredda sul fuoco ed aggiungere tutti gli ingredienti. Portare a bollore e cuocere a fiamma bassissima x $\frac{3}{4}$ ore.

Volendo aggiungere odori come timo, alloro o concentrato di pomodoro schiumando all'occorrenza.. Salare solo alla fine

Per le vellutate

Fare un roux con 30 gr farina, 30 di burro, aggiungere 150 gr di panna fresca per litro di fondo e far raffreddare, Aggiungere il fondo ben caldo a filo in modo da non formare grumi.

FUMETTO DI PESCE

Serve per allungare o cuocere sughi o preparati leggeri di pesce. E' particolarmente adatto come base per vellutate o per cuocere il risotto.

Lische e ritagli di pesce
Teste o scorze di crostacei
Cipolla
Sedano
Carota
Gambi di prezzemolo
Vino bianco
Foglie di alloro
Pepe in grani
Acqua fredda

Mettere acqua fredda sul fuoco ed aggiungere tutti gli ingredienti. Portare a bollore e cuocere a fiamma bassissima meno di un'ora.

Salare solo alla fine.

FONDO DI PESCE

Serve per allungare o cuocere arrostiti di pesce e comunque piatti di pesce abbastanza corposi

Lische e ritagli di pesce
Teste o scorze di crostacei
Cipolla
Sedano
Carota
Gambi di prezzemolo
Vino bianco
Foglie di alloro
Pepe in grani
Olio

Acqua fredda

Mettere le lische in casseruola e rosolare bene con l'olio, gli odori (cipolla sedano carota e pomodoro), salare quindi sfumare con vino bianco, fare evaporare ed aggiungere ghiaccio x dare shock termico.

Aggiungere acqua fredda e rimettere sul fuoco per 1 ora a fiamma bassissima schiumando all'occorrenza.

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' DI FARAONA

Per gli gnocchi

Patate 600 gr
Farina 150 gr
Parmigiano 50 gr
Uova 1
Sale
Noce moscata

Per la salsa

Faraona
Vino rosso
Cipolla 1
Sedano 1
Carota 1
Pomodori
Erbe aromatiche miste
Olio evo
Sale, pepe peperoncino



Per gli gnocchi

Lessare le patate, sbucciare e schiacciare e far raffreddare. Formare una fontana, aggiungere l'uovo, la farina, il parmigiano sale e noce moscata. Impastare tutto molto velocemente, formare dei bigoli e tagliare a pezzetti.

Cuocere in acqua bollente e far raffreddare in acqua ghiacciata quindi scolarli e metterli in una terrina con un filo d'olio.

Ci hanno spiegato che nei ristoranti fanno in questo modo e si possono cuocere gli gnocchi anche il giorno prima. Al momento della cena rituffare gli gnocchi (tutti assieme) in acqua bollente per 1 minuto, condire e servire.

Per la salsa

Marinare almeno 24 ore prima la faraona con 1/2 cipolla, 1/2 carota, 1/2 sedano erbe aromatiche e vino rosso (o bianco se non piace la carne scura)

Scolare la faraona dalla marinata, disossarla e tagliarla in piccoli pezzi.

Far bollire la marinata fino a quando le verdure non saranno cotte schiumando ogni tanto, quindi passare il tutto al passavivande.

Fare un fondo con le verdure rimaste, far rosolare ed aggiungere i pezzetti di faraona, sfumare con il vino (lo stesso della marinata), lasciare evaporare.

Aggiungere la marinata passata, sale pepe peperoncino e far cuocere x circa 15/20 minuti. Quasi a fine cottura aggiungere i pomodori.

Condire gli gnocchi caldi e servire

TAGLIOLINI CON CREMA DI CANNELLINI E SPECK

Tagliolini all'uovo 300 gr
Fagioli cannellini in scatola 200 gr
(o borlotti)
Speck a julienne 100 gr
Sedano
carota c
cipolla
Scalogno
Maggiorana
Olio evo
Fondo bruno



Fare un fondo di olio evo carota, sedano, cipolla e scalogno, farci saltare lo speck finché non diventa bello croccante, aggiungere i cannellini frullati nel mixer (lasciarne qualcuno intero) e la maggiorana. Allungare con qualche cucchiaio di fondo bruno e cuocere a fiamma bassissima x un paio di minuti.

Cuocere i tagliolini, scolare al dente e saltarli in padella con la crema di cannellini. Cospargere di parmigiano e servire

TORTELLI DI MAGRO CON POMODORO FRESCO E ZUCCHINE

Per la pasta

Uova nr.2
Farina 200 gr

Per la farcia

Ricotta fresca 200 gr
Uova nr.1
Parmigiano 50 gr
Noce moscata

Per la salsa

Zucchine 200 gr
Pomodori pendolini 150 gr
Prezzemolo 10 gr
Aglione tritato 1
Basilico fresco 4/5 foglie
Olio evo
Sale
Pepe



Preparare la pasta per i ravioli e fare dei quadrotti

Per la farcia mescolare la ricotta con il tuorlo d'uovo, il sale pepe parmigiano e noce moscata. Metterne un cucchiaino nel quadrotto di pasta e richiudere a mo' di tortello.

