

# 2009

# Benvenuti

## Le ricette di Mariangela

*Les recettes de cuisine de Mariangela*



# 2009

# Benvenuti

Acini 	Agnolotti 	Agnolotti 	Bigoli 	Bucatini 	Capellini 
Cappelletti 	Cavatappi 	Cavatelli 	Cellentani 	Cencioni 	Conchiglie 
Farfalla 	Fettuccine 	Fiorentine 	Fiori 	Fregola 	Fusilli 
Garganelli 	Gemelli 	Gnocchi 	Lanterne 	Lasagne 	Linguine 
Lumache 	Maccheroni 	Mafaldine 	Orecchiette 	Orzo 	Pappardelle 
Passatelli 	Pelmeni 	Penne 	Perciatelli 	Pirogi 	Pizzoccheri 
Ravioli 	Rigatoni 	Rotelle 	Rotini 	Pasta nel Mercato Centrale di Firenze 	
Spaghetti 	Tagliatelle 	Varie qualità 			
Tagliolini 	Tortelli 	Tortiglioni 	Vermicelli 	Pasta lunga 	Pasta minuta 

# 2009

# Benvenuti



# 2009

# Benvenuti

<b>GNOCCHI E GORGONZOLA</b>	<b>1</b>
<i>GNOCCHI E GORGONZOLA</i>	<i>2</i>
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>3</b>
<i>VITELLO TONNATO</i>	<i>4</i>
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b>	<b>5</b>
<i>RISOTTO ALLA MILANESE</i>	<i>6</i>
<b>FILETTI DI TROTA ALLE MANDORLE E ASPARGI</b>	<b>7</b>
<i>FILETS DE TRUITE AUX AMANDES ET ASPERGES</i>	<i>8</i>
<b>LASAGNE « RICETTA FAMILIARE »</b>	<b>9</b>
<i>LASAGNES « RECETTE DE FAMILLE »</i>	<i>10</i>
<b>PIZZOCCHERI « DELLA VALTELLINA »</b>	<b>11</b>
<i>PIZZOCCHERI « DELLA VALTELLINA »</i>	<i>12</i>
<b>CARPACCIO DI BUE</b>	<b>13</b>
<i>CARPACCIO DE BŒUF</i>	<i>14</i>
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	<b>15</b>
<i>PENNE ALL'ARRABBIATA</i>	<i>16</i>
<b>BUCATINI ALLA BOSCAIOLA</b>	<b>17</b>
<i>BUCATINI A LA FORESTIERE</i>	<i>18</i>
<b>OSSI BUCHI ALLA MILANESE</b>	<b>19</b>
<i>OSSI BUCHI ALLA MILANESE</i>	<i>20</i>
<b>TIRAMISU'</b>	<b>21</b>
<i>TIRAMISU'</i>	<i>22</i>
<b>AGNELLO DI SARDEGNA</b>	<b>23</b>
<i>AGNEAU DE SARDAIGNE</i>	<i>24</i>

**2009**

**Benvenuti**

## GNOCCHI E GORGONZOLA

**Ingredienti:**

- 1 kg di patate (BINTJE) o vecchie patate
- 400 g di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaio d'olio
- 50 g di burro o margarina
- noce moscata
- sale e pepe

**Per la salsa :**

- gorgonzola
- panna
- Parmigiano grattugiato

Far cuocere le patate e passarle nello schiacciapatate e aggiungete il burro o la margarina.

In un'insalatiera mescolate l'uovo, la noce moscata, l'olio e il sale. Aggiungete l'impasto alle patate e versare la farina. Impastate fino ad ottenere una pasta bella liscia. Formare dei rotolini di 1,5 cm di diametro circa, infarinarli e tagliarli a pezzettini di circa 1 cm. Con l'aiuto di una forchetta, provare a rigare gli gnocchi.

Nel frattempo, far bollire acqua salata a sufficienza e buttare gli gnocchi quando l'acqua bolle. Quando gli gnocchi salgono in superficie, significa che sono cotti.

La salsa : Preriscaldare il grill del forno. In un pentolino, far sciogliere il gorgonzola tagliato a pezzetti a fuoco lento, aggiungere la panna e mescolare per ottenere una salsa omogenea. Mantenere al caldo. Mettere gli gnocchi in un piatto che va in forno. Coprire con la salsa e cospargere con Parmigiano grattugiato. Lasciar gratinare un po'.

