

Indice ricette

[Ossibuchi agli asparagi](#)
[Ossibuchi alla cipolla](#)
[Panini imbottiti](#)
[Pasticcio di carne e patate](#)
[Petto di pollo e fontina](#)
[Petto di tacchino al cartoccio](#)
[Piccioni ripieni](#)
[Pollo ai peperoni](#)
[Pollo al curry](#)
[Pollo alla birra](#)
[Pollo dorè](#)
[Pollo gustoso](#)
[Pollo in salsa orientale](#)
[Pollo pastellato aromatico](#)
[Polpette di patate e tacchino](#)
[Polpette mortadella e olive](#)
[Polpette di pollo e indivia](#)
[Polpette saporite al riso](#)
[Polpettine di agnello](#)
[Polpettine di tacchino](#)
[Polpettone cicoria e ricotta](#)
[Polpettone del bosco](#)
[Polpettoni in crosta](#)
[Portafogli di pollo](#)
[Portafogli gustosi](#)
[Rolle' di coniglio](#)
[Rollè di vitello ai funghi](#)
[Rotolo di verza e salsiccia](#)
[Saltimbocca alla romana](#)
[Scaloppine al limone](#)
[Scaloppine di tacchino alle olive](#)
[Sgonfiotti di pollo](#)
[Spezzatino al cartoccio](#)
[Spezzatino al limone](#)
[Spezzatino al vino rosso](#)
[Spezzatino alle melanzane](#)
[Spezzatino di maiale e melanzane](#)
[Spezzatino di patate al sugo](#)
[Spezzatino e patate in bianco](#)
[Spezzatino prelibato](#)
[Spezzatino di vitello melanzane e curry](#)
[Tonno di coniglio](#)

Ossibuchi agli asparagi

Ingredienti:

4 ossibuchi
80 gr. di asparagi selvatici
1 scalogno
mezzo bicchiere di brodo vegetale
olio
sale

Preparazione:

Tritare finemente lo scalogno , metterlo a soffriggere nell'olio, poi aggiungere gli ossibuchi e far insaporire da ambo i lati.



Aggiungere gli asparagi e far insaporire, poi aggiungere il brodo coprire e far cuocere per 20 - 30 minuti , (dipende dagli ossibuchi)



Ossibuchi alla cipolla

Ingredienti:

4 ossibuchi da 200 gr. l'uno
70 gr. di pancetta
farina
olio
4 foglie di salvia
mezzo bicchiere di vino
4 cipolle
4 dl. di brodo

Preparazione:

Soffriggere l'olio con la pancetta e la salvia ,



aggiungere gli ossibuchi infarinati, far rosolare da ambo i lati ,



bagnare con il vino e continuare la cottura fino a che non asciugua ,
aggiungere poi il brodo mano a mano che asciugua , cuocere per 1 ora.(i tempi di cottura dipendono
dalla carne)



Aggiungere le cipolle tagliate a fettine sottili e cuocere altri 30 minuti



Panini imbottiti

Ingredienti x circa 8 panini

600 gr di pasta lievitata

300 gr di macinato

olio

cipolla

Preparazione:

Stendere la pasta lievitata , e con un tagliapasta ricavare 8 dischetti.



su ogni dischetto mettere un grosso cucchiaio di macinato , e chiudere a panino.



cuocere in forno a 200° x 20 minuti



dettaglio...



Pasticcio di carne e patate

Ingredienti x 4 persone:

600 gr. di patate

500 gr. di carne macinata

1 barattolo piccolo di polpa di pomodoro (300 gr.)

1 cipolla, 1 foglia di alloro, olio sale e pepe

X la besciamella

mezzo litro di latte, 30 gr. di burro, 30 gr. di farina

olio x friggere

Preparazione:

Mettere in una casseruola la cipolla tritata con l'olio, far appassire poi aggiungere la polpa di pomodoro, l'alloro, sale, pepe e far cuocere per 30 minuti.



Nel frattempo sbucciare le patate, tagliarle a fettine sottili e friggerle in abbondante olio.



In una teglia da forno, fare un primo strato di patate, poi uno di carne e continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con le patate, (Io ho fatto tre strati di carne e quattro di patate).



Preparare la besciamella, mettendo in una casseruola il latte, il burro, la farina e un pizzico di sale, mescolare continuamente facendo attenzione a non far fare i grumi alla farina. Mettere la besciamella sopra le patate e infornare a 200° x 30 minuti o finché la besciamella risulterà dorata.



Petto di pollo e fontina

Ingredienti :

6 petti di pollo
200 gr. di panna
75 gr. di fontina
75 gr. di prosciutto cotto magro
60 gr. di burro
15 gr. di farina
1 uovo
pangrattato
olio extra vergine di oliva
1 dado per brodo, sale.