Per la salsa

Stufare nell'olio l'aglio e le zucchine a julienne, aggiungere i pomodorini tagliati e le foglie di basilico fresco, aggiustare di sale e pepe e cuocere x 15 minuti.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata e saltare con le verdure trifolate ed un filo di olio a crudo.

Variante farcia di pesce

Lessare il pesce (i piu' adatti sono sogliola, pescatrice, rombo), lasciarli scolare bene in modo che perdano tutta l'acqua, aggiungere il 30% del peso di ricotta, un po di parmigiano e farcire i tortelli. Volendo si possono aggiungere pezzettini di gamberetti.

Variante farcia con patate

Lessare le patate, lasciare raffreddare ed aggiungere ricotta (30%del peso e noce moscata. Farcire i tortelli

LASAGNETTE PESTO E FRUTTI DI MARE

Per 4 persone

Sfoglia all'uovo 250 gr
Gamberi 100 gr
vongole 200 gr
Calamari 150 gr
cozze 200 gr
Burro 40 gr
farina 40 gr
Olio evo
Aglio 1 spiccio



Per il pesto

Prezzemolo 15 gr
basilico 25 gr
noci 25 gr
Pinoli 10 gr
Parmigiano 25 gr
Olio evo
Sale
Pepe

Sbucciare i gamberi

Lavare, pulire e aprire sul fuoco cozze e vongole, sguciare tenendo da parte l'acqua di cottura

Pulire e tagliare i calamari

Preparare un fondo con aglio tritato peperoncino e olio, aggiungere i calamari, far rosolare e sfumare con vino bianco.

Unire vongole cozze e gamberi e far cuocere per 5/8 minuti.

Nel frattempo preparare un roux di burro e farina, aggiungere l'acqua di cottura delle vongole e cozze piu' un pochino d'acqua. Far bollire la vellutata per qualche minuto ed aggiungerla alla salsa di mare.

Pesto

Frullare al cutter tutti gli ingredienti aggiungendo man mano l'olio a filo. Salare alla fine

Scottare la pasta in acqua bollente, far raffreddare in acqua e ghiaccio, stendere su un canovaccio ad asciugare.

Imburrare una pirofila, sistemare uno strato di pasta, farcire con la salsa di mare e qualche cucchiata di pesto.

Ripetere l'operazione x 4/5 volte

Gratinare al forno a 170° per 20 minuti. Lasciare riposare un po' prima di servire

La cosa interessante è che una volta preparate le basi, queste sono interscambiabili nel senso che si possono fare:

Tagliolini con pesto e frutti di mare
Gnocchi con pesto e frutti di mare
Tortelloni con pesto e frutti di mare

oppure

Tagliolini con ragu' di faraona
Tortelloni con ragu' di faraona
Lasagne con ragu' di faraona

Oppure

Tagliolini pomodoro fresco e zucchine
Gnocchi con pomodoro fresco e zucchine

Inoltre il ragu' di faraona è la base per sughi a base di selvaggina. Si può usare la lepre, il cinghiale, il capriolo ecc ed aggiungere a piacere odori più o meno forti tipo alloro, salvia o ginepro. Se si vuole un sugo più "colorato" aggiungere invece del concentrato di pomodoro.

Appena riesco metto le foto in SV ... per puro dovere di cronaca (nulla di eccezionale questa volta per mancanza di tempo non abbiamo impiattato)

SPAGHETTI AL BACCALA' CON CECI E GAMBERETTI

Baccala' 200 gr
Gamberetti 100 gr
Ceci 100 gr
Prezzemolo
Peperoncino
Olio
Aglio
Sale
Pepe



Tagliare il baccala' a cubetti e saltarlo in padella con olio aglio sale e pepe. Cuocere per qualche minuto quindi aggiungere i gamberetti, i ceci, i pomodorini, prezzemolo tritato e peperoncino.

Sfumare con vino bianco e lasciare evaporare. Lasciare la salsa molto morbida.

Cuocere gli spaghetti, scolarli a metà cottura ed aggiungerli al tegame con la salsa.

Completare la cottura della pasta aggiungendo la sua acqua di cottura.

Prima di servire aggiungere i pomodorini ed il prezzemolo tritato.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Riso vialone nano
Calamari
Scampi
Mazzancolle
Vongole
Cozze
Coda di rospo (o rombo)
Aglio
Cipolla
Peperoncino
Prezzemolo
Vino bianco
Olio evo
Sale



Fare un fumetto (vedi sopra) con la lisca della coda di rospo e le teste e le scorze degli scampi e lasciare cuocere x 1 ora.

Nel frattempo pulire il resto del pesce e tagliare a pezzettini. Aprire separatamente vongole e cozze tenendo da parte la loro acqua filtrata

Mettere in casseruola olio aglio e peperoncino, soffriggere un paio di minuti, aggiungere i calamari e sfumare con vino bianco. Aggiungere il prezzemolo tritato.

