

*Prima Lezione***TORTA PASQUALINA** (vecchia maniera)Per 6 persone

nr	2/3	carciofi
gr	600	bietole
gr	250	ricotta (in sostituzione della "prescinsöea")
nr	6	uova
gr	50	parmigiano grattugiato
gr	50	olio extra vergine
nr	1	piccola cipolla
q.b.		sale, pepe, maggiorana, aglio, prezzemolo

*Procedimento*

Preparare la pasta "matta" come per la torta di verze. Dividere in 14 "palline" e lasciare riposare. Preparare il ripieno, rosolando la cipolla e l'aglio e cuocendo le bietole ed i carciofi, precedentemente puliti e lavati. Aggiungere la ricotta, metà delle uova, sale, pepe e profumare con maggiorana e prezzemolo. Ungere bene la tortiera e foderare il fondo con 7 strati di pasta, ungendero tra uno strato e l'altro. Riempire con il ripieno ed ricavare tre "fossette" nelle quali verranno poste, sguosciate, le rimanenti uova. Coprire con i rimanenti 7 "strati" di pasta chiudere ed infornare a forno dolce per circa 20/25 minuti.

**TORTA DI VERZE E RISO**Per 6 persone*Per la pasta*

gr	300	farina
gr	30	olio extra vergine
q.b.		sale, acqua

*Per il ripieno*

gr	600	cavolo verza
gr	150	riso arborio
gr	3	uova
gr	100	parmigiano grattugiato
gr	30	olio extra vergine
q.b.		sale e pepe

*Procedimento*

Preparare una pasta "matta" con farina, olio, sale e acqua quanto basta per ottenere un'impasto piuttosto morbido e ben lavorato. Lasciar riposare coperto. Tagliare finemente la verza, lavarla e metterla in un recipiente aggiungendo il rimanente degli ingredienti. Lasciar riposare per circa 15 minuti e procedere alla preparazione della torta con le stesse modalità utilizzate per la torta pasqualina. Cuocere in forno molto dolce per circa 30 minuti.

*Seconda Lezione***FILETTO DI SOGLIOLA GRAN SUCCESSO**Per 4 persone

nr 2 sogliole  
gr 150 riso  
gr 100 burro  
nr 1 uovo  
q. b. pane pesto, sale

*Procedimento*

Togliere entrambe le pelli alle sogliole e lavarle. Con l'ausilio di un coltellino ben affilato, ricavare 4 filetti per sogliola. Asciugare i filetti ed impanarli alla milanese. Preparare il riso pilaff e, a cottura ultimata, riempire 4 stampini di alluminio. Cuocere al burro i filetti di sogliola e completare il piatto sistemando i filetti ed irrorare con il burro di cottura.

**RISO PILAFF***Procedimento*

Iniziare come per il risotto, senza il vino, e bagnare, in proporzione del doppio del peso del riso, con brodo bollente in un'unica soluzione. Cuocere in forno a tegame ben coperto sino al completo assorbimento del liquido (verificare di tanto in tanto senza mai girare).

A cottura avvenuta, sgranare il riso aggiungendo (secondo la ricetta) burro o olio d'oliva.

Per raffreddare il riso pilaff, occorre stenderlo sopra un tavolo di marmo leggermente unto, e sgranarlo tenendolo in movimento con un forchettone.

Questo riso è ottimo per preparazioni fredde e per contorno (freddo o caldo). Può anche essere utilizzato per la preparazione di risotti veloci (non rimane che aggiungere l'ingrediente principale, riscaldare velocemente e mantecare).

**FRITTELLE DI CARCIOFI***Per la pastella*

gr 300 farina  
nr 4 bianchi d'uovo montati a neve  
acqua gasata, sale, cipollotto, maggiorana, prezzemolo, olio per friggere

*Procedimento*

Stemperare la farina con l'acqua gasata in modo da ottenere una crema; unirvi la maggiorana, il prezzemolo, il cipollotto tritato ed i carciofi puliti e tagliati finemente. Salare ed incorporare gli albumi a neve. Friggere in abbondante olio ben caldo.