Preparazione:

Tagliare a striscioline il prosciutto e il formaggio, battere leggermente i petti di pollo e togliere eventuali tendini; sbattere l'uovo, immergervi i petti e passarli nel pangrattato, premendo leggermente perchè aderisca bene.



Farli friggere da tutte le parti con la meta' del burro e 2 cucchiaini di olio, scolarli appena sono dorati. Stemperare la farina nella panna,



versarla in una casseruolina, unire il restante burro e la meta' scarsa del dado, porre sul fuoco e , sempre mescolando, lasciarvelo fino a quando alzerà il bollore.

Sistemare in una pirofila i petti, porvi sopra le striscioline di formaggio e di prosciutto,(questa volta ho usato la mortadella) irrorare con la panna



e infilare nel forno, caldo a 190 gradi, per circa 10 minuti.



Servire i petti ben caldi.

Petto di tacchino al cartoccio

Ingredienti:

400 gr. di petto di tacchino a fette
150 gr. di melanzane
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
olio di oliva
sale, pepe

Preparazione:

Affettate le melanzane e cuocerle in in padella antiaderente con poco olio e sale.



Disponete le fette di tacchino su un foglio di carta di alluminio ben oliato, salate e pepate
Disporre sopra le fette di melanzane (ne ho messe due per ogni fetta di carne)



spolverizzate con il prezzemolo tritato e l'aglio tritato (io ho messo l'aglio in polvere)
cospargere con le olive snocciolate e tritate, irrorate con olio di oliva, chiudere a pacchetto



il cartoccio e infornare a 180° in forno già caldo x 30 minuti



Piccioni ripieni

Ingredienti x 3 persone

3 piccioni
1 salsiccia
1 uovo
la mollica di un panino
sale, pepe
olio

Preparazione:

Mettere il panino a bagno in acqua.

In una padella mettere a rosolare le interiora tagliate a pezzetti insieme alla salsiccia, unire il panino ammorbidito e strizzato, l'uovo, aggiustare di sale e pepe.



Aprire i piccioni, passare un velo di sale e pepe e farcire con il composto, richiudere con filo da cucina



infornare a 220° x circa 1 ora



Pizza di carne

Ingredienti :

500 gr. di carne di manzo
2 uova
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di pangrattato
200 gr. di mozzarella
1/2 cipolla
100 gr. di pomodori
capperi
olio extra vergine di oliva
sale, pepe.

Preparazione :

Mescolare la carne tritata con le uova, il parmigiano e il pangrattato, un pizzico di pepe e uno di sale, lasciar riposare 1 ora circa.



Ungere d'olio una teglia, disporvi la carne tenendola alta 1 cm. o poco piu'



spargere sopra una manciata di capperi, la polpa dei pomodori passati, la mozzarella (ho messo l'emmenthal) a fettine sottili e la cipolla anche a fettine (ho messo l'emmenthal solo a metà, perchè non piaceva a tutti e non ho messo la cipolla)



bagnare con un filo d'olio e cuocere in forno a 180 gradi per 15/20 minuti.



Pronta nel piatto .



Pollo ai peperoni

Ingredienti:

1 kg. di pollo
100 gr. di prosciutto crudo in una sola fetta
4 peperoni
1 cipolla
4 pomodori maturi
mezzo bicchiere di vino bianco
maggiorana
aglio
olio
sale
pepe

Preparazione:

Preparare il pollo per la cottura poi tagliatelo a pezzi.

In una padella soffriggere il prosciutto tagliato a cubetti nell'olio aggiungere il pollo e farlo dorare da ambo i lati , insaporire con aglio ,maggiorana bagnare con il vino a continuare la cottura fino a che sarà rosolato e cotto.



In un'altra padella soffriggere la cipolla, aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti e i peperoni tagliati a listarelle sottili ,lasciar cuocere per almeno 30 minuti.



unire il sughetto al pollo e far cuocere altri 10 minuti per insaporire.



Pollo al curry

Ingredienti:

2 petti di pollo (o pollo tagliato a pezzetti piccoli)
curry, sale, pepe,
2 cucchiaini di panna
cipolla,
olio,
1/5 tazza di salsa di pomodoro,
1 bicchiere di vino bianco.
brodo se necessario

Preparazione:

Tagliare a pezzi abbastanza piccoli il pollo o i petti di pollo, infarinarli e soffriggerli nell'olio, burro e cipolla.



Aggiungere il curry abbondante e far rosolare bene facendogli prendere un po' di colore, poi bagnarli con un bicchiere di vino bianco. Aggiungere sale, pepe, 1/2 scatola di passata di pomodoro.



Fare andare a fuoco lento finchè il sugo non si addensa, (se dovesse essere necessario aggiungere brodo, a me non è servito) alla fine aggiungere panna amalgamandola bene, cuocendo ancora qualche minuto.