Allungare con poco fumetto ed inserire via via tutti i pesci dalla coda di rospo fino agli scampi. Far cuocere per 10 minuti

Tostare il riso con olio e la cipolla tritata, bagnare con vino bianco ed aggiungere il fumetto di pesce.

A metà cottura aggiungere il sughetto e portare a termine allungando con il fumetto.

A fine cottura mantecare fuori dal fuoco con un filo di olio evo.

Annotazioni mie

Volendo si possono aggiungere varianti a piacere a metà cottura del riso come asparagi, zucchine, pachino o fiori di zucca.

SACCOTTINI DI CRESPELLE CON VERDURE E RICOTTA

Per le crespelle

Uova 4

Farina 200 gr

Latte ½ litro

Per la farcia

Ricotta 400 gr

Zucchine 200 gr

Patate 200 gr

Melanzane 200 gr

Champignon 200 gr

Porro 1

Besciamelle

Parmigiano grattugiato 50 gr



Crudo



Cotto

Saltare le verdure tagliate a cubetti piccoli in olio evo, spicchio d'aglio e timo. Aggiungere un po' di fondo bianco, sale e lasciare cuocere.

Nel frattempo preparare le crepes e sbollentare delle strisce di porri che serviranno per chiudere i saccottini

Far freddare le verdure, unire la ricotta, qualche cucchiaino di besciamelle e parmigiano.

Stendere le crepes, inserire al centro un po' di farcia, chiudere i lembi con i nastri di porro.

Intingere i saccottini nella besciamelle e sistemare in una pirofila imburrata.

Cospargere della restante besciamelle, parmigiano ed infornare x 15/20 minuti a 200°.

FUSILLI ALLE NOCI, GORGONZOLA E RUCOLA

Noci 100 gr

Gorgonzola 100 gr

Latte ½ litro

Parmigiano gratt. 100 gr

Fondo bruno ½ dl

Pancarrè 6 fette

Olio evo

Rucola



Mettere in una ciotola le noci, il gorgonzola ed il pan carrè ammollato nel latte. Passare al mixer con olio evo ed il fondo bruno. Aggiustare di sale e pepe

Pulire e tagliare grossolanamente la rucola

Cuocere i fusilli, scolare non troppo asciutti e saltali con la salsa mantecando bene.

Disporre la rucola sul piatto, adagiarvi i fusilli e spolverare con abbondante parmigiano

SECONDI DI CARNE

SELLA DI CONIGLIO FARCITA CON TORTINO DI VERDURE

Coniglio n.1
pancetta 100 gr
fegato del coniglio 50 gr
polpa di vitello 200 gr
finocchio selvatico fresco 50 gr
Aglio 2 spicchi
Vino bianco
Sale pepe olio evo



Disossare completamente la sella di coniglio (tenere da parte le zampe x fare un sugo) e insaporire con sale pepe e meta' del finocchio.
Tritare la pancetta e la polpa di vitello, aggiungere il fegato a cubetti, 1 aglio tritatl, il finocchio tritato sale e pepe.
Farcire la sella , richiudere ben stretta rotolando su se stessa e richiudere dentro un foglio di carta da forno. Quindi legare con del filo da cucina. Lasciare riposare alcune ore (meglio se sotto un peso in modo da compattare il composto)
Portare il forno a 180°, mettere il rotolo in una pirofila assieme alle ossa della sella, qualche pezzetto del gambo di finocchio e lo spicchio d'aglio.
Far cuocere per 15 minuti, bagnare con il vino bianco e terminare la cottura per altri 45 minuti. Togliere la sella dal forno, mettere la teglia sul fuoco e tirare per 10 minuti il fondo aggiungendo un po' d'acqua ed mezzo cucchiaino di farina sciolto in acqua.

Variante farcia

Trito di carne (pollo, maiale e vitello) per 200 gr totali
Pancarre' senza crosta ammollato nel latte
Trito di aglio rosmarino timo e maggiorana.
Farcire il coniglio, non usare il finocchio.

Presentazione

Sistemare a corona le fette di coniglio e mettere al centro il tortino di verdure

COSTINE D'AGNELLO DORATE

Costine d'agnello
uova
farina
pan grattato
limone
sale pepe
olio per friggere



Battere le costine leggermente, insaporire con sale e pepe.
Battere con una frusta le uova con sale e limone grattugiato
Passare le costine nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pan grattato e friggere in olio ben caldo
Accompagnare con zucchine e patate fritte.

