

PRIMA SERATA

BURIDDA DI STOCCAFISSO (nr 4 porzioni)

Kg	1,2	Stoccafisso bagnato (Ragno)
gr	50	Olio extra vergine
gr	50	Olive nere
gr	50	Pinoli
gr	600	Patate
nr	2	Acciughe salate e sfilettate
nr	1	Pomodoro fresco
nr	1	Cucchiaino di capperi
q.b.		Prezzemolo, aglio, alloro, sale e pepe

Mettere lo stoccafisso in acqua fredda e portare a bollire; privarlo delle lisce e della pelle.

Preparare in un tegame un fondo di olio, aglio, olive, prezzemolo, capperi e acciughe; aggiungere lo stoccafisso tagliato a pezzi grossi, salare e pepare. Unire il pomodoro fresco e l'alloro. Cuocere per almeno un'ora aggiungendo, all'occorrenza poca acqua. A metà cottura circa, aggiungere le patate tagliate a rondelle e terminare a fuoco lento. Servire con crostoni di polenta.

TESTAROLI (nr 4 porzioni)

gr	500	Farina (eventualmente con un 10% di farina di castagne)
lt	½	Acqua circa - sale

Preparare una pastella fluida con la farina, il sale e l'acqua necessaria per giungere alla giusta consistenza (tipo pastella da crêpes leggermente più consistente). Se restassero dei grumi, passarla al setaccio. Per la cottura ci vorrebbe l'apposito strumento, il testo, dal quale deriva il nome, difficile da trovare. Si può usare una padella in ghisa o anche antiaderente a fondo spesso, ben uniforme. Ungere la padella con un velo d'olio e versare un mestolino di pastella, allargandola (si procede proprio come per le crêpes, ma più spesse), voltandole una volta in cottura. Si ottengono così delle crespelle bianche di circa 3-4 millimetri di spessore. Quando sono tutte pronte, tagliarle a losanghe o a quadrati (testaroli). Buttare i testaroli nell'acqua bollente salata; quando l'acqua riprende il bollore, spegnere il fuoco, lasciarli gonfiare un minutino, toglierli con la schiumarola e passarli nello scolapasta per farli sgocciolare: via via che sono scolati, disporli a strati nel piatto da portata e condirli con pesto e pecorino grattugiato.

PESTO (nr 4 porzioni)

nr	3	mazzetti di basilico
nr	1	spicchio d'aglio
gr	20	pinoli
gr	60/70	olio extra vergine
gr	20	formaggio pecorino (volendo metà pecorino e metà parmigiano) qualche grano di sale grosso

Per fare il vero Pesto alla genovese occorrono un mortaio di marmo e un pestello in legno, tanta diligenza e pazienza. Per prima cosa bisogna lavare in acqua fredda il basilico, naturalmente genovese, e poi metterli ad asciugare su un canovaccio, nel frattempo nel mortaio si deve pestare uno spicchio ogni trenta foglie d'aglio, la ritualità sta anche nelle dosi. L'aglio deve essere dolce, non deve prevalere pur facendosi sentire nel sottofondo... insomma non può mancare! E non deve mancare neppure il sale grosso, aggiungetene qualche grano. A questo punto, ma non tutte insieme (sono merce preziosa non erbetta qualunque!), vanno aggiunte le foglioline e si inizia con un dolce movimento rotatorio e prolungato a pestarle nel mortaio. Quando il basilico stilerà un liquido verde brillante sarà il momento di aggiungere i pinoli; ed infine l'olio extravergine d'oliva, versato a goccia. Completare con il formaggio grattugiato.

Oggi, nell'era della fretta, per fare il pesto si usa anche il frullatore, ma la migliore soluzione è sempre quella... "all'antica" !

SECONDA SERATA

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA (nr 4 porzioni)

nr	3	melanzane
gr	200	mozzarella
gr	300	salsa di pomodoro
q.b.		farina, sale, parmigiano grattugiato, olio per frittura

Tagliare le melanzane (preferibilmente del tipo allungate) nel senso della lunghezza, infarinare leggermente e friggere in olio caldissimo; fare asciugare sopra carta assorbente. Preparare lo stampo (pirofila o stampino monoporzione) e porre alla base un poco di salsa pomodoro. Alternare le melanzane con la mozzarella tagliata in fettine sottili, parmigiano grattugiato e pomodoro. Completare richiudendo il bordo esterno con melanzane. Cuocere in forno preriscaldato a circa 160° per 10 minuti

BABÀ AL RHUM

gr	250	farina
gr	50	zucchero
gr	100	burro
nr	4-5	uova
gr	50	lievito di birra
		scorza di limone grattugiata

Preparare un primo impasto con 1/3 di farina, lievito ed un po' d'acqua tiepida in modo da ottenere un impasto di media consistenza. Praticare un taglio alla superficie, mettere in una bacinella con acqua a 30°: quando la massa verrà a galla sarà pronta.