Pollo alla birra

Ingredienti:

pollo
birra
olio
sale
soffritto (o verdure x fare il soffritto)

Preparazione:

Tagliare il pollo a pezzetti.

Mettere in una padella l'olio con il soffritto , rosolare e poi aggiungere il pollo.



rosolare qualche minuto poi aggiungere la birra fino a metà pollo (x questo pollo io ho usato una birra piccola da 33cl)



aggiustare di sale coprire e lasciar cuocere, quando la birra si sarà asciugata il pollo è cotto, far rosolare a piacere.



Ricetta veloce, facile e gustosissima...

Pollo dorè

Ingredienti :

600 gr. di petti di pollo
2 uova
2 limoni
mezzo spicchio d'aglio
un rametto di rosmarino
farina
olio
sale

Preparazione :

Mettere nel mixer l'aglio sbucciato, gli aghi di rosmarino, un cucchiaino di sale grosso e tritate tutto finemente.

Tagliare a pezzi regolari non molto grossi i petti di pollo.

Metterli in una terrina con il trito aromatico e il succo dei limoni e lasciare per 5 o 6 ore.



Sbattete le uova in una ciotola, quindi passate i pezzi di pollo, ben scolati dalla marinata, poi nell'uovo prima nella farina,



friggeteli pochi per volta in abbondante olio ben caldo.



Prelevatelo con una schiumarola a mano a mano che diventano dorati e croccanti. Metteteli su una carta assorbente da cucina a perdere l'unto. Servite il pollo ben caldo.



Pollo gustoso

Ingredienti:

1 pollo di circa 1,200 kg
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 bustina di zafferano
4 spicchi di aglio
1 limone
150 gr. di olive verdi snocciolate
1 cipolla, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 pizzico di coriandolo
sale, pepe, olio

Preparazione:

Mettere il pollo a pezzi in una casseruola con l'olio, farlo dorare da ambo i lati, poi unire la cipolla tritata, il prezzemolo il coriandolo l'aglio sbucciato e schiacciato il pepe e lo zenzero, far insaporire x 10 minuti



poi bagnare con mezzo litro di acqua nella quale è stato sciolto lo zafferano, coprire e cuocere 3 circa 45 minuti.



Togliere il pollo e metterlo in una teglia con carta forno, passare in forno caldo a 220° x 30 minuti o finchè sarà bello dorato e croccante.



Nel frattempo mettere le olive nel fondo di cottura (io con un cucchiaino ho tolto un po di erbe..) e la scorza grattugiata di un limone, far bollire x qualche minuto per far insaporire. Rimettere il pollo nella padella girarlo bene nel condimento e metterlo su un piatto da portata e servirlo.



Pollo in salsa orientale

Ingredienti x 4 persone:

1 kg di cosce di pollo, disossate

300 gr. di passata di pomodoro

125 ml. di panna

50 g yogurt bianco

peperoncino in polvere a piacimento

spezie (1 cucchiaino di ognuna): paprika, coriandolo in polvere, zenzero

Attrezzatura: WOK

Preparazione:

Scaldare molto bene il Wok , aggiungere l'olio far scaldare e mettere il pollo , far rosolare bene. (io ho usato cosci un pò grossi con l'osso li ho tenuti 30 minuti).



Togliere il pollo e nel fondo di cottura aggiungere tutti gli altri ingredienti , mescolare bene e cuocere la salsa x circa 15 minuti.



Rimettere il pollo nel wok rigirarlo per farlo insaporire bene nella salsa , e poi servirlo.



Pollo pastellato aromatico

Ingredienti :

500 gr. di Petto di pollo
1 mazzetto abbondante tra timo e origano fresco
sale
pepe

olio per friggere

x la Pastella

200 gr. di farina
300 gr. di acqua
il succo di un limone

Preparazione :

Tagliare il petto di pollo a strisce più o meno larghe 2cm, salarlo e peparlo,



preparare abbondante pastella con farina sale e acqua minerale frizzante, tritare grossolanamente le erbe e aggiungerle alla pastella che verrà fatta riposare in frigo per almeno 3-4 ore.



tuffate i pezzi nella pastella e friggerli in abbondante olio bollente , togliere i pezzi dall'olio e mettere su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

sono buoni mangiati caldi...



Polpette di patate e tacchino

Ingredienti x 6 polpettone:

500 gr. di patate
150 gr. di tacchino macinato
2 uova
2 cucchiaini di parmigiano
sale , pepe
olio extra vergine

1 scalogno

Per panare:

2 uova
Pangrattato di farina di mais (o pangrattato normale)
olio x friggere

Preparazione:

Lessare le patate , nel frattempo cuocere il macinato in una pentolina con lo scalogno tritato e poco olio di oliva.



Sbucciare e passare le patate metterle in una terrina , unire le uova il parmigiano, sale pepe e mescolare bene il composto.