## GNOCCHI E GORGONZOLA

**Ingrédients:**

- 1 kg de pomme de terre (BINTJE)
- 400 g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de beurre ou margarine
- noix de muscade
- sel et poivre

**Pour la sauce :**

- gorgonzola
- crème
- Parmigiano râpé

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire. Passez-les au moulin à légumes et incorporez le beurre ou margarine en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez l'œuf, la muscade, l'huile et le sel. Ajoutez les pommes de terre écrasées et la farine. Travaillez l'ensemble de façon à obtenir une pâte bien lisse.

Formez des rouleaux de 1.5 cm diamètre. Farinez-les et coupez-les en tronçons de 1 cm. Donnez-leur une forme de gnocchis en les écrasant à la fourchette dans la main.

Pochez les gnocchis dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent en surface, ils sont cuits.

La sauce : Préchauffer le four. Dans une casserole faire fondre le gorgonzola coupé en morceaux à feu doux, ajouter la crème et mélanger pour obtenir une crème onctueuse. Garder au chaud. Mettre les gnocchis dans un plat à gratin. Couvrir avec la sauce et parsemer avec du Parmesan. Laisser gratiner au four un instant.

## VITELLO TONNATO

Ingredienti (per 8 persone):

Per la carne:

- 1 kg di arrosto
- 1 gambo di sedano
- 4 carote
- 2 cipolle

Per la farcitura:

- 2 scatole di tonno
- 2 vasetti di capperi
- succo di limone

Per la maionese:

- 2 tuorli
- senape
- olio

La carne: Mettere l'arrosto in una casseruola e farlo cuocere con tutte le verdure. Una volta cotto, aspettare che si raffreddi, tagliarlo a fettine sottili e disporlo su un piatto piano.

La maionese: Montare una maionese classica, con i due tuorli, la senape e l'olio d'oliva

Passare al mixer una buona parte delle verdure che abbiamo cotto con la carne, il limone, i capperi, il tonno sgocciolato e un po' di brodo nel quale ha cotto la carne.

Incorporare questo purè alla maionese e ricoprire la carne con ciò che abbiamo ottenuto. Decorare con capperi.

### IDEA PER LESTATE

Preparazione : 10 min

- 2 piccoli pomodori in grappe
- 1 mozzarella (125g)
- qualche chicco d'uva bianca (italiana)
- olio d'oliva
- per la decorazione : insalata basilico

Disporre le foglie d'insalata in fondo al piatto. Tagliare in fette i pomodori, mettere tra ogni fetta una fetta di mozzarella.

Disporre i chicchi di uva vicino alle fette e formare una corona. Cospargere l'olio d'oliva e un po' di basilico.



## VITELLO TONNATO

Ingrédients (pour 8 personnes):

Pour la viande:

- 1kg de noix de veau
- 1 branche de céleri
- 4 carottes
- 2 oignons

Pour la sauce:

- 2 boîtes de thon nature
- 2 cuillères câpres
- jus de citron
- des anchois

Pour la mayonnaise:

- 2 jaunes d'œuf
- huile d'olive
- sel et poivre
- moutarde

Mettre dans une casserole, la noix de veau l'oignon, le céleri, les carottes, sel. Recouvrir d'eau froide, et faire cuire à feu moyen. Lorsque la viande est cuite, la laisser refroidir. Ensuite, la découper en tranches très fines. Déposer les tranches dans une assiette.

Monter la mayonnaise : jaune d'œuf, huile, moutarde, sel poivre.

Mixer le thon bien égoutté, les câpres, les légumes qui ont cuit avec la viande, le jus de citron, les anchois et du jus de cuisson. Mélanger cette purée à la mayonnaise. Recouvrir la viande avec ce mélange. Décorer le plat avec des câpres Faire refroidir au moins 1 h dans le frigo, avant de servir.

