

PRIMA SERATA

INVOLTINO DI SPADA AI FRUTTI DEL MEDITERRANEO

Occorrente per 6 persone

gr 400 pesce spada intero
 gr 200 frutti di mare sgusciati
 gr 200 rimasugli e ritagli di pesce
 gr 100 pomodoro cubettato
 nr 1 piccola cipolla o porro
 gr 100 verdura (erbette, spinaci, scarola, ecc)
 q.b. olio extra vergine di oliva
 q.b. mollica di pane ammollata, stuzzicadenti
 una spruzzata di vino bianco, un profumo di aglio e prezzemolo.

Tagliare delle fettine sottilissime di spada, due ogni porzione. Gli eventuali ritagli verranno utilizzati per il ripieno. Affettare mezza cipolla, imbiondirla con l'olio e cuocere i ritagli ed eventuali rimasugli di pesce e la verdura; aggiustare di sale, aromatizzare, spruzzare col il vino bianco e aggiungere la mollica di pane ammollata. Passare il tutto e assaggiare il ripieno ottenuto. Stendere sul tavolo le fettine di spada (se occorre batterle leggermente) e farcire con il ripieno; arrotolare e chiudere gli involtini steccandoli con gli stuzzicadenti. Cuocere in padella con poco olio, pomodoro cubettato e frutti di mare. Completare con una leggera spruzzata di prezzemolo aromatizzato all'aglio.

CREPELLE DI VERDURA CON PORCINI

Occorrente per 6 persone

per le crespelle:

gr 100 latte
 gr 50 farina
 nr 2 uova
 pizzico di sale e pepe

Miscelare tutti gli ingredienti avendo cura di evitare la formazione di grumi.

Passare il composto al passino fine e procedere alla preparazione delle crespelle, utilizzando l'apposito padellino.

per il ripieno:

gr 100 melanzane
 gr 100 peperoni
 gr 100 zucchine
 nr 1 cipolla
 gr 100 pomodori cubettati
 gr 300 besciamella
 poco olio extra vergine, sale, porri
 q.b. fonduta leggera
 q.b. porcini trifolati

Affettare e imbiondire la cipolla con poco olio extra, aggiungere le verdure tagliate a piccoli cubetti, il pomodoro cubettato, cuocere per circa venti minuti e completare con la besciamella. Con il composto ottenuto preparare dei "fagottini" ponendo al centro della crespella le verdure e chiudere con del "nastro" di porri ottenuto tagliando delle striscioline e sbollentandole in acqua bollente. Accompagnare le crespelle con una fonduta leggera miscelata a funghi porcini trifolati.

SECONDA SERATA

SPIEDINO DI GAMBERI IN FANTASIA LIGURE

Occorrente per 6 persone

nr 12 code di gambero medio grosse
gr 300 scorzonera
nr 2 carciofi
gr 100 fontal
nr 6 spiedini
q.b. olio per frittura

Pulire, lavare e bollire i carciofi e la scorzonera; sgusciare le code di gambero e impanare tutto alla milanese. Il formaggio deve essere tagliato in grossi cubetti, infarinato e impanato. Preparare gli spiedini infilzando alternativamente i vari pezzi. Friggere in abbondante olio.

QUENELLE DI VITELLO GUARNIZIONE ORIENTALE

Occorrente per 6 persone

gr 500 carne bovina
gr 100 cipolla
gr 20 funghi secchi
gr 10 pinoli
gr 150 passata di pomodoro
gr 300 riso "thai" pilaff
un battuto di cipolla, aglio, rosmarino e salvia
q.b. olio e burro

Macinare la carne e impastarla con il trito e condire con il sale necessario. Formare con il composto delle piccole sfere che andranno infarinate e passate in padella con olio e burro.

Preparare un fondo di cipolla con poco olio, rosolare i funghi secchi (precedentemente ammollati) e i pinoli, allungare con il pomodoro; cuocere per pochi minuti ed aggiungere le quenelle precedentemente preparate e spadellate: finire la cottura.

Preparare il riso pilaff nel forno e, quando pronto, dare la forma utilizzando uno stampino di alluminio sopra il vassoio di servizio o nei singoli piatti. Versare le quenelle con il loro sugo e servire.

TERZA SERATA**GNOCCHI ALLA PARIGINA IN VERSIONE MODERNA***Occorrente per 6/8 persone*

lt.	1	latte
gr	350	burro
gr	350	farina
nr	4-5	uova
gr	100	parmigiano
gr	200	panna
gr	200	spinaci lessati
gr	100	pomodori cubettati
gr	50	olive nere
q.b.		sale, pepe, noce moscata

Impasto: mettere in una casseruola ½ litro di latte con gr. 300 di burro, sale, pepe e noce moscata; all'ebollizione aggiungere gr. 300 di farina e lavorare energicamente con una paletta di legno.