Presentazione

Servire le costolette con i contorni fritti, spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo

AGNELLO AI CARCIOFI

Agnello
carciofi
menta
timo
maggiorana
aglio
olio

Tagliare l'agnello a bocconcini e farlo saltare in padella con tutti gli odori. Nel frattempo tagliare a julienne i carciofi e saltarli con olio evo e aglio.
Sfumare l'agnello con vino bianco. A cottura quasi ultimata aggiungere la julienne di carciofi e terminare la cottura per qualche altro minuto

SCALOPPINE

Fesa di vitello
Burro
Farina
Vino bianco
Sale pepe
Brodo



... ai carciofi



... ai funghi

Battere le fettine con un batticarne ed infarinarle.
Far sciogliere metà del burro in padella, rosolare la carne da entrambi i lati, salare e bagnare con vino. Lasciare evaporare ed aggiungere il restante burro ed un mestolo di brodo.
A questo punto le scaloppe sono pronte per essere insaporite come si vuole lasciandole cuocere per pochi altri minuti.

Ai funghi
Aggiungere i funghi trifolati

Ai carciofi
Aggiungere i carciofi tagliati a julienne e saltati con olio ed aglio

Al marsala
Aggiungere il marsala e lasciare evaporare

ecc...

FILETTO DI MAIALE IN AGRODOLCE CON CIPOLLINE E PAGLIUZZE DI CAROTE

Filetto di maiale 1
Vino rosso 1 dl
Aceto balsamico 1/2 dl
Cipolline al naturale 200 gr
(se sotto aceto lavarle)
Carote 200 gr
Farina
Burro
Olio evo sale pepe
Olio per friggere



Pulire i filetti e tagliare a fette di 1 cm. Pulire e tagliare a julienne le carote e metterle a bagno in acqua fredda abbondantemente salata.
Infarinare le fette nella farina, rosolare in padella con metà olio e burro, bagnare con vino rosso e far evaporare.

Allungare con un po' di fondo, aggiungere l'aceto balsamico e le cipolline e lasciare cuocere per 5/6 minuti.

Nel frattempo scolare le carote, infarinare e friggere in abbondante olio.

Presentazione

Disporre le fette al centro del piatto, aggiungere le cipolline e la salsa e mettere sopra la julienne di carote frita e prezzemolo tritato

FILETTO AL PANE (ricetta di Irma)

Filetto di maiale
Pancetta a fette
Pane francese intero
aglio
rosmarino
sale

Insaporire il filetto con gli odori tritati e sale.

Tagliare la punta del pane, scavarlo ed inserire il filetto all'interno dello sfilatino, quindi richiudere bene.

Rivestire il pane con la pancetta, avvolgere nella carta da forno e legare con del filo da cucina. Cuocere in forno a 180° per un'ora

FILETTO AI FUNGHI IN CROSTA DI PORRO

Filetto 1
albume 1
funghi trifolati 100 gr
patate lessate 150 gr
foglie di porro sbollentate 3
parmigiano
sale pepe



Far rosolare per qualche minuto il filetto in olio evo.

Passare al cutter gli ingredienti (tranne il porro)

Mettere le foglie di porro su carta da forno, stendere la farcia tritata, adagiarvi il filetto e richiudere bene arrotolandolo su se stesso. Avvolgere con la carta da forno, legare e cuocere in forno per 50 minuti.

FILETTO ALLA ROBERTO (ricetta dello chef)

Filetto 1
albume 1
patate lessate 150 gr
foglie di verza sbollentate 3
parmigiano
panella di maiale
sale pepe

Far rosolare per qualche minuto il filetto in olio evo.

Passare al cutter gli ingredienti (tranne la verza)

Mettere le foglie di verza sopra la panella, stendere la farcia tritata, adagiarvi il filetto e richiudere bene arrotolandolo su se stesso. Cuocere in forno per 50 minuti.

CONTORNI

TORTINO DI VERDURE

Patate 300 gr
Melanzane 300 gr
Pomodori 300 gr
Sale e pepe
Olio evo
Parmigiano gratt.



Pulire le verdure e tagliare a fette. condire con olio sale e pepe.
Oliare dei bicchierin di alluminio e alternare le fette di verdure ed un pizzico di parmigiano fino a riempire i bicchieri.
Cuocere in forno a 160° per 30 minuti.

PATATE DUCHESSA

Patate 500 gr
burro 40 gr
Parmigiano gratt. 50 gr
Sale, noce moscata
1 tuorlo



Passare le patate bollite, raffreddare ed aggiungere il burro fuso, il formaggio, i tuorli d'uovo, sale e noce moscata.
Impastare bene e formare dei grossi bigne' su una placca rivestita di carta da forno.
Pennellare con l'uovo, spolverare con parmigiano e gratinare 7/8 minuti in forno

ZUCCHINE FRITTE

zucchine
farina
olio x friggere
Sale



Tagliare le zucchine a julienne e mettere a bagno con acqua e sale.
Infarinare e friggere in abbondante olio

TEGLIA DI CARCIOFI E SEPPIE

Tagliare a julienne i carciofi e le seppie a pezzettoni. Passare tutto in un pane gratato con aglio e prezzemolo. Disporre in pirofila rivestita con carta da forno, aggiustare di sale e un filo d'olio.
Cuocere al forno per 20 minuti

SECONDI DI PESCE

ZUPPA DI PESCE (BRODETTO)

La tradizione vuole almeno 13 tipi di pesce e più precisamente:

Coda di rospo

Triglia

Merluzzo

Gallinella

Palombo

Razza

Calamari

Seppia

Gamberi

Scampi

Pannocchie

Cozze

Vongole

Lumache di mare (quelle grosse)

Concentrato o passata di pomodoro

Aglio

Prezzemolo

Cipolla

Peperoncino

Vino bianco

Aceto

Olio evo

Sale



Naturalmente si può fare con meno materiale a seconda della stagione, di quello che si trova al mercato e ... dei prezzi!