### IDEE POUR L'ETE

Préparation : 10 mn

- 2 petites tomates en grappes
- une boule de 125 g de mozzarella
- quelques grains de raisin blanc (italien)
- de l'huile d'olive (parfumée si possible)
- pour la décoration : salade et basilic

Disposer les feuilles de salade sur le fond d'une grande assiette. Découper en tranches les tomates qui doivent être bien fermes. Intercaler des tranches de mozzarella. Disposer les grains de raisin blanc auprès des tranches, et former une petite couronne. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de basilic.

## RISOTTO ALLA MILANESE

**Ingredienti:**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 150g di burro</li><li>- ½ cipolla tritata</li><li>- vino bianco secco</li><li>- 400g di riso Arborio</li><li>- 1 l di brodo caldo</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 dose di zafferano in polvere</li><li>- 125g di parmigiano reggiano grattugiato</li><li>- sale e pepe nero</li></ul> |
|---|---|

Fate sciogliere la metà del burro in una pentola e fare rosolare la cipolla. Aggiungere un po' di pepe. Versare il vino e un po' di brodo e lasciare ridurre il liquido di metà.

Aggiungere il riso (contare circa 2 pugni a persona). Mescolare per bene. Quando il riso inizia a cambiare colore aggiungere lo zafferano. Salare e pepare.

Continuare la cottura per circa 20 minuti. Senza smettere di mescolare aggiungere piano piano un po' di brodo alla volta al riso. Aspettare che sia completamente assorbito e ricominciare e continuare così fino alla fine della cottura

Ritirare dal fuoco. Aggiungere il burro e il parmigiano. Mescolare leggermente. Coprire e lasciare il burro e il formaggio sciogliersi (contare circa 2 minuti)

Servire e mangiare subito.

## RISOTTO ALLA MILANESE

**Ingredienti:**

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| - 150 g de beurre              | - 400 g de riz               |
| - ½ oignon haché               | - 1 dose de safran en poudre |
| - vin blanc sec                | - 125g de parmesan râpé      |
| - 1l de bouillon de bœuf chaud | - sel, poivre noir           |

Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte et faites y revenir et dorer l'oignon. Ajouter un peu de poivre. Versez le vin et un peu de bouillon laissez réduire le liquide de moitié

Ajouter le riz (compter 2 grosses poignées par personne). Mélanger bien. Quand le riz commence à changer de couleur, rajouter le safran. Salez et poivrez

Continuer la cuisson pendant environ 20 minutes. Pendant ce temps de cuisson ne jamais cesser de remuer en rajoutant un peu de bouillon à la fois. Attendre qu'il soit complètement absorbé puis recommencer et continuer jusqu'à la fin de la cuisson.

Retirer du feu. Ajouter le beurre et le parmesan. Remuer légèrement. Couvrir et laisser le beurre et le fromage fondre (compter environ 2 minutes)

Servir et manger aussitôt.

## FILETTI DI TROTA ALLE MANDORLE E ASPARGI

### Ingredienti per 4 o 6 persone:

- 4 o 6 filetti di trota salmonata
- 100 g di pancarrè
- 100g di mandorle a filetti
- 2 albumi
- 1 manciata di foglie di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine

### Per il contorno:

- 1 mazzo di asparagi (350g)
- 30 g di burro
- zenzero fresco (secondo il gusto)
- sale, pepe

### Per la decorazione:

- cerfoglio

Pulite gli asparagi , lessateli in acqua bollente salate per 6-7 minuti, scolateli e teneteli da parte.

Frullate il pancarrè con le foglie di prezzemolo e mescolate alle mandorle. Sbattete leggermente gli albumi con una forchetta, passatevi i filetti di trota e impanateli poi nel composto di mandorle.

Cuocete i filetti in una padella larga con l'olio d'oliva dorando da entrambi i lati.

In un'altra padella saltate gli asparagi con il burro (e lo zenzero secondo il gusto), salateli e pepateli.

Fate una base d'asparagi per ogni piatto su cui adagerete i filetti di trota. Cospargere con foglioline di cerfoglio e servite caldo.

## FILETS DE TRUITE AUX AMANDES ET ASPERGES

Pour 4 ou 6 personnes:

- 4 ou 6 filets de truites saumonées
- 100 g de pain de mie
- 100g d'amandes effilées
- 2 blancs d'œuf
- 1 poignée de feuilles de persil
- 4 cuillères d'huile d'olive extra vierge

Pour l'accompagnement:

- 1 bouquet d'asperges (350g)
- 30g de beurre
- gingembre frais (selon votre goût)
- sel, poivre

Pour la décoration:

- cerfeuil

Nettoyer les asperges, faites les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 6 à 7 minutes, égouttez et laissez de côté

Passer le pain de mie et les feuilles de persil au mixeur, y rajouter ensuite les amandes effilées.