*Terza Lezione***TORTELLI DI SCORZONERA AL POMODORO FRESCO**Per 4/6 persone

gr 300 pasta fatta in casa  
gr 300 scorzonera  
gr 100 polpa di maiale  
gr 50 animelle  
nr ½ cipolla piccola o porro  
nr 1 uovo  
q.b. Sale, rosmarino, noce moscata, parmigiano grattugiato  
un filo d'olio d'oliva, una spruzzata di vino bianco

*Procedimento*

Preparare la pasta fresca e lasciarla riposare coperta. Pulire, lavare e lessare la scorzonera. Tritare grossolanamente la cipolla e rosolarla con un filo d'olio; aggiungere la polpa di maiale e successivamente le animelle pulite e lavate, profumare con il rosmarino ed immettere la scorzonera a pezzetti. Spruzzare con vino bianco e completare la cottura del ripieno. Tritare il tutto ed aggiungere l'uovo, la noce moscata, il parmigiano grattugiato ed eventualmente aggiustare di sale. Tirare la pasta e stampare dei dischetti di pasta di circa 4/5 cm di diametro; riempire al centro con un poco di ripieno e chiudere i tortelli a mezzaluna, umettando eventualmente i bordi con acqua o uovo sbattuto. Cuocere in acqua salata e condire con pomodoro fresco.

**RAVIOLI DI PESCE**Per 4/6 persone

gr 300 pasta fatta in casa  
gr 150 calamari o seppie  
gr 150 polpa di pesce bianco  
nr ½ cipolla piccola o cipollotto  
q.b. sale, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, parmigiano grattugiato  
nr 1 uovo  
un filo d'olio d'oliva, una spruzzata di vino bianco

*Procedimento*

Preparare la pasta fresca, metà gialla e metà verde (con spinaci o/e borragine) e lasciarla riposare coperta. Rosolare le cipolla con l'olio e procedere alla cottura del pesce (precedentemente spinato e lavato). Profumare con rosmarino e salvia e spruzzare con vino bianco. Tritare successivamente il tutto aggiungendo a crudo l'aglio ed il prezzemolo; completare il ripieno con l'uovo ed il parmigiano. Tirare la pasta fresca e formare dei dischetti di pasta gialla che andranno riempiti con un poco di ripieno. Sovrapporre un dischetto di pasta verde e, utilizzando il dorso di un coppa-pasta più piccolo, fare una leggera pressione per chiudere il ripieno dentro i dischetti.

*Quarta Lezione***LATTUGHE RIPIENE IN BRODO**Per 4/6 persone

gr	100	polpa di vitello
gr	100	polpa di maiale
gr	100	animelle
gr	10	funghi secchi
gr	30	parmigiano
nr	2	uova
gr	10	pinoli
nr	1	lattuga
nr	½	cipolla
q.b.		mollica di pane ammollata nel latte
q.b.		aglio, maggiorana, olio d'oliva, prezzemolo, vino bianco

*Procedimento*

Preparare un buon brodo. Lavare e sfogliare la lattuga, mettendo da parte le foglie esterne. Affettare la cipolla, rosolare con l'olio e l'aglio ed aggiungere le carni; salare, completare con i funghi secchi (precedentemente messi a bagno) e i pinoli. Spruzzare con il vino e completare la cottura aggiungendo l'interno della lattuga. Macinare il ripieno e profumare con la maggiorana ed il prezzemolo; aggiungere le uova il parmigiano e la mollica di pane. Aggiustare di sale. Scottare le foglie di lattuga e riempirle con il ripieno preparato chiudendo e legando con uno spago. Cuocere le lattughe ripiene in acqua salata, scolare, aggiungerle al brodo e servire.

**CHIARIFICAZIONE DEL BRODO***Procedimento*

Spesso il brodo si presenta torbido e pieno di impurità. Occorre quindi provvedere alla sua chiarificazione. Preparare della carne tritata di bovino (meglio se di manzo) e qualche albume d'uovo. Montare leggermente gli albumi ed aggiungere la carne tritata in modo da formare una massa unica. Lasciare raffreddare leggermente il brodo ed aggiungere il composto di albumi e carne. Girare con moderazione e rimettere il brodo sul fuoco. Riscaldare lentamente in modo che l'albume si solidifichi e trattenga le impurità. Il procedimento deve essere lento e, durante questa fase, evitare di girare o scuotere il brodo. Appena accenna l'ebollizione, ritirare dal fuoco, lasciar riposare per alcuni minuti dopo di che passare al colino, meglio con una tela all'interno.