Prendere un pochino di composto , schiacciarlo leggermente al centro e mettere un cucchiaino di carne , appoggiare sopra un altro pochino di patate e chiudere bene la polpetta.



Passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.



friggere in abbondante olio bollente



Polpette con mortadella e olive

Ingredienti:

250 gr. di macinato
100 gr. di mortadella
1 fetta piccola di pan carrè
80 / 100 gr. di olive verdi
olio extra vergine di oliva
1 scalogno
1/2 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Mettere in una ciotola il macinato aggiungere la mortadella tagliata a dadini piccoli e il pan carrè sbriciolato finemente.



Mescolare bene e creare delle piccole polpette. Tritare le olive nel mixer , mettere il trito in un piatto ,



rotolarci le polpettine e impanarle bene .



In una padella soffriggere un pò d'olio con uno scalogno , aggiungere le polpettine e farle rosolare qualche minuto per parte bagnarle con il vino bianco e finire di cuocere , in totale circa 10 minuti per parte.



Polpette di pollo e indivia

Ingredienti x 4 persone:

400 gr. di indivia
350 gr. di macinato di pollo
1 scalogno
40 gr. di olive nere
timo
olio,sale

Preparazione:

Lavare bene l'indivia , tagliarla grossolanamente e farla appassire in una padella con lo scalogno tritato finissimo olio e sale. poi mettere su un tagliare e tritare più fine.



in una ciotola unire il battuto di indivia al macinato di pollo , aggiustare di sale e pepe e formare le polpette .



mettere in una padella antiaderente con pochissimo olio e far rosolare da ambo i lati .



Polpette saporite al riso

Ingredienti:

300 gr. di macinato
100 gr. di riso
1 cipolla piccola
1 spicchio di aglio
olio
1 uovo
2 cucchiai di pangrattato
prezzemolo
200 gr. di polpa di pomodori
sale
farina

Preparazione:

Lessare il riso in abbondante acqua salata, poi scolarlo e farlo raffreddare.
In una padella soffriggere aglio e cipolla tritati fini con l'olio , poi scolarli dall'olio e unirli alla carne, con l'uovo il prezzemolo tritato finissimo il pangrattato e il sale.



Mescolare bene tutti gli ingredienti , poi formare delle polpettine e rotolarle nella farina



Far rosolare da ambo i lati le polpette nel fondo di cottura rimasto con l'aggiunta di qualche cucchiaio di olio .



aggiungere la polpa di pomodoro, schiattata con la forchetta aggiustare di sale e far cuocere per 15 20 minuti



Polpettine di agnello

Ingredienti:

400 gr. di polpa di agnello tritata
1 spicchio di aglio
1 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
2 limoni
60 gr. di mollica di pane
50 gr. di pecorino (io ho messo il parmigiano)
latte
3 cucchiai di pangrattato
10 foglie di menta fresca
1 uovo
olio, sale, pepe

Preparazione:

Tritare finemente l'aglio e la cipolla sbucciati, il prezzemolo la menta. Mettere la carne in una ciotola e unire il trito di erbe, mettere un uovo sbattuto . Aggiungere il succo di un limone, la mollica di pane bagnata nel latte e ben strizzata, regolare di sale e pepe.



lavorare bene l'impasto poi formare delle polpettine piccole e passarle al pangrattato.



friggere in abbondante olio bollente , metterle su carta assorbente per perdere l'olio in eccesso e servire con le fettine di limone rimasto.



Quì erano già fredde .. sono molto appetitose

Polpettine di tacchino

Ingredienti:

500 gr. di polpa di tacchino (io ho usato il petto)
50 gr. di Formaggio Parmigiano Grattugiato
100 gr. mortadella
50 gr. salame
1 cipollina
1 ciuffo di prezzemolo
la mollica di un panino
1 uovo
Vino bianco secco
Poca farina
Olio d'oliva
Sale, Pepe

Preparazione:

Ammollate la mollica di pane nel latte. Tritate la carne di tacchino con la mortadella e il salamino. Mettete il trito in una terrina aggiungetevi il parmigiano, il prezzemolo tritato con la cipollina, il pane ammollato e ben strizzato dal latte, sale e pepe e impastate il tutto con l'uovo.



Formate con il composto delle polpettine rotonde e passarle nella farina.



Mettete sul fuoco una padella con il burro e qualche cucchiata di olio, adagiatevi, una accanto all'altra, le polpettine leggermente infarinate. Cuocetele a fuoco dolce, rigirandole spesso.



Quando appariranno ben colorite, bagnatele con un po' di vino bianco e portatele a completa cottura (circa 30 minuti), unendo eventualmente qualche cucchiata di brodo bollente.