Quando si sarà formata una polentina soda che si staccherà dalle pareti della casseruola, ritirare dal fuoco e incorporarvi le uova, una alla volta, sempre lavorando. L'impasto sarà pronto quando, prelevandone un poco con il cucchiaino di legno lo si vedrà scendere formando il cosiddetto "nastro". Ultimare aggiungendo la metà del parmigiano grattugiato.

Cottura: mettere l'impasto in una tasca (sac-à-poche) munita di bocchetta rotonda liscia n° 15/16 e spremere il composto dentro una pentola con acqua non salata in leggera ebollizione. Formare un cordone che verrà tagliato, direttamente durante la cottura, con le forbici, in gnocchetti di 3/4 cm. di lunghezza. Dopo 5-6 minuti sgocciolare i gnocchetti e allargarli in un recipiente largo e leggermente unto d'olio. Con il rimanente latte, burro e farina, preparare una salsa besciamella. Dividere la salsa a metà e aggiungere, in una parte, gli spinaci lessi tagliuzzati grossolanamente e nell'altra la panna. Imburrare una pirofila, coprire il fondo con un leggero strato di salsa con gli spinaci e sistemare ad uno ad uno i gnocchetti in modo da distanziarli leggermente l'un l'altro. Guarnire con il pomodoro cubettato e le olive, ricoprire con la salsa alla panna e cospargere con parmigiano grattugiato, fiocchetti di burro e passare in forno caldo per circa 15/20 minuti.

Servire immediatamente.

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SUGO DI ASTICE*Occorrente per 6 persone*

Preparare la pasta fresca con 300 gr di semola rimacinata, 1 vescica di nero di seppia e 3-4 uova.

nr	1	astice
nr	1	scalogno o cipolla
gr	100	olio extra vergine di oliva
gr	250	pomodoro fresco
nr	1	piccola seppia
q.b.		sale, peperoncino, aglio, rosmarino

Spaccare l'astice a metà, rompere le chele e scottarlo in padella con scalogno e aglio. Spolpare e togliere la carcassa, aggiungere la seppia tagliata a listarelle e il pomodoro. Aggiustare di sale e peperoncino. Cuocere i tagliolini, scolare e saltare in padella con il sugo di astice.

QUARTA SERATA

LA ZUPPA DI PESCE

I pesci adatti per la zuppa possono essere molti e di varia specie, i maggiormente conosciuti sono: Scorfano, S. Pietro, Pescatrice, Gallinella, Cappone, Pesce ragno, Prete. Esistono poi molte altre varietà che si possono utilizzare. Una regola generale comunque esclude tutti i pesci azzurri ed i pesci cosiddetti "grassi" ossia le cui carni hanno una percentuale elevata di grasso (salmonidi, ecc.)

Occorrente per 6/8 persone

gr	500	pesci da zuppa
nr	1	seppia o calamaro
kg	1	frutti di mare (cozze e vongole)
nr	6/8	gamberi
gr	100	scalogno o cipolla
nr	6/8	crostoni di pane casereccio tostati e passati con aglio
nr	1	piccola carota
nr	1	gamba di sedano
gr	100	olio extra vergine
gr	200	pomodoro cubettato
q.b.		prezzemolo, peperoncino, aglio

Pulire i pesci e, con le teste e le code, preparare un brodo di pesce aggiungendo la carota, il sedano, una piccola cipolla e poca acqua. Se alcuni dei pesci fossero troppo piccoli, metterli nel brodo e diliscarli dopo cotti. I pesci più grossi devono essere tagliati in "tocchi" di media grandezza. Rosolare con l'olio extra vergine lo scalogno tritato con l'aglio e passare alla cottura della seppia pulita e tagliata a pezzetti o listarelle; proseguire aggiungendo i "tocchi" di pesce ed il pomodoro cubettato. Lasciar insaporire e, nel frattempo, diliscare i pesci più piccoli che erano stati messi nel brodo ed aggiungerne la polpa. Allungare con il brodo di pesce ed aggiustare di sale e peperoncino. Cuocere a parte i gamberi (1 a porzione) al vapore o bolliti. Completare aggiungendo i frutti di mare preventivamente puliti e aperti in casseruola e filtrando il liquido di cottura che dovrà essere utilizzato per regolare la giusta parte di liquido; alcuni gusci potranno essere utilizzati per dare una piacevole coreografia al piatto. Terminata la cottura della zuppa, mettere nella ciotola o fondina un crostone di pane, aggiungere la zuppa, spolverare con un poco di prezzemolo tritato e guarnire ogni porzione con un gambero.