Mettere in una bacinella le uova

TERZA SERATA

CAVATELLI AL SUGO DI CARNE (nr 4 porzioni)

gr 200 farina di semola di grano duro

gr 100 farina 00

un pizzico di sale, acqua q.b.

Formare una fontana e procedere all'impasto. Formare successivamente il cavatello.

SUGO DI CARNE (BRACIOLE ALLA BARESE)

nr 4 fettine di carne di cavallo

nr 4 fettine di mortadella

gr 100 parmigiano grattugiato

lt 1 passata di pomodoro

nr 1 bicchiere di vino rosso

olio d'oliva, aglio, cipolla, prezzemolo, sale e pepe

Preparare un fondo di aglio e cipolla a julienne, far soffriggere con olio d'oliva; aggiungere le briciole di cavallo, farle rosolare, salare e pepare, bagnare con il vino rosso, evaporare e aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere per 45 minuti circa.

BRACIOLE DI CAVALLO

Stendere la fettina di cavallo, aggiungere la mortadella, aglio a fettine, prezzemolo tritato grossolanamente, parmigiano grattugiato, sale e pepe. Avvolgere formando un involtino.

DOLCETTI DI MANDORLE

gr 500 mandorle dolci pelate

gr 200 zucchero

nr 1 albume d'uovo

nr 1 uovo intero

scorza di limone grattugiata

Frullare insieme le mandorle con lo zucchero e successivamente aggiungere il rimanente degli ingredienti mescolando con un cucchiaino di legno. Preparare i dolcetti e cuocere in forno a 160° circa

QUARTA SERATA

CANEDERLI ALTOATESINI CON SPECK E FUNGHI PORCINI (nr 10 porzioni)

gr 500 pane raffermo (ottimo il pan carré)
 gr 150 latte
 gr 50 grana padano
 nr 2 uova
 q.b. sale, pepe, noce moscata, farina

Prezzemolo tritato, Speck, funghi porcini tritati e trifolati con scalogno e aglio.

Ammollare il pane tagliato a pezzetti nel latte. Far appassire lo scalogno con lo speck, aggiungere il pane precedentemente strizzato e incorporare le uova e il grana. Aggiustare di sale, pepe, noce moscata e completare con il prezzemolo tritato.

Impastare bene e controllare la densità dell'impasto; formare delle piccole polpette spolverandole di farina. Cuocere i canederli in acqua o brodo bollente per 15 minuti circa considerando che a seconda della pezzatura occorrerà più o meno tempo.

Scolare i canederli e condirli con una salsa preparata facendo dorare dello scalogno con lo speck, aggiungendo i funghi porcini e portando il tutto a doratura. Sarebbe opportuno aggiungere del buon fondo bruno e far saltare il tutto irrorando ancora con del parmigiano grattugiato.

STRUDEL DI MELE

Per la pasta

gr 500 farina
 gr 100 burro morbido a pezzetti
 nr 2 uova
 nr 2 tuorli
 pizzico di sale

Per il ripieno

kg 1 mele
 gr 150 pangrattato
 gr 70 burro
 Zucchero, cannella, amaretti, savoiardi,
 uvetta, pinoli

Disporre a fontana la farina, mettere nel centro il burro a pezzetti le uova il pizzico di sale e impastare aggiungendo poco alla volta dell'acqua tiepida fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo; coprire con un canovaccio e lasciar riposare per circa un'ora.

Preparare il ripieno sbucciando le mele e tagliarle a spicchi di media grandezza; metterle in un tegame con un poco di zucchero, il burro e la cannella e lasciar cuocere bagnando con brandy o amaretto; aggiungere i savoiardi e controllare la consistenza ed il sapore.

Far dorare in padella il pane grattugiato.

Infarinare la spianatoia e stendere la pasta, precedentemente preparata, con il mattarello; tirare allo spessore di circa 1 cm.

Spolverare la pasta con il pangrattato che servirà da isolante e non permetterà al liquido del ripieno di rompere la pasta.

Disporre sopra la sfoglia il ripieno e richiudere su se stesso avendo cura di sigillare bene il tutto.