Dopo aver pulito e lavato il pesce, tagliare a tranci quello più grosso (coda di rospo, palombo, ecc) e a julienne i calamari e le seppie.

Nel frattempo aprire cozze e vongole in un tegame, scolare e tenere da parte la loro acqua.

Preparare un fondo con olio, aglio, peperoncino e cipolla tritata, aggiungere le seppie e i calamari, rosolare e sfumare con vino bianco.

Aggiungere la passata o il concentrato diluito in acqua, un cucchiaino di aceto, l'acqua delle vongole filtrata e lasciare cuocere dolcemente salando se occorre (tempo 1/2 ora circa)

Insaporire tutto il resto del pesce con un trito di aglio, prezzemolo ed un filo d'olio e disporlo in un ampio tegame avendo cura di raggrupparlo per tipologia (il merluzzo tutto insieme, poi le triglie, poi i pezzi di coda di rospo, ecc... questa operazione facilita poi il servirlo a tavola).

Una volta cotte le seppie ed i calamari, versarle assieme alla salsa sul tegame del pesce, coprire e lasciare cuocere per 10 minuti.

Tostare delle fette di pane, se piace sfregarle con uno spicchio d'aglio (lo consiglio).

Mettere il pane in una fondina, versarvi un po' di salsa ed un pezzo di ogni tipo di pesce.

Il fatto di cuocere in due tempi la zuppa facilita molto la preparazione. La ricetta originale prevedeva di cuocere per primi i pesci più duri ed aggiungere poi, man mano, tutti quelli con cottura minore. Tutto questo richiede però una notevole esperienza.

In questo modo, invece, è possibile sia preparare la zuppa in anticipo, sia insaporire il pesce e riporlo in frigo. Sarà sufficiente, mezz'ora prima della cena, procedere con la cottura finale.

SOGLIOLE ALLA DANIELA CON PECORINO E PERE

Per 4 persone

Sogliole 2
Pecorino qualche fettina sottile
Pere 1
Olio
Sale
Pepe
Balsamico

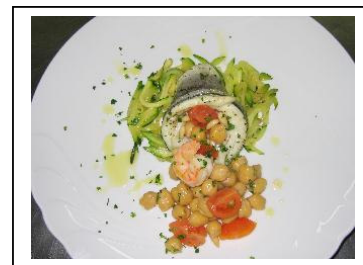


Sfilettare da crudo la sogliola, arrotolare su se stessi i filetti, metterli in un piatto e coprire con la pellicola. Fare qualche foro e cuocere per 3/4 minuti in microonde.

Nel frattempo lavare la pera e tagliare per il lungo delle fette sottilissime (buccia compresa). Disporre sul piatto a ventaglio qualche fetta di pera, metterci sopra due o tre fette sottili di parmigiano, affiancarci due filetti di sogliola e condire con olio, sale pepe e qualche goccia di balsamico.

CORNUCOPIA DI BRANZINO CON CECI E PINOLI

Branzini 1 ogni due persone
Ceci (anche in scatola)
Aglio
Prezzemolo
Pinoli
Pachino
Zucchine
Olio evo
Sale pepe



Pulire e sfilettare i branzini

Insaporire con il trito di aglio e prezzemolo e un filo d'olio, avvolgerli formando dei coni e lasciare insaporire su una teglia rivestita con carta da forno.

Nel frattempo tagliare le zucchine a julienne e saltarle velocemente in padella con un filo d'olio già caldo.

Saltare i ceci bolliti con olio, pinoli e pomodoro fresco.

Cuocere i coni di branzino in forno ben caldo per 7/8 minuti

Presentazione

Disporre un letto di zucchine sul piatto, appoggiare i coni di pesce e guarnire con la salsa di ceci dando l'effetto che escano dal cono

Il ripieno può anche essere di

- verdure varie saltate in padella con olio e aromi
- fagioli lessati saltati con maggiorana e pancetta
- ceci lessati saltati con speck e con l'aggiunta di una fettina di - lardo croccante sopra la cornucopia
- ecc..