QUINTA SERATA

LUMACHE ALLA VEREZZINA

Occorrente per 4 persone

nr	50	lumache
nr	2	cipolle
nr	1	gamba di sedano
nr	1	carota
gr	100	olio extra vergine
nr	1	bicchiere di vino bianco
nr	1	manciata di pinoli
q.b.		pinoli, capperi frullati (a mo' di pasta)
q.b.		aglio, rosmarino, alloro, salvia, brodo

Preparazione preliminare

Le lumache devono essere preventivamente "spurgate" per far loro perdere tutta la "bava". Occorre lasciarle qualche giorno dentro un secchio con crusca. Lavare in abbondante acqua, quindi metterle in un recipiente con abbondante sale grosso per almeno due ore. Risciacquare più volte con abbondante acqua. Metterle in pentola ad acqua fredda salata, a fuoco basso, aromatizzando con cipolla, sedano e carota; al primo calore le lumache usciranno dal loro guscio e a quel punto aumentare il fuoco al massimo. Bollire per almeno due ore.

Togliere dal guscio le lumache, pulirle privandole dell'ultima parte del corpo (intestino) di colore nero; circa la metà andranno rimesse nel guscio. Preparare una padella con un fondo di olio, cipolla, aglio rosmarino, alloro, salvia e lardo, saltare a fuoco vivo spruzzando con vino bianco e aggiungendo del brodo. Lasciar cuocere per circa un'ora a fuoco basso. A cottura quasi ultimata aggiungere la pasta di pinoli e capperi, lasciar insaporire per alcuni istanti e servire.

CARRÈ DI MANZO IMPERIALE

Occorrente per 6/8 persone

kg	2	carrè di manzo
nr	2	cipolle
nr	2	carote
nr	2	gambe di sedano
nr	2	spicchi d'aglio
gr	500	uva bianca
gr	500	uva nera
gr	500	patate nocciola
dl	2	vino bianco
gr	100	olio d'oliva
q.b.		sale, pepe, rosmarino, alloro, carcasse di pollo e ossa

Preparare per la cottura il carrè, eliminando le parti grasse e fibrose (copertina compresa), scoprire le ossa a tagliarle in modo che fuoriescano di pochi centimetri, eliminare anche parte della colonna. Salare e pepare quindi passare velocemente la carne sulla piastra unendo leggermente con pochissimo olio. Preparare il fondo con le verdure, gli aromi e le ossa spezzettate; passare alla cottura arrosto, spruzzando con il vino. Completata la cottura, sgrassare il fondo e "tirare la salsa". Nel frattempo cuocere in padella le patate nocciola aromatizzando con aglio, rosmarino e alloro. A circa $\frac{3}{4}$ di cottura delle patate aggiungere gli acini d'uva e finire la cottura. Servire il carrè con il suo sugo e la guarnizione imperiale.

SESTA SERATA

IL FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

La nascita di questo piatto è legata al rito della macellazione del maiale ed alla necessità di non sprecare nulla, neanche le parti più deperibili (cervella, animelle, ecc). In origine, il fritto misto annoverava i sanguinacci, il polmone, il cuore, il fegato, i batsoà, le fettine di lombo e tocchetti di salsiccia. Con il tempo si è arricchito di nuovi ingredienti: tipici del Monferrato sono i fiori di zucca e gli amaretti, in altre zone del Piemonte sono state introdotte anche altre preparazioni come il semolino dolce, il rognone di vitello, le polpettine di macinato, le creste di gallo, cappelle di funghi, rane, ecc. Naturalmente anche la stagione influiva sulla reperibilità e l'impiego di alcuni ingredienti.

Occorrente per 4 persone

nr	4	bistecchine di vitello
nr	1	animella di vitello (o palle di toro)
nr	4	fettine di fegato
nr	8	pezzetti di salsiccia
nr	4	amaretti
nr	2/3	uova
q.b.		pane grattugiato, olio per frittura

Per il semolino

gr	200	zucchero
gr	125	semolino
	½	litro di latte
		la scorza di un limone

Preparare prima il semolino portando il latte a ebollizione con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata; aggiungere a pioggia la semola amalgamando con una frusta. Cuocere per dieci minuti, rovesciare in uno stampo e lasciare raffreddare per un giorno.

Impanare con uovo e pane pesto: le fettine di vitello, il fegato, le animelle e il semolino tagliato a rombi. Mettere a bagno nel latte gli amaretti per ammorbidirli e successivamente impanarli.

Cottura: tutti gli ingredienti devono essere fritti al momento e serviti bollenti. La salsiccia deve essere coccinata ai ferri.