Cuocere gli strudel su carta antiaderente spennellandoli, prima di infornare, con uovo sbattuto e zucchero.

Cottura 200° per 40 minuti circa. Ultimata la cottura lasciar raffreddare completamente e spolverare con zucchero al velo

QUINTA SERATA

CAPUNET (nr 6 porzioni)

kg	1	cavolo verza
gr	300	cotechino cotto (in mancanza pasta di salsiccia rosolata)
gr	150	riso Arborio
gr	50	burro
gr	50	parmigiano grattugiato
nr	2	uova
q.b.		sale, pepe bianco, salvia

Eliminare dal cavolo le foglie esterne ed il torsolo. Scegliere le altre foglie, lavarle e cuocerle per qualche minuto in acqua salata bollente; scolarle, immergerle in acqua fredda ed asciugare con un canovaccio pulito.

Cuocere il riso in acqua salata, scolarlo ed unirvi il cotechino sbriciolato, parmigiano, uova, pepe ed aggiustare di sale; se il ripieno dovesse risultare troppo molle, aggiungere qualche cucchiaino di pane pesto.

Porre al centro della foglia di cavolo una cucchiainata di ripieno chiudendo a mo' di involtino, badando però di sigillare le estremità. Disporre i capunet in un tegame imburrito e passare al forno caldo per cinque minuti. Prima di servire versare sui capunet del burro nocciola aromatizzato con salvia.

TAJARIN ALLA FINANZIERA (nr 6 porzioni)

gr	300	filoni
gr	300	animelle di vitello
gr	200	creste di pollo
gr	150	funghi sott'aceto o sott'olio
gr	100	cetriolini sott'aceto
gr	200	buon sugo di arrosto
q.b.		burro, sale, pepe, salvia, alloro, marsala secco, aceto
gr	500	tagliatelle fresche

Fare bollire in abbondante acqua salata (due cucchiaini di aceto e qualche foglia di alloro) le animelle; dopo 10 minuti aggiungere i filoni puliti. Quando l'acqua riprende il bollore, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare nella stessa acqua. A parte bollire per 20 minuti le creste di pollo.

Tagliare tutti gli ingredienti a pezzetti e passare in padella al burro e salvia, bagnando con il vino marsala. Aggiustare di sale e pepe e completare con il sugo di arrosto. Bollire le tagliatelle e condirle con la finanziaria saltando il tutto in padella.

SESTA SERATA

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA (nr 6 porzioni)

gr 500 farina di grano saraceno

gr 200 farina 00

q.b. sale, acqua

4 patate, verza, bietole, burro, salvia, bitto (formaggio tipico), o formaggio magro (tipo latteria), cipolla

Mescolare le due farine, unire il sale e impastare con tanta acqua quanto basta per ottenerne un impasto duro e liscio, come normalmente si fa per le tagliatelle, ma non troppo a lungo.

Stendere la sfoglia non troppo sottile e tagliarla in fettuccine larghe 1 cm e lunghe 5 cm. Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, aggiungere le patate pelate e tagliate a pezzi, le foglie di bietola e di verza tagliate a striscioline. Quando le patate saranno cotte, buttare i pizzoccheri e scolare il tutto quando la pasta sarà ancora al dente. Stendete i pizzoccheri a strati cospargendo ogni tanto con abbondante formaggio tagliato in fettine larghe e sottili; gli strati andranno conditi con abbondante burro fuso e aromatizzato con alcune foglie di salvia e cipolla tagliata sottile.

TORTA SBRISULONA (nr 8 porzioni)

gr 250 farina bianca 00

gr 200 mandorle

gr 200 zucchero semolato

gr 150 farina gialla fine

gr 120 burro

gr 100 strutto

nr 2 tuorli d'uovo

nr 1 bustina vanillina

nr 1 limone

q.b. zucchero al velo per spolverare

Scottare in acqua bollente le mandorle, pelarle e tritarle finemente. Disporre sulla spianatoia le farine, unire le mandorle, lo zucchero, la vanillina, la scorza di limone grattugiata ed i tuorli d'uovo. Incorporarvi lo strutto ed il burro leggermente ammorbidito. Lavorare gli ingredienti cercando di non fare non ottenere un impasto omogeneo ma ottenendo piccoli grumi che si faranno cadere a pioggia in una tortiera ben imburrata. Mettere in forno già caldo (180°) e lasciar cuocere per circa 1 ora; a cottura avvenuta, sfornare e, appena tiepida, spolverare la superficie del dolce con lo zucchero al velo

SETTIMA SERATA

CACIUCCO ALLA LIVORNESE (nr 6 porzioni)

gr 500 pesci da zuppa (per brodo)
gr 500 pesci da zuppa (per filetti)
q.b. crostoni di pane casereccio

Sedano, carote, cipolle, aglio, prezzemolo, pepe in grani, olio extra vergine, vino bianco.