Polpettone cicoria e ricotta

Ingredienti 6 persone

1 kg. di macinato
400 gr. di cicoria pesata già lessata
250 gr. di ricotta
2 uova
4-5 cucchiai di pangrattato
parmigiano
prezzemolo
pangrattato per spolverare

Preparazione:

Lavare e lessare la cicoria , poi strizzarla molto bene. Mettere in una ciotola il macinato con le uova il pangrattato , abbondante parmigiano e il prezzemolo, amalgamare bene tutto.



Stendere il macinato su un tappetino , ad uno spessore di circa mezzo cm. mettere sopra la cicoria lessata strizzata e tagliata finissima , aggiustare di sale e ricoprire con la ricotta.



Con aiuto del tappetino arrotolare per ottenere il polpettone. (io non l'ho fatto ma è meglio legarlo o metterlo nella rete) , spolverare con il pangrattato e irrorare di olio



Infornare a forno caldo finchè non risulta ben dorato.



Polpettone del bosco

Ingredienti x 4 persone

300 gr. di petto di tacchino macinato

100 gr. di polpa di vitello macinata

80 gr. di mortadella

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

2 uova

3 fette di pancarrè

3 cucchiaini di pangrattato

brodo

prezzemolo

30 gr. di funghi porcini secchi

1 dl. di passato di pomodoro

grana grattugiato

olio, sale, pepe

Preparazione:

Passare al mixer il petto di tacchino la polpa di vitello e la mortadella, unire il pancarrè ammorbidito nell'acqua e strizzato, il pangrattato, le uova, sale e pepe .



Pulire e tritare finemente le verdure da soffritto e far rosolare in una casseruola con 4 cucchiaini di olio, nel frattempo mettere a bagno i funghi in acqua tiepida x 20 minuti, poi strizzarli tagliarli ed aggiungerli al soffritto, far rosolare ancora 5 minuti , poi prendere metà funghi e aggiungerli al trito di carni , mescolare bene e formare 4 polpettoni.



nel fondo di cottura aggiungere il pomodoro diluito in 3 dl. di brodo caldo coprire portare a bollire a aggiungere i polpettoni e far cuocere per almeno 30 minuti. Poi tagliare a fettine, far insaporire nel sugo e servire



Polpettoni in crosta

Ingredienti x 6 polpettoni :

500 gr. di pasta sfoglia
400 gr. di macinato
3 uova sode
1 uovo
2 cucchiari di parmigiano
sale

Preparazione:

Scongelare la pasta sfoglia, stenderla ad uno spessore di 3-4 millimetri , di circa 12 x 18



In un piatto mescolare insieme , la carne , il parmigiano, l'uovo , aggiustare di sale e dividere in 6 porzioni.



sbucciare e tagliare le uova a metà. su ogni pezzo di pasta sfoglia mettere una porzione di carne , appoggiare un pezzo di uovo , racchiudere il macinato intorno all'uovo e chiudere la pasta sfoglia fagottino.



cuocere in forno caldo a 180°
finchè non risulta dorata, 20-30 minuti
circa.



Portafogli di pollo

Ingredienti :

2 petti di pollo
50 gr di burro
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
4 cucchiaini di emmenthal tagliato a cubetti piccolissimi
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 limone
1 bicchierino di brandy
brodo
farina , sale, pepe

Preparazione :

Tagliate i petti di pollo a metà e levate l'ossicino centrale.

Tagliate poi a metà nel senso dello spessore i quattro filetti con un coltellino affilato , lasciandoli però attaccati da un lato in modo da ottenere dei portafogli da farcire.



In una terrina mescolate i formaggi il prezzemolo il limone grattugiato , il tuorlo , sale e pepe.
Con il composto farcite i petti poi chiuderli con degli stecchini, e infarinateli



metterli nella padella con il burro e fateli rosolare da ambo le parti .



Salate, pepate , bagnateli con il brandy , lasciate evaporare , quindi aggiungete un mestolo di brodo e cuocete per 10 minuti a fiamma bassa. Servite i portafogli di pollo caldissimi con il loro sughetto.



Portafogli gustosi

Ingredienti:

4 fette di vitello o vitellone
4 uova
4 filetti di acciuga sott'olio
un ciuffo di prezzemolo
un cucchiaino di capperi
pane grattato
farina
olio
sale
olio di semi per friggere

Preparazione:

Rassodare 2 uova e farle raffreddare
in un piatto sbriciolare le uova , unire un trito di capperi , acciuga e prezzemolo .



farcire le fettine e chiuderle bene con gli stuzzicadenti



Sbattere le due uova rimaste, passare le fettine nella farina poi nell'uovo e nel pangrattato.



friggere in abbondante olio di semi



Rollè di coniglio

Ingredienti x 4-6 persone:

1 Coniglio disossato
mortadella
salsiccia
pane ammorbidito nel latte

Preparazione:

Stendere il coniglio sul tappetino di silicone (poi è più facile arrotolarlo)



mettere sopra le fette di mortadella tagliate sottili



mettere la mollica di pane ammorbidita nel latte e sbriciolata



sbriciolare sopra un paio di salsicce



con l'aiuto del tappetino arrotolare il coniglio



legarlo con lo spago da cucina



metterlo in una casseruola con due o tre bicchieri di acqua (dipende dalla grandezza del coniglio)
un bicchiere di vino , aglio e rosmarino e poco sale. (il ripieno è già saporito)



cuocere per almeno un'ora ,(dipende sempre dalla tenerezze e dalla grandezza del coniglio)
attenzione a non far asciugare troppo il liquido , poi ci servirà anche per condire le fette.



lasciarlo raffreddare prima di tagliarlo.



rimetterlo nella padella con il fondo di cottura e farlo insaporire qualche minuto.



eccolo nel piatto, irrorato con un pò di sughetto



Rollè di vitello ai funghi

Ingredienti x 4 persone:

1 rollè di vitello di circa 1 kg
200 gr. di funghi misti (ho usato funghi congelati)
2 uova
1 dado, 1 bicchiere di vino
Olio, sale, pepe

Preparazione:

Scongelare i funghi e metterli a soffriggere in una padellina , aggiustare di sale e far cuocere per circa 10 minuti, tenere da parte i funghi e nella stessa padellina, cuocere le uova strapazzate aggiustando di sale e pepe.



Stendere il rotolo di carne e ricoprire di funghi e uova, arrotolare e mettere nella rete



Mettere il rollè in una pirofila alta , con due bicchieri di acqua e uno di vino , 1 dado un pochino di sale far cuocere (la cottura varia molto dalla carne, comunque ci vorrà almeno un'ora) , se il sughetto dovesse restringere troppo, aggiungere un pochino di acqua, tanto da lasciare un pochino di sughetto per condire le fette.



Lasciar raffreddare, tagliare e rimettere le fettine in padella, passare sopra il sughetto rimasto e far insaporire qualche minuto.



Rotolo di verza e salsiccia

Ingredienti:

1 verza
200 gr. di salsiccia
100 gr. di prosciutto cotto
4 fette di pan carrè
1 uovo , grana
un bicchiere di latte, brodo
sale

Preparazione:

Togliere alla verza le foglie esterne ,poi continuare a sfogliarla lasciando intero il cuore , si dovranno ricavare circa 8 10 foglie intere. Lessate in acqua salata le foglie insieme al cuore per 7 / 8 minuti. Mettere a scolare le foglie su un canovaccio.



Tritare finemente il cuore e metterlo in una terrina , aggiungere la salsiccia sbriciolata , il pan carrè bagnato nel latte e strizzato , il prosciutto cotto tagliato a dadini piccoli, l'uovo, il grana e mescolare bene il tutto. Stendere le foglie su un foglio di carta forno o un tappetino, sovrapponendole fino ad ottenere un rettangolo.



Mettere al centro , l'impasto con la salsiccia e aiutandosi con la carta o con il tappetino chiudere a rotolo.



Metterlo in una teglia con uno e due bicchieri di brodo (poi servirà per condire le singole fette)



Cuocere in forno a 180° x circa 45 minuti.



Saltimbocca alla romana

Ingredienti:

Fettine di bovino tenerissime (scamone, noce..) tagliate a rettangoli di circa 5 x 10 cm
1 fettina di prosciutto crudo e 1 foglia di salvia per ogni pezzetto di carne
vino bianco o 1 bicchierino di cognac

Preparazione:

Stendere i pezzetti di carne su un tagliere , poggiare su ogni pezzetto di carne 1 fettina di prosciutto, chiudere , mettere sopra una foglia di salvia e fermare con uno stuzzicadenti.



In una padella scaldare l'olio , aggiungere i saltimbocca e cuocere a fuoco medio fino a che saranno dorati, aggiungere il vino (o cognac), alzare il fuoco e far evaporare, cuocere ancora fino per far restringere il sughetto, e servire immediatamente.



Scaloppine al limone

Ingredienti x 4 persone:

4 belle fettine
1 limone
burro
farina
brodo di dado
sale

Preparazione:

Mettere il burro in una padella antiaderente e farlo sciogliere, nel frattempo infarinare le fettine e poi metterle in padella , farle insaporire qualche minuto da ambo i lati



aggiungere il sale, un bicchiere di brodo e il succo di limone e continuare la cottura per qualche minuto. Se il sughetto dovesse addensarsi aggiungere ancora un pochino di brodo



Scaloppine di tacchino alle olive

Ingredienti:

600 gr. fettine di tacchino
1 fetta spessa di prosciutto crudo
80 gr. di olive verdi snocciolate
1 scalogno
30 gr. di burro
Poco brodo
Olio d'oliva
Sale ,pepe

Preparazione

Tagliare a metà le fette di tacchino e battere leggermente con il batticarne.