SETTIMA SERATA

LA PASTIERA NAPOLETANA

Occorrente per 2 torte

gr 200 grano tenero (tenuto a bagno per 2 o 3 giorni)
 gr 500 ricotta (di pecora) passata al setaccio
 gr 350 zucchero + due cucchiari per la cottura del grano
 nr 6 tuorli d'uovo
 gr 150 scorzetta d'arancio candita
 lt ½ latte
 q.b. pasta frolla
 q.b. scorza di limone, cannella, sale, zucchero vanigliato
 Temperatura forno: 160-170 °C Tempo di cottura: 40 minuti circa

Mettere il grano a bollire in abbondante acqua fredda per circa un'ora e sgocciolarlo. Rimetterlo in casseruola con il latte, due cucchiari di zucchero, il profumo di limone (una scorza pelata) e cannella e un pizzico di sale. Far prendere l'ebollizione e lasciar consumare completamente il latte. Lasciar raffreddare e riunire in una bacinella con la ricotta, lo zucchero, la scorza di mezzo limone grattugiata, l'arancio candito in cubetti, amalgamare il tutto con i tuorli d'uovo; completare il ripieno amalgamando delicatamente 4 albumi d'uovo montati a neve. Foderare con la pasta frolla le tortiere, riempire per due terzi con il ripieno e guarnire con striscioline di pasta frolla incrociate la superficie del dolce. Pennellare con uovo sbattuto e passare al forno. A cottura ultimata, lasciar raffreddare, togliere dalla tortiera e spolverare con lo zucchero vanigliato.

ZABAGLIONE

nr 1 tuorlo d'uovo a porzione
 nr 2 cucchiari di zucchero a porzione
 q.b. vino moscato

Montare a bagnomaria caldo, aggiungendo man mano il vino.

BISCOTTI SAVOIARDI

nr 6 uova intere
 gr 300 zucchero
 gr 400 farina
 q.b. zucchero al velo
 profumo limone e vaniglia
 temperatura forno 190°-200°

Procedere come per il pan di spagna, montando cioè le uova con lo zucchero e i profumi ed incorporando delicatamente la farina.

Ottenuto il composto lo si dovrà mettere dentro un sacchetto per decorazioni (sac-à-poche) munito di bocchetta liscia n°6/8 e si dovranno formare i biscotti sopra una teglia munita di carta antiaderente. Quando si saranno stampati tutti i biscotti si dovrà spolverarne la superficie con zucchero al velo. Passare quindi alla cottura in forno.

OTTAVA SERATA

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Occorrente per 6/8 persone

gr	150	farina
gr	150	zucchero
lt	½	latte
gr	200	panna
gr	50	burro
nr	6	uova
gr	50	cacao amaro
q.b.		profumo vaniglia, zucchero al velo

In una pentola, miscelare il latte, la panna, lo zucchero, la farina, il cacao la vanillina e portare a bollore lavorando sempre. Ritirare dal fuoco ed aggiungere il burro. Lasciar raffreddare leggermente e, sempre lavorando, aggiungere uno alla volta i tuorli delle uova.

Gli albumi andranno montati a neve ed aggiunti al composto, delicatamente, girando con una paletta.

Imburrare e cospargere di zucchero gli appositi stampi per soufflè, versarvi il composto e, lisciando con una spatola tutto in giro, dare una leggera forma a cono che oltrepassi di un centimetro i bordi dello stampo. Passare al forno moderato (180°) e ritirare dopo circa 15-20 minuti (secondo la dimensione degli stampi), cospargere la superficie con zucchero al velo e rimettere in forno a calore forte.

Non appena si sarà caramellato lo zucchero, togliere dal forno e servire immediatamente.

CRÊPES SUZETTE

Occorrente per 6 persone

nr	12	crepelle
nr	4	arance
gr	100	Grand Marnier
gr	50	burro
gr	150/200	zucchero
q.b.		profumo di arancio e limone

Preparare le crepelle con la seguente formula: gr 125 farina, gr 250 latte, nr 3 uova, due cucchiaini di olio d'oliva, due cucchiaini di rhum, profumo arancio.

Mettere una padella sul fuoco, far sciogliere il burro con la buccia di un arancio e di mezzo limone (senza la parte bianca) ed aggiungere lo zucchero; lasciar caramellare leggermente quindi aggiungere il succo delle arance filtrato e metà del Grand Marnier. Lasciar bollire e cuocere le crepelle, allargandole, rigirandole e ripiegandole in 4. Terminata la cottura, far addensare la salsa aggiungendo anche con il rimanente liquore. Servire nei piattini, due crepelle ripiegate in 4 ogni porzione, completando con la salsa che dovrà essere calda e leggermente densa.