Battre légèrement les blancs d'œuf avec une fourchette, passez y les filets de truites et les paner dans le mélange avec les amandes.

Cuisez les filets de truites dans une poêle large dans l'huile en les faisant dorer des 2 côtés.

Dans une autre poêle, faites revenir les asperges avec le beurre (et le gingembre), salez, poivrez.

Former une base d'asperges sur chaque assiette et y poser les filets de truite. Parsemer avec des feuilles de cerfeuil et servir chaud.

## LASAGNE « RICETTA FAMILIARE »

Ingredienti per 8 persone:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 800 g di carne trita</li><li>- 500 g di lasagne</li><li>- 400 cl circa di besciamella</li><li>- polpa di pomodoro</li><li>- concentrato di pomodoro</li><li>- passato di pomodoro</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- salvia</li><li>- chiodi di garofano</li><li>- sale e pepe</li><li>- parmigiano reggiano</li><li>- olio, burro, cipolla</li></ul> |
|---|--|

Per la besciamella : farina burro latte crema sale pepe

Fare rosolare la cipolla nel burro e un po' d'olio. Quando è ben rosolata, aggiungerci la carne trita e farla colorire. Aggiungere sale e pepe. Aggiunger poi la polpa, il passato e il concentrato di pomodoro. Mettere le spezie, chiodi di garofano e salvia. Mescolate il tutto e far cuocere 20 minuti in pentola a pressione o 2 ore sempre a fuoco basso .

Nel frattempo preparate una besciamella abbastanza sostanziosa

Finata la cottura del sugo, aggiungerci la besciamella e mescolare

Fare precuocere le lasagne in acqua bollente 6 minuti e stendere la pasta su degli asciugamani.

Imburrare la teglia, fare degli strati : sugo, parmigiano, lasagne. Finire con il parmigiano.

Cospargere qualche pezzo di burro e mettere in forno caldo 180° per circa 20 minuti.

## LASAGNES « RECETTE DE FAMILLE »

Ingrédients pour 8 personnes:

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| - 800g de viande hachée      | - sauge                 |
| - 500g de lasagnes           | - clous de girofle      |
| - 400 cl environ de béchamel | - sel, poivre           |
| - pulpe de tomate            | - parmesan              |
| - concentré de tomates       | - huile, beurre, oignon |
| - coulis de tomates          |                         |

Pour la béchamel : farine, beurre, lait, crème, se, poivre

Faites revenir l'oignon dans le beurre et un peu d'huile. Quand elle est bien revenue, y ajouter la viande hachée et lui faire prendre une jolie couleur. Salez poivrez. Ajouter ensuite le coulis, la pulpe et le concentré de tomates. Rajouter les épices, clous de girofles et la sauge.

Mélanger le tout et faire cuire 20 minutes dans une cocotte minute ou 2 heures toujours à feu doux.

Entre temps préparez une béchamel assez épaisse.

Une fois la cuisson de la sauce terminée, y rajouter la béchamel et bien mélanger.

Faire précuire les lasagnes dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes et étendre ensuite les pâtes sur des torchons secs.

Beurrer un moule et faire des couches : sauce, parmesan, lasagnes. Finir avec le parmesan.

Répartir quelques morceaux de beurre et mettre au four chaud 180° pendant environ 20 minutes.

## PIZZOCCHERI « DELLA VALTELLINA »

Ingredienti: - Pizzoccheri - coste - patate - aglio - salvia	- formaggio tenero tipo fontina - Parmigiano reggiano - burro - olio - sale
---	---

Tagliate a pezzi le patate e le coste (tenere un buon po' di verde). Lessate entrambi in abbondante acqua salata e aggiungerci i pizzoccheri : una cosa alla volta **CALCOLANDO I TEMPI DI COTTURA**

Nel frattempo tagliate il formaggio. Fate sciogliere il burro con qualche cucchiaino d'olio insaporendo con la salvia e gli spicchi d'aglio schiacciati

In una pirofila disponete un primo strato di pasta e verdura, distribuite sulla superficie un misto di grana e fontina e condite con il burro alla salvia. Continuate con un altro strato di pasta e via via con gli altri ingredienti. Terminate con un'abbondante spolverata di grana e qualche fiocco di burro e fate crostigliare in forno caldo 10 minuti.