*Quinta Lezione***BURIDDA DI CALAMARI**Per 4/6 persone

kg	1	calamari
nr	1	cipolla
nr	1	carota
gr	50	pinoli
gr	500	patate
gr	200	pomodoro cubettato
gr	50	olive nere taggiasche
q.b.		olio d'oliva, vino bianco
q.b.		sale, peperoncino, salvia, rosmarino, aglio e prezzemolo

*Procedimento*

Pulire e lavare i calamari, dividendo le pance dai ciuffi. Le pance devono essere tagliate ad anelli, i ciuffi, se troppo lunghi, tagliati a pezzetti. Preparare un fondo con la cipolla, la carota, l'aglio, i pinoli e con un poco di olio d'oliva, soffriggere ed aggiungere i calamari e profumare con la salvia ed il rosmarino; salare e pepare (o peperoncino), spruzzare con vino bianco, aggiungere le olive, il pomodoro e cuocere per circa venti minuti a fuoco basso, possibilmente coperto. A circa metà cottura aggiungere le patate tagliate a rondelle. Completare con il prezzemolo tritato.

**TAGLIATELLE AGLI SCAMPI, CALAMARI E ZUCCHINE**Per 4/6 persone

r	500	tagliatelle fresche
gr	300	calamari
nr	4/6	scampi (se piccoli, il doppio)
nr	1	cipolla piccola
nr	2	zucchine a rondelle
gr	200	pomodoro cubettato
q.b.		sale, peperoncino, vino bianco, prezzemolo, aglio

*Procedimento*

Pulire e lavare gli scampi, tagliarli a metà (se piccoli si possono lasciare interi avendo però l'accortezza di sgusciare la coda). Preparare un fondo con la cipolla, l'olio e le zucchine, mettere i calamari e gli scampi, spruzzare con vino bianco ed aggiungere il pomodoro cubettato. Salare e pepare (o peperoncino). Lasciar cuocere e nel frattempo bollire le tagliatelle. A cottura avvenuta, "saltare" le tagliatelle nella salsa di scampi. Completare con aglio e prezzemolo tritati finemente.

*Sesta Lezione***CAPPONE RIPIENO**Per 6/8 persone

nr	1	cappone pulito di circa 2 kg
gr	300	polpa di maiale
gr	300	polpa di vitello
nr	1	mela
nr	2	uova
gr	100	animelle
gr	30	funghi secchi
gr	30	pinoli
nr	2	carciofi lessati e tagliati a spicchi
nr	1	cipolla
gr	50	parmigiano grattugiato
q.b.		olio d'oliva, aglio, rosmarino, prezzemolo, sale e pepe

*Procedimento*

Disossare il cappone lasciandolo intero, fare attenzione a non praticare dei buchi. Preparare un ripieno rosolando la cipolla con aglio, rosmarino e pinoli, aggiungere la carne tagliata a pezzettini, funghi secchi ammollati e animelle; salare e pepare e finire la cottura (se occorre spruzzare con un poco di vino bianco). Tritare il ripieno ed aggiungere le uova, il parmigiano e la mela tagliata a pezzetti. Farcire il cappone aggiungendo di tanto in tanto gli spicchi di carciofi. Chiudere e cucire bene le estremità. Cuocere al forno come un arrosto.

**BRASATO ALL'ORMEASCO**Per 6/8 persone

kg	1,5	carne di bue o manzo
gr	150	lardo
nr	3	carote
nr	2	cipolle
nr	2	canne di sedano
nr	2	pomodori maturi
lt	2	Ormeasco
nr	1	spicchio d'aglio
q.b.		chiodi di garofano e cannella
q.b.		Sale, pepe in grani, alloro, salvia e rosmarino, poco olio d'oliva

*Procedimento*

Lardellare con lardo e carote il pezzo di carne. Mettere in marinata sotto vino con tutti gli aromi tagliati grossolanamente tranne i pomodori. Lasciare in frigorifero per almeno un giorno. Scolare e mettere da parte il vino. Preparare un fondo con l'olio e tutti gli aromi, salare la carne e rosolare molto bene. Aggiungere i pomodori ed introdurre il vino a più riprese. Il brasato dovrà cuocere sempre coperto e con almeno tre dita di liquido nella casseruola (se occorre aggiungere altro vino). A cottura avvenuta, togliere le erbe aromatiche e passare il tutto al passaverdura fine. Rimettere la salsa ottenuta nella casseruola con il brasato e, se occorre, addensare leggermente con fecola o maizena.