SPIEDINI DI PESCATRICE AL ROSMARINO CON PERLE DI PATATE

Per gli spiedini

Coda di rospo 1 kg
Patate 1/2 kg
Zafferano 1 busta
Aglio
Sale e pepe
Julienne di zucchine saltata in olio
Gamberetti saltati in un filo d'olio
Olio evo
Rametti di rosmarino 3 x persona



Per la pasta

uova 1
Farina 100 gr
Rosmarino tritato fine 20 gr
Sale
Acqua

Per la pasta

Preparare una normale pasta all'uovo con l'aggiunta del trito di rosmarino, stendere finemente e tagliarla a quadrotti o triangoli.
Cuocere in padella antiaderente finche' non risulta croccante

Per gli spiedini

Sfogliare i rametti di rosmarino lasciando il ciuffetto sulla punta, spellare il gambo con un pelapatate e sbollentarli in acqua.
Pulire e tagliare a piccoli tranci la polpa di pescatrice, condirla con sale pepe aglio tritato e olio. Lasciare insaporire per un po'.
Pulire le patate e ricavare delle palline con lo scavino, cuocerle al microonde per 5/7 minuti in un contenitore con acqua, zafferano sale e un cucchiaino di aceto. Scolare e tenere da parte.
Passare per 6/7 minuti i pezzetti di pescatrice in una padella antiaderete.
Preparare gli spiedini alternando sui rametti di rosmarino un pezzetto di pescatrice ed una perla di patate. Cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti.

Presentazione

Mettere sul fondo la pasta croccante e sopra la julienne di zucchine.
Appoggiarvi gli spiedini di coda di rospo, qualche gamberetto e qualche perla di patate.
Aggiungere un filo d'olio evo.

BACCALA' CROCCANTE CON CIPOLLA IN CARPIONE E CIALDE AL SESAMO

Baccala' ammollato nel latte per almeno 2 ore 600 gr
Cipolla 1
Aglio 1
Pomodorini 100 gr
Prezzemolo 10 gr
Olio evo
Farina
Olio x friggere
Aceto balsamico
Sale
Pepe



versione "secondo"

Per le cialde

Patate lessate e passate 60 gr
Burro 60 gr
Farina 60 gr
Albume 60 gr
Semi di sesamo
Sale



versione "antipasto"

Tritare la cipolla e farla appassire in olio con l'aglio schiacciato.
Aggiungere i pomodorini, sale pepe e lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco dolce. Infine aggiungere il prezzemolo e il balsamico.
Tagliare a pezzetti non troppo grandi il baccala' ammollato nel latte. Quindi infarinare e friggere in abbondante olio caldo. Scolare e tenere al caldo.

Per le cialde

Passare al cutter gli ingredienti formando un impasto omogeneo.
Su un foglio di carta da forno formare dei dischetti sottili con la purea e cuocere x 35 secondi al microonde finché non diventano dorati

Presentazione

Disporre il baccala' fritto sul piatto, versare un po' di salsa di cipolla e decorare con due cialde al sesamo.

Dato che ci erano avanzati dei pezzetti di baccala' abbiamo pensato di fare una spaghetтата (tanto per rimanere a dieta) ed i magnifici chef Roberto e Daniela si sono inventati questo:

DOLCI

MERINGA

Zucchero 400 gr
Albume 150 gr
Acqua 1 bicchiere
15/18 gr di colla di pesce



Portare lo zucchero ad ebollizione a 118° (versarta una goccia sul piano deve risultare abbastanza solida e appiccicosa)

Montare l'albume a neve nella planetaria, versare a filo lo sciroppo caldo e continuare a montare finche' non si e' raffreddato.

Se non si ha la planetaria usare le fruste elettriche avendo cura di porre il recipiente sopra una bacinella con acqua e ghiaccio in modo da velocizzare il raffreddamento

A questo punto la meringa e' pronta sia per essere usata cosi' (per esempio per guarnire una torta), sia per essere cotta al forno (100° per 8 ore, deve disidratarsi mantenendo il candore), sia per essere usata per mousse o semifreddi.

SEMIFREDDO BASE

Le percentuali sono:

30% panna semi-montata
30% meringa
30% crema base
15/18 gr di colla di pesce per kg di prodotto
la colla di pesce si mette nella crema base



Per crema base si intende l'ingrediente che da sapore al semifreddo.

Puo' essere una semplice crema pasticciera a cui e' stato aggiunto del caffe' o del cioccolato oppure della frutta fresca frullata

Se si vuole utilizzare del gelato:

40% gelato
20% meringa
40% panna

Mescolare il tutto, versare su degli stampini e mettere nel congelatore per 6 ore.

CREMA PASTICCIERA

Uova intere 4
Farina 50 gr
Zucchero 100 gr
Latte 1/2 litro

Amalgamare zucchero e uova quindi aggiungere la farina. Portare ad ebollizione il latte e versarlo nel recipiente con uova e zucchero. Mescolare bene, rimettere tutto in pentola e far cuocere per qualche minuto.

Se si vuole aromatizzare la crema (per es. all'arancia), mettere l'essenza nel latte.

Mettere la crema in un vassoio, spolverare con zucchero semolato, coprire con della pellicola a contatto con la crema cosi' non fara' la classica "pellicina".