Mettere in una padella l'olio, il prosciutto tagliato a cubetti piccoli, la cipolla tagliata a fettine sottili e far rosolare,



aggiungere le fettine di carne e far rosolare da ambedue le parti,



aggiungere le olive e aggiustare di sale , avendo cura di assaggiare prima in quanto il prosciutto e le olive sono già saporite, un pizzico di pepe e mezzo mestolino di brodo. Lasciate cuocere la carne per quindici minuti circa.



Sgonfiotti di pollo

Ingredienti x 6 persone :

400 gr di petto di pollo

180 gr di farina

30 gr di parmigiano grattugiato

4 uova

burro

una bustina di lievito (io ho messo un pò di lievito di birra sciolto in poco latte)

sale

Preparazione :

Cuocere il pollo in una padella con poco burro , lasciatelo raffreddare e poi tritarlo finemente.



Lavorate in una ciotola la carne con la farina e le uova il parmigiano e il lievito.



Aiutandovi con un cucchiaino fare delle piccole palline e friggerle in abbondante olio.
Scolate gli sgonfiotti quando saranno ben dorati.



Spezzatino al cartoccio

Ingredienti:

400 gr. di spezzatino
70 gr. di burro
1 cipolla
30 gr. di capperi
120 gr. di olive nere
1 bicchiere di grappa
poca salsa di pomodoro
brodo di dado
1 spruzzo di aceto
sale, pepe, paprika

Preparazione:

Rosolare burro e cipolla , unire lo spezzatino, unire i capperi e mezza tazzina di acqua.



Quando il sughetto si sarà asciugato mettere le olive e la grappa.



Proseguire la cottura, unire il pomodoro, e cuocere coperto. Unire poco brodo (non deve essere troppo altrimenti la carne non rosola)., aggiungerne altro se serve. A fine cottura spruzzare con l'aceto , sale, pepe e paprika. Mettere tutto nel cartoccio e mettere in forno a 120 gr. x 30 minuti.



Spezzatino al limone

Ingredienti:

700 gr. di spezzatino di manzo
4 piccole carote
2 cipolle
2 pomodori maturi
2 limoni
1 bicchiere di vino bianco
80 gr. di burro
Olio, farina, noce moscata
Sale, pepe

Preparazione:

Tagliare a pezzi lo spezzatino e passarlo nella farina. Far scaldare un po di olio in una padella e metterci i pezzi di carne infarinati, farli rosolare da ambo i lati ,



bagnarli con il vino bianco , il succo di limone e un pò di acqua calda, insaporire con sale, pepe e una grattata di noce moscata, coprire e far cuocere per almeno 1 ora e mezza.



In un'altra padella riscaldare un pochino di olio , unire le cipolle le carote e i pomodori , tutto lavato e tagliato a pezzetti piccoli, mettere sale pepe e far cuocere coperto x 30 minuti.



Dopo la cottura di 1 ora e mezza , aggiungere le verdure alla carne e far insaporire per altri 15 20 minuti.



Spezzatino al vino rosso

Ingredienti:

1,200 kg. di spezzatino di manzo
1 bottiglia Vino Rosso
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 ciuffo prezzemolo
3 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di acqua
Sale, pepe

Preparazione:

Tagliare a dadini piccoli tutte le verdure , mettere a soffriggere con olio e cipolla



soffriggere qualche minuto, poi aggiungere lo spezzatino e lasciar rosolare , poi aggiungere due cucchiaini di acqua



continuare la cottura aggiungendo vino poco alla volta e solo dopo che è asciugato il precedente , altrimenti lo spezzatino non rosola.



continuare la cottura per circa 1 ora e mezza (il tempo può variare , dipende dallo spezzatino che si usa)



Spezzatino alle melanzane

Ingredienti x 2 persone:

400 gr. di spezzatino di vitello

1 melanzana (250-300 gr)

1 tazza di polpa di pomodoro

1 piccola cipolla

mezzo bicchiere di vino bianco

origano

brodo

Preparazione:

Sbucciare le melanzane , tagliarle a quadretti , salarle e metterle in una insalatiera.



Soffriggere la cipolla tritata nell'olio , aggiungere lo spezzatino, rosolare da ambo i lati



poi bagnare con il vino , far evaporare , poi aggiungere il pomodoro , l'origano il sale e il pepe , coprire e cuocere per circa 1 ora , aggiungere brodo mano a mano che asciuga.



(i tempi variano a seconda del tipo di carne),aggiungere le melanzane e cuocere per altri 30 minuti.



Spezzatino di maiale e melanzane

Ingredienti x 4 persone:

800 gr. di spezzatino di maiale

2 melanzane

1 bicchiere di brodo

1 bicchiere di vino rosso

100 gr. di lonza o pancetta

olio

sale

timo

farina

Preparazione:

Mettere a soffriggere in una padella antiaderente la lonza tritata a cubetti con l'olio per qualche minuto, aggiungere la carne tagliata a pezzetti e infarinata, far insaporire da ambo i lati poi aggiungere il vino e far evaporare.