## PIZZOCCHERI « DELLA VALTELLINA »

### Ingrédients:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 500g Pizzoccheri</li><li>- 400g côtes de bettes</li><li>- 200g pomme de terre</li><li>- ail</li><li>- sauge</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 200g fromage tendre type Fontina</li><li>- Parmesan</li><li>- beurre, huile d'olive, sel</li></ul> |
|---|--|

Couper les pommes de terre en dés ainsi que les côtes de bette (en gardant un peu de vert). Les mettre dans l'eau bouillante salée et y ajouter les pizzoccheri: une chose à la fois EN CALCULANT LES TEMPS DE CUISSON.

Entre temps, couper le fromage en morceaux. Faites fondre le beurre avec quelques cuillères d'huile d'olive en y ajoutant la sauge avec quelques gousses d'ail pressées.

Dans un plat allant au four, mettre une couche de pâtes-légumes, mettre sur le dessus un mélange fromage Fontina parmesan, assaisonnez avec le beurre et la sauge. Continuez avec une autre couche de pâtes légumes etc. Terminez avec beaucoup de parmesan et quelques morceaux de beurre. Faites croustiller à four chaud 10 minutes environ.

## CARPACCIO DI BUE

**Ingredienti:**

- carne di bue tipo filetto
- sale, pepe
- olio d'oliva
- limone

- salsa Westershire
- olive nere
- Parmigiano reggiano

Salare e pepare il filetto di bue e con un foglio di pellicola trasparente per alimenti, arrotolarlo a forma di salame e congelarlo.

Togliere dal freezer e senza scongelare affettare a macchina sottili fettine di carne. Collocare le fette di carne su di un piatto da portata sino a ricoprirlo interamente.

Preparare la salsa mescolando tutti gli ingredienti e spennellarla sul carpaccio. Tagliare il Parmigiano-Reggiano a petali sottili e cospargerlo sopra. Non dimenticare di metterci anche le olive nere.

Servire come antipasto con un insalata, tipo rucola.

## CARPACCIO DE BŒUF

Ingredienti:

- viande de bœuf type filet
- sel, poivre
- huile d'olive
- citron

- sauce Westershire (ou vinaigre balsamique)
- olives noires
- Parmigiano Reggiano

Salez et poivrez le filet de bœuf et l'envelopper avec du papier transparent, tel un saucisson puis le congeler.

Une fois sorti du congélateur, et sans attendre qu'il décongèle, le couper à la trancheuse en de très très fines tranches.

Les disposer sur un plat de service.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients et la mettre sur la viande à l'aide d'un pinceau.

Couper le parmesan en « feuilles » et le parsemer sur la viande. Ne pas oublier les olives noires.

A servir comme entrée avec un peu de salade type roquette.

## PENNE ALL'ARRABBIATA

Ingredienti per 4 persone:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 360 g penne rigate</li><li>- 3 dl di salsa di pomodoro</li><li>- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine</li><li>- peperoncino piccante a piacere</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 o più spicchi di aglio</li><li>- Prezzemolo</li><li>- Pecorino romano o parmigiano grattugiato a piacere</li></ul> |
|--|--|

Ponete in un tegame l'olio, gli spicchi di aglio schiacciati (se preferite un sapore più intenso tritateli finemente) ed il peperoncino e mettete sul fuoco molto moderato. Fate cuocere pochi minuti mescolando continuamente, l'aglio non deve assolutamente colorarsi (se avete tempo potete anche spegnere e lasciare riposare per un po'). Aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere un quarto d'ora, alla fine controllate di sale.

Nel frattempo, cuocete la pasta, scolatela e conditela con il sughetto. Prima di servire distribuite sopra il prezzemolo tritato, e accompagnate con pecorino romano o parmigiano grattugiato.