Per il fondo: capperi, un calamaro tritato, pinoli, sedano, carota, cipolla, pomodori cubettati (facoltativi).

Preparare un brodo di pesce con i gusti ed i pesci da brodo, ben puliti e lavati. Cuocere per almeno 20-30 minuti a fuoco basso.

Pulite e sfilettare i rimanenti pesci (le teste e le lisce possono essere immerse nel brodo). Preparare un fondo con olio d'oliva e tutti gli altri ingredienti, farvi rosolare i pezzetti di pesce, salare e pepare, bagnare con vino bianco e successivamente allungare con il brodo di pesce. All'occorrenza si possono spolpare anche le carcasse (se vi è della polpa utilizzabile) e sbricolarle nel caciucco. Servire su crostoni di pane tostato e guarnire con una spolverata di prezzemolo fine.

CANTUCCI O CANTUCCINI

gr 500 zucchero
gr 100 burro rammollito ma non fuso
gr 50 miele
nr 5 uova
gr 500 mandorle
kg 1 farina
nr 1 bustina lievito
profumo arancio e vaniglia

Impastate tutti gli ingredienti, formate dei bastoncini di circa 2-3 cm. di diametro e disponeteli in una teglia da forno imburrata o su carta da forno. Cuocete a 180° per 25-30 minuti circa; lasciate raffreddare quindi tagliare i dolci con un coltello a sega in obliquo (tipo fetta di salame) di circa 1 cm. Disponete su una teglia e far biscottare in forno

OTTAUA SERATA

INVOLTINI DI SPADA ALLA MESSINESE (nr 6 porzioni)

gr	500	pesce spada
gr	300	mollica di pane
dl	2	olio d'oliva
gr	30	pinoli
gr	30	uva passolina (zibibbo)
nr	12	stecconi lunghi
q.b.		sale e pepe, prezzemolo, origano, aglio, limone

Preparazione della "mollica"

Tagliare a fette del pane casereccio raffermo e privarlo della crosta; farlo tostare in forno, quindi grattugiarlo per ottenere del pane pesto piuttosto grossolano e molto chiaro.

Tagliare lo spada in fettine piccole e sottili e, se occorre, batterle leggermente.

Mettere in padella poco olio d'oliva uno spicchi d'aglio e gli eventuali pezzetti di pesce spada che si dovessero rompere; aggiungere la mollica e fa insaporire. Completare con l'uvetta, i pinoli, origano, prezzemolo tritato, sale e poco pepe.

Formare gli involtini farcendo le fettine di pesce con il ripieno preparato in precedenza; occorre preparare almeno 4-5 involtini per porzione. Impanare gli involtini con lo stesso ripieno.

Ultimata questa operazione, infilare gli involtini negli stuzzicadenti lunghi o in spiedini metallici.

Cuocere, dopo aver bagnato leggermente con olio, ai ferri, possibilmente su piastra.

A cottura avvenuta cospargere gli involtini con una salsa tipica siciliana detta "salmorigano".

Il salmorigano è un intingolo preparato miscelando succo di limone, sale, pepe, origano e olio di oliva. Il tutto viene preparato al momento girando con una piccola frusta o con una forchetta.

CANNOLI ALLA SICILIANA

gr	500	farina
gr	80	zucchero
gr	50	strutto o burro
q.b.		vino rosso
q.b.		zucchero impalpabile, olio per frittura

Per il ripieno

kg	1	ricotta
gr	350	zucchero
nr	1	bustina vaniglia
q.b.		frutta candita (o pezzetti di cioccolato)

Lavorare gli ingredienti del ripieno e lasciar riposare in frigorifero.

Impastare tutti gli ingredienti per i gusci, dosando il vino in modo che il composto risulti ben lavorato ma non troppo molle. Lasciar riposare per 30 minuti e successivamente tirare la pasta a circa 1 millimetro di spessore. Tagliare con coppa-pasta ovale ed arrotolare sulle apposite cannuce, facendo aderire i due lembi della forma con una "colla" formata con acqua e farina.

Passare quindi alla frittura in olio di semi e strutto; lasciar raffreddare, sfilare le canne e farcire da ambo i lati con il ripieno.

Allineare sul piatto, spolverare con zucchero impalpabile e servire