SEMIFREDDO AL CAFFE'

Per 12 stampini

Meringa 250 gr
Panna montata 250 gr
Crema al caffè' 250 gr
Colla di pesce 15/18 gr

MERINGA

Vedi procedimento sopra

CREMA AL CAFFE'

Uova intere 4
Farina 50 gr
Zucchero 100 gr
Latte 350 gr
Caffè' 150 gr

Amalgamare zucchero e uova quindi aggiungere la farina. Portare ad ebollizione il latte e caffè' e versarlo nel recipiente con uova e zucchero. Mescolare bene, rimettere tutto in pentola e far cuocere per qualche minuto.

Mettere la crema in un vassoio, spolverare con zucchero semolato, coprire con della pellicola a contatto con la crema così non farà la classica "pellicina" e far raffreddare.

Sciogliere in un pentolino la colla di pesce mescolando con le dita. L'operazione deve durare pochissimo e soprattutto non si deve scaldare troppo, al massimo 15/20°. Non appena si sente sulle dita il calore che aumenta togliere dal fuoco ed aggiungerla alla crema.

Unire la meringa alla crema al caffè' mescolando delicatamente, quindi aggiungere la panna sempre mescolando delicatamente dall'alto in basso. Riempire gli stampini e mettere in congelatore per 6/7 ore.

Si conservano in freezer(coperti con pellicola) per 20/25 giorni

Tirare fuori dal freezer 10 minuti prima di servire

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Per 12 stampini

Meringa 250 gr
Panna montata 250 gr
Crema al cioccolato 250 gr
Colla di pesce 15/18 gr

MERINGA

Vedi procedimento sopra

CREMA AL CIOCCOLATO

Uova intere 4
Farina 50 gr
Zucchero 100 gr
Latte 500 gr
Cioccolato 200 gr

Amalgamare zucchero e uova quindi aggiungere la farina. Portare ad ebollizione il latte e caffè e versarlo nel recipiente con uova e zucchero. Mescolare bene, rimettere tutto in pentola e far cuocere per qualche minuto.

Mettere la crema calda in un vassoio ed aggiungere il cioccolato tritato, mescolare finché non si è sciolto ed amalgamato alla crema.

Quindi spolverare con zucchero semolato, coprire con della pellicola a contatto con la crema così non farà la classica "pellicina" e far raffreddare.

Sciogliere in un pentolino la colla di pesce mescolando con le dita. L'operazione deve durare pochissimo e soprattutto non si deve scaldare troppo, al massimo 15/20°. Non appena si sente sulle dita il calore che aumenta togliere dal fuoco ed aggiungerla alla crema.

Frullare nel cutter la crema al cioccolato.

Unire la meringa alla crema al cioccolato mescolando delicatamente, quindi aggiungere la panna sempre mescolando delicatamente dall'alto in basso. Riempire gli stampini e mettere in congelatore per 6/7 ore.

Si conservano in freezer (coperti con pellicola) per 20/25 giorni

Tirare fuori dal freezer 10 minuti prima di servire

SEMIFREDDO AL LIMONE

Per 12 stampini

Meringa 250 gr
Panna montata 250 gr
Crema al limone 150 gr
Crema pasticcera 100 gr
Colla di pesce 15/18 gr

MERINGA

Vedi procedimento sopra

CREMA PASTICCERA

Vedi procedimento sopra

CREMA AL LIMONE

Uova intere 2
Farina 25 gr
Zucchero 50 gr
Succo di limone 250 gr

Amalgamare zucchero e uova quindi aggiungere la farina. Portare ad ebollizione il succo di limone e versarlo nel recipiente con uova e zucchero. Mescolare bene, rimettere tutto in pentola e far cuocere per qualche minuto.
Mettere la crema calda in un vassoio quindi spolverare con zucchero semolato, coprire con della pellicola a contatto con la crema così non farà la classica "pellicina" e far raffreddare.

Sciogliere in un pentolino la colla di pesce mescolando con le dita. L'operazione deve durare pochissimo e soprattutto non si deve scaldare troppo, al massimo 15/20°. Non appena si sente sulle dita il calore che aumenta togliere dal fuoco ed aggiungerla alla crema pasticcera.
Aggiungere la crema al limone mescolando.
Unire la meringa quindi aggiungere la panna sempre mescolando delicatamente dall'alto in basso. Riempire gli stampini e mettere in congelatore per 6/7 ore.
Si conservano in freezer(coperti con pellicola) per 20/25 giorni

SEMIFREDDO ALL'ARANCIA

Per 12 stampini

Meringa 250 gr
Panna montata 250 gr
Crema all'arancia 150 gr
Crema pasticcera 100 gr
Colla di pesce 15/18 gr

MERINGA

Vedi procedimento sopra

CREMA PASTICCERA

Vedi procedimento sopra

CREMA ALL'ARANCIA

Uova intere 2
Farina 25 gr
Zucchero 50 gr
Succo di arancia 250 gr

Amalgamare zucchero e uova quindi aggiungere la farina. Portare ad ebollizione il succo di arancia e versarlo nel recipiente con uova e zucchero. Mescolare bene, rimettere tutto in pentola e far cuocere per qualche minuto.
Mettere la crema calda in un vassoio quindi spolverare con zucchero semolato, coprire con della pellicola a contatto con la crema così non farà la classica "pellicina" e far raffreddare.