## PENNE ALL'ARRABBIATA

Ingrédients pour 4 personnes:

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| - 360 g de Penne rigate       | - 2 ou plus de gousses d'ail |
| - 3 dl de sauce tomate        | - Persil                     |
| - 4 cuillères d'huile d'olive | - Pecorino ou Parmigiano     |
| - piment                      | Reggiano                     |

Mettre de l'huile dans une poêle avec les gousses d'ail écrasées et le piment coupé sur feu très doux.

Faites cuire quelques minutes. L'ail ne doit pas se colorer. Rajouter la sauce tomate et faire cuire  $\frac{1}{4}$  d'heure, contrôler l'assaisonnement.

Pendant ce temps faites cuire les pâtes al dente. Egoutter, rajouter les sauce et avant de servir parsemer de persil frais et accompagner de pecorino (fromage de brebis) ou parmesan râpé.

## BUCATINI ALLA BOSCAIOLA

**Ingredienti:**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 400 g di bucatini</li><li>- 500 g di funghi</li><li>- 300 g di polpa di pomodoro</li><li>- 1 spicchio d'aglio</li><li>- prezzemolo</li><li>- 1 cucchiaio di pinoli</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 70 g di speck a fette spesse</li><li>- ½ bicchiere di vino bianco secco</li><li>- olio d'oliva</li><li>- sale e pepe</li></ul> |
|--|--|

Pulire i funghi e passateli nel tegame con l'olio e l'aglio tritato.

Lasciateli rosolare, bagnate poi con il vino e non appena sarà evaporato aggiungete il pomodoro e condite con sale e pepe.

Abbassate la fiamma e proseguite la cottura a tegame coperto per circa un quarto d'ora. Prima di spegnere unite al sugo lo speck (che avrete tagliato a dadini e fatto rosolare a parte con poco olio e i pinoli) e il prezzemolo tritato. Lasciate insaporire qualche istante, quindi utilizzate il sugo per condire la pasta che nel frattempo avrete scolata al dente.

## BUCATINI A LA FORESTIERE

**Ingredienti:**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 400 g de Bucatini</li><li>- 500 g de champignons</li><li>- 300 g de pulpe de tomates</li><li>- 1 gousse d'ail</li><li>- persil</li><li>- 1 cuillère de pignons de pin</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 70 g de Speck coupé en tranche épaisse</li><li>- 1/2 verre de vin blanc sec</li><li>- huile d'olive</li><li>- sel, poivre</li></ul> |
|---|---|

Nettoyer les champignons et les passer à la poêle avec l'huile et l'ail pressé

Laisser les revenir, mouiller avec le vin e dès qu'il s'est évaporé ajouter la tomate + sel et poivre

Baisser le feu et continuer la cuisson avec couvercle pendant environ un ¼ d'heure.

Avant d'éteindre, rajouter le speck à la sauce (que vous aurez coupé en dé et fait revenir dans une autre poêle avec un peu d'huile et les pignons) ainsi que le persil. Laisser les saveurs se répandre et utiliser cette sauce sur les pâtes que vous aurez cuites al dente et égouttées.

## OSSI BUCHI ALLA MILANESE

Ingredienti:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 ossibuchi</li><li>- poca farina</li><li>- poca cipolla</li><li>- burro</li><li>- polpa di pomodoro</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- prezzemolo tritato</li><li>- buccia di limone</li><li>- 2 acciughe</li><li>- piselli</li></ul> |
|--|--|

Fate colorire in circa 50g di burro poca cipolla tritata, metteteci a rosolare gli ossibuchi leggermente infarinati. Quando hanno preso colore, aggiungere la polpa di pomodoro, bagnate con un po' d'acqua, regolate il condimento. Lasciate cuocere, piano e coperto per un'ora. ¼ d'ora prima della fine aggiungere i piselli.

Quando la cottura è finita aggiungere la gremolata : buccia di limone grattugiato, prezzemolo e acciuga tritata.

Lasciate insaporire ancora un attimo prima di servire.