Aggiungere il brodo e il timo, coprire e far cuocere per circa 30 minuti.



Nel frattempo sbucciare, tagliare a cubetti le melanzane e friggerle in abbondante olio. Scolarle su carta assorbente, e solo 5 minuti prima di togliere la carne dal fuoco aggiungere le melanzane.



Spezzatino e patate al sugo

Ingredienti:

800 gr. di spezzatino
1 bottiglia di passata di pomodoro
1 tazza di acqua
1 carota
1 costola di sedano
1 piccola cipolla
4 -5 patate

Preparazione:

Soffriggere nell'olio le verdure tagliate a cubetti , aggiungere lo spezzatino , far rosolare da ambo i lati, poi aggiungere

la passata e l'acqua far bollire lo spezzatino x 1 ora e 15 (il tempo dipende dalla carne)



Sbucciare e tagliare a fette non troppo sottili le patate , aggiungerle alla carne e far bollire altri 45 minuti circa.



Spezzatino e patate in bianco

Ingredienti x 2 persone

250 gr di spezzatino

3 patate

mezzo bicchiere di vino bianco

farina per infarinare la carne

cipolla

carota

sedano

olio sale

Preparazione:

Pulire e tagliare carota sedano e cipolla , mettere tutto in una casseruola con 4 cucchiari di olio , soffriggere e aggiungere i pezzi di carne leggermente infarinata e rosolare da ambo i lati spruzzare con il vino bianco e cuocere per 30 minuti coperto lasciando evaporare il vino.



Sbucciare e tagliare a spicchi le patate ed aggiungerle alla carne



Continuare la cottura per altri 40-45 minuti o comunque fino a cottura di carne e patate



Spezzatino prelibato

Ingredienti x 4 persone:

350 gr. di polpa di maiale

300 gr. di salsiccia (io ho messo le salsicce mignon)

2 cipolle

olio

1 cucchiaio di farina

mezzo bicchiere di vino rosso

1 foglia di alloro

sale

pepe

Preparazione:

Tagliare la carne a dadini e infarinarli leggermente.



In una padella soffriggere le cipolle tagliate a fettine sottili con l'olio, l'alloro e 2 cucchiai di acqua , lasciare cuocere a fuoco basso x 10 minuti.



unire la carne far rosolare a fuoco medio da ambo i lati poi aggiungere le salsicce (se sono quelle grandi tagliarle a pezzi), far insaporire 3-4 minuti poi spruzzare con il vino ,



coprire e cuocere x circa 30 minuti.



Spezzatino di vitello melanzane e curry

Ingredienti x 2 persone:

400 gr. di bocconcini di vitello

2 patate

1 melanzana

1 cucchiaino di curry

1 rametto di rosmarino

1 scalogno

farina

olio extra vergine

sale,pepe

mezzo bicchiere di vino bianco

brodo

Preparazione:

Mettere in una padella olio e scalogno , aggiungere i bocconcini infarinati , mettere sale e pepe , coprire e far rosolare qualche minuto , spruzzare con il vino bianco e far cuocere x 45 minuti



(il tempo di cottura dipende dalla carne) , aggiungere brodo se necessario. In un'altra padella far rosolare melanzane e patate sbucciate e tagliate a dadini , aggiustate di sale e pepe.



Unire le verdure alla carne , unire il curry e far insaporire 5 minuti



Tonno di coniglio

Ingredienti :

1 coniglio di circa 1 kg e mezzo
3 carote
1 gambo sedano
1 scalogno
1 cipolla tagliata a metà
2 foglie alloro

per condire:

salvia, rosmarino, pepe in grani
olio extra vergine di oliva di ottima qualità
sale fino

Preparazione :

Pulire il coniglio e metterlo bollire in una grossa pentola coperto abbondantemente con l'acqua e con tutta la verdura.



far cuocere per una mezz'oretta poi spengere il fuoco e far raffreddare completamente il coniglio nell'acqua. Scolare il coniglio , spolparlo e ricavarne tanti pezzetti ,



mettere in una insalatiera e condire bene con salvia, rosmarino , sale , pepe nero e olio di oliva



metterli in un barattolo sterilizzato, irrorare ogni strato con l'olio di oliva scuotendo il barattolo in modo da non lasciare intercapedini d'aria



Mettere in frigo x almeno 48 ore prima di mangiarlo , si può mangiare condito con succo di limone o aceto.

Si può preparare anche con 10 giorni di anticipo.



*Visita il sito www.ricettegustose.it
per tante ricette facili e gustose,
tutte provate e fotografate passo passo.*

*Iscriviti alla [NewsLetter](#) per ricevere tutti gli
aggiornamenti sulle nuove ricette e
nuovi Ebook*