Sciogliere in un pentolino la colla di pesce mescolando con le dita. L'operazione deve durare pochissimo e soprattutto non si deve scaldare troppo, al massimo 15/20°. Non appena si sente sulle dita il calore che aumenta togliere dal fuoco ed aggiungerla alla crema pasticcera.
Aggiungere la crema al arancia mescolando.
Unire la meringa quindi aggiungere la panna sempre mescolando delicatamente dall'alto in basso. Riempire gli stampini e mettere in congelatore per 6/7 ore.
Si conservano in freezer(coperti con pellicola) per 20/25 giorni

SEMIFREDDO ALLA FRUTTA

Per 12 stampini

Meringa 250 gr
Panna montata 250 gr
Frutta 250 gr
Colla di pesce 15/18 gr

Si puo' usare qualsiasi tipo di frutta tranne il kiwi. Stasera l'abbiamo fatta alle fragole

MERINGA

Vedi procedimento sopra

FRAGOLE FRULLATE

Fragole 250 gr
Zucchero a velo 2 cucchiaini
Se si ha aggiungere un paio di cucchiaini di sciroppo di zucchero

Amalgamare zucchero e uova quindi aggiungere la farina. Portare ad ebollizione il latte e caffè e versarlo nel recipiente con uova e zucchero. Mescolare bene, rimettere tutto in pentola e far cuocere per qualche minuto.

Sciogliere in un pentolino la colla di pesce con un cucchiaino d'acqua mescolando con le dita. L'operazione deve durare pochissimo e soprattutto non si deve scaldare troppo, al massimo 15/20°. Non appena si sente sulle dita il calore che aumenta togliere dal fuoco ed aggiungerla alla crema.

Frullare nel cutter la crema al cioccolato.

Unire la meringa alla base di frutta mescolando delicatamente, quindi aggiungere la panna sempre mescolando delicatamente dall'alto in basso. Riempire gli stampini e mettere in congelatore per 6/7 ore.

Si conservano in freezer(coperti con pellicola) per 20/25 giorni

Tirare fuori dal freezer 10 minuti prima di servire

Se invece del semifreddo si vuole ottenere una mousse procedere come sopra usando però le seguenti percentuali di ingredienti:

Frutta 250 gr
Panna montata 250 gr
Colla di pesce 25 gr

Servire in cialde alle mandorle

Ingredienti

Miele
Burro
Mandorle tritate grossolanamente
Zucchero

Non abbiamo le dosi pero' bisogna ottenere un composto cremoso. Stendere dei dischi su carta da forno e mettere al microonde per 35/40 secondi. Rovesciare su uno stampino e lasciare raffreddare.

ZEPPOLE DI PATATE

Farina 500 gr
Lievito 50 gr
Latte 100 gr
Patate 250 gr
Zucchero 75 gr
Uova intere 2
Scorza grattata di 1 limone
Scorza grattata di 1 arancio
Uvetta (se piace) 50 gr

Mescolare tutti gli ingredienti aggiungendo all'fine l'uvetta. Formare una palla, fare una croce e lasciare lievitare.

Una volta lievitato prendere dei pezzetti di pasta, formare delle ciambelline, mettere su una teglia rivestita con carta da forno e procedere con la seconda lievitazione.

Friggere in abbondante olio bollente e spolverare con zucchero semolato.

BABA'

Farina americana (o manitoba) 500 gr
Zuccheto 50 gr
Burro 125 gr
Sale 2 gr
Lievito di birra 50 gr
Uova intere 4

Impastare il tutto con 3 uova (se necessario aggiungere l'altra). Il composto deve essere liscio ma un po' appiccicoso. Riempire a meta' gli stampini imburrati ed infarinati e lasciare lievitare fino a raddoppiare il volume ed ottenere i classici "funghetti".

Cuocere a 200° per 10/15 minuti

Fare uno sciroppo con mezzo bicchiere d'acqua e 300 gr di zucchero. Una volta raffreddato aggiungere del rum ed immergervi i baba'.

TORTINO MORBIDO AL CIOCCOLATO

Per 12 tortini

Burro 250 gr

Zucchero 100 gr

Farina 50 gr

Lievito chimico 5 gr

Cioccolato fondente 250 gr

Uova intere 5



Montare al cutter il burro e zucchero, aggiungere le uova una per volta, la farina setacciata, il lievito ed infine il cioccolato fuso al microonde (non troppo caldo)
Riempire per 2/3 gli stampini monoporzione precedentemente imburrati ed infarinati e mettere a congelare.

Cuocere da congelati a 200° per 10 minuti

Servire accompagnato da crema inglese o panna