## OSSI BUCHI ALLA MILANESE

**Ingrédients:**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 ossibuchi</li><li>- un peu de farine</li><li>- un peu d'oignon</li><li>- beurre</li><li>- pulpe de tomate</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- persil haché</li><li>- zeste de citron</li><li>- 2 anchois</li><li>- petits pois</li></ul> |
|---|--|

Faire prendre une belle couleur dans 50 g de beurre environ l'oignon, rajouter la viande légèrement farinée. Quand elle aura pris une belle couleur ajouter la pulpe de tomate, mouiller avec un peu d'eau, assaisonner. Laisser cuire à feu doux pendant une bonne heure. Un quart d'heure avant la fin rajouter les petits pois.

Quand la cuisson est finie rajouter la « gremolata » : zeste de citron râpé, persil e anchois hachés. Laisser les saveurs se diffuser et servez.

## TIRAMISU'

Ingredienti:

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 gialli d'uova</li><li>- 2 bianchi d'uova</li><li>- 500 g di mascarpone (galbani di preferenza)</li><li>- biscotti</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1l di caffè forte e freddo</li><li>- 3 cucchiaini di zucchero</li><li>- cacao</li></ul> |
|---|---|

Mescolare i gialli con lo zucchero fino ad ottenere una schiumina.

Aggiungerci adagio il mascarpone poi i bianchi montati a neve. La crema ottenuta deve essere ontuosa. Aggiungerci un cucchiaino di caffè freddo e di cacao.

Fate poi degli strati iniziando con la crema, poi i biscotti inzuppati uno a uno nel caffè freddo e finire con uno strato di crema (2 strati di biscotti al minimo).

Spolverare con il cacao.

Mettere in frigo per almeno 3 ore prima di servire.

## TIRAMISU'

Ingrédients:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 jaunes d'oeuf</li><li>- 2 blancs d'oeuf</li><li>- 500 g de mascarpone</li><li>- biscuits à la cuillère</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1l de café fort et froid</li><li>- 3 cuillères de sucre</li><li>- cacao</li></ul> |
|--|---|

Mélanger les jaunes avec le sucre afin d'obtenir un mélange moussieux.

Rajouter délicatement le mascarpone et ensuite les blancs montés en neige ferme.

La crème obtenue doit être onctueuse. Rajouter 1 cuillère de café froid ainsi qu'1 cuillère de cacao.

Faites ensuite des couches en commençant par la crème, ensuite les biscuits trempés un à la fois dans le café froid et finir par une couche de crème. (2 étage minimum).

Saupoudrer avec le cacao.

Mettre au froid pour au moins 3 heures avant de servir.

## AGNELLO DI SARDEGNA

### Ingredienti:

- |  |  |
|--|--|
| - 5 cucchiaini d'olio di oliva                           | - 400 g di pomodori pelati e schiacciati |
| - 1 kg di coscia d'agnello senza ossa e tagliata a pezzi | - 700 g di finocchi                      |
| - 1 cipolla tritata                                      | - sale e pepe                            |

Mescolare Fate scaldare l'olio e rosolare la carne per farla dorare da ogni parte.

Aggiungere la cipolla. Fatela rosolare 5 minuti e aggiungere i pomodori. Salate pepate.

Abbassare il fuoco e lasciate cuocere 40 minuti. Aggiungere un po' d'acqua durante la cottura se necessario.

Durante questo tempo fate bollire i finocchi nell'acqua salata durante 20 minuti. Scolare tenendo 20 cl di acqua di cottura.

Aggiungere i finocchi e la loro acqua. Lasciare cuocere ancora un momento e servire caldo.

## AGNEAU DE SARDAIGNE

**Ingrédients:**

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| - 5 cuillères à soupe d'huile d'olive                   | - 400 g de tomates pelées et écrasées |
| - 1 kg de gigot d'agneau désossé et découpé en morceaux | - 700 g de fenouil                    |
| - 1 oignon pelé haché                                   | - sel, poivre noir                    |

Faites chauffer l'huile et faites y revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée de toute part.

Ajouter l'oignon. Faites le revenir 5 min avant de rajouter les tomates. Salez poivrez

Baisser le feu et laisser mijoter 40 minutes. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Pendant ce temps, faites bouillir le fenouil dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Egouttez-le en réservant 20 cl d'eau de cuisson.

Ajouter le fenouil et son eau de cuisson. Laisser mijoter encore un peu et servez chaud.

**2009**

**Benvenuti**

**All'anno  
prossimo !**

*A l'année prochaine !*