*Settima Lezione***TORTA DI ZUCCA**

Per 12 persone

*Per la pasta*

gr 500 farina  
gr 150 latte circa  
nr 1 cucchiaio raso di zucchero  
nr 1 cucchiaio olio d'oliva  
nr 1 noce di burro

Preparare un impasto non troppo molle e ben lavorato; lasciar riposare per almeno trenta minuti.

gr 500 zucca lessata passata e strizzata  
gr 50 pinoli  
gr 100 uvetta sultana  
nr 1 mela gialla  
gr 250 marmellata di albicocche  
gr 100 zucchero  
nr 1 bustina vaniglia  
q.b. profumo di Grand Marnier  
q.b. un filo di olio extra vergine  
Temperatura forno 180° - tempo 20/25 minuti circa

*Procedimento*

Preparare il ripieno tagliando le mele a quadretti, passare la zucca al setaccio ed aggiungere tutti gli altri ingredienti. Il ripieno deve essere preparato il giorno prima dell'impiego per permettere la perfetta amalgama dei sapori.

Tirare la pasta in fogli molto sottili e foderare le tortiere tagliando la pasta in dischi di diametro superiore alla misura delle teglie in modo che la pasta fuoriesca di circa 5-6 cm. Disporre il ripieno in uno strato di circa 1-1,5 cm e rivoltare l'eccedenza di pasta verso il centro della tortiera. Cuocere in forno e, poco prima di servire, spolverare leggermente con zucchero al velo.

**TORTA DI MELE RUSTICA**

Per 6/8 persone

gr 300 farina  
gr 400 zucchero  
nr 3 uova intere  
gr 100 burro fuso  
nr 3/4 mele  
nr 1 bustina lievito  
gr 100 latte (circa)

Aroma vaniglia e limone

Temperatura forno 180° - tempo 40 minuti circa

*Procedimento*

Sbattere le uova con lo zucchero ed i profumi; aggiungere la farina ed il lievito sciolto nel latte. Amalgamare bene il composto. Imburrare ed infarinare le tortiere, disporre uno strato di pasta (circa metà) sul quale distribuire metà delle mele tagliate sottili; completare con un poco di burro fuso quindi aggiungere la rimanenza della pasta, delle mele e del burro. Spolverare con un poco di zucchero e passare al forno a 200° per alcuni minuti e passare a 180° per completare la cottura.

*Ottava Lezione***SFORMATINO DI CIOCCOLATO**Per 12 persone

gr	200	cioccolato fondente extra
gr	150	burro
gr	150	zucchero
gr	60/65	farina
nr	6	uova
nr	1	cucchiaino di pasta nocciola
nr	12	stampini da budino

*Procedimento*

Sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato; successivamente aggiungere lo zucchero, la farina, i tuorli delle uova e la pasta di nocciola.

Montare a neve le chiare d'uovo quindi amalgamarle delicatamente al resto del composto. Occorre prestare attenzione a questa procedura per evitare che gli albumi a neve abbiano a smontare. Riempire gli stampini con la preparazione e passare in forno per circa 4/5 minuti a 180°/200°.

Servire tiepido accompagnando con una salsa vaniglia preparata con: 1 latte, n° 8 tuorli d'uovo, gr 350/400 di zucchero, un cucchiaino di maizena, profumo di vaniglia e (a piacere) limone.

**LINGUE DI GATTO**

gr	100	burro
gr	125	zucchero al velo
gr	75	farina
nr	150	albumi d'uovo

Profumo vaniglia

Temperatura forno 200°

Tempo 3/4 minuti circa

*Procedimento*

Rammollire leggermente il burro e lavorarlo con lo zucchero ed il profumo vaniglia. Completare con gli albumi ed incorporare delicatamente la farina. Far attenzione a non formare grumi. Riempire un sacchetto per decorazioni munito di una bocchetta liscia piccola e formare le lingue di gatto su teglie di ferro nero leggermente unte. Volendo preparare cestini, "sigari" o altro, occorre modellare le lingue di gatto ancora calde cioè appena uscite dal forno.