

RISOTTO CON LA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso superfino
- 200 g di zucca
- 1 cipolla
- brodo

- 30 g di burro e/o olio di oliva
- vino bianco secco
- parmigiano grattugiato
- sale e pepe

Lavate la zucca, asciugatela, sbucciatela e riducetela a dadini piuttosto piccoli

Fate soffriggerre, in una casseruola, parte del burro e/o dell'olio con la cipolla finemente tritata, fino ad imbiondirla, poi unitevi la zucca e fatela insaporire

Versate il riso, rosolatelo anch'esso per alcuni minuti quindi bagnate con il vino bianco secco che farete evaporare.

Unite il brodo e cuocete a fuoco vivo mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo altro brodo poco alla volta.

Portate la cottura del riso al dente, togliete la casseruola dal fuoco, unitevi il burro, il parmigiano grattugiato.

Lasciate riposare il risotto a pentola coperta per alcuni minuti e servire.

RISOTTO À LA COURGE

Pour 4 personnes:

- 350 g de riz
- 200 g de courge
- 1 oignon
- bouillon

- 30 g de beurre et/ou huile d'olive
- vin blanc sec
- parmesan
- sel et poivre

Laver la courge, la sécher, l'éplucher et la couper en petits cubes.

Faire revenir dans une casserole le beurre et l'huile avec l'oignon finement haché jusqu'à ce qu'il blondisse puis y incorporer la courge et bien remuer pour que les saveurs se mélangent.

Verser le riz, le faire revenir lui aussi quelques minutes puis mouiller avec le vin blanc sec que vous ferez évaporer.

Incorporer le bouillon et cuisez à feu vif en mélangeant de temps en temps et en ajoutant du bouillon petit à petit.

Amener le riz à une cuisson al dente, enlever la casserole du feu, y ajouter le beurre et le parmesan râpé.

Laisser reposer le riz en couvrant la casserole pendant quelques minutes puis servir.

FEGATO ALLA VENEZIANA

Ingredienti: - 500 g di fegato di vitello - 500 g di cipolle - 50 g di burro	- latte - prezemolo - olio, brodo, sale e pepe
---	--

Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente.

In una padella che possa contenere anche il fegato, mettete il burro e l'olio e fate scaldare.

Unite le cipolle e lasciate che appassiscono a fiamma moderata.

Bagnate con mezzo mestolo di brodo, coprite il recipiente e cuocete sempre a fiamma bassa per 45 minuti aggiungendo, all'occorrenza, del brodo.

Tagliate il fegato a fettine e metterlo a marinare 45 min nel latte.

Trascorso il tempo indicato, mettete nella padella il fegato sgocciolato, alzando un po' la fiamma.

Non appena il fegato avrà preso colore, unite altro brodo caldo, il prezzemolo, salate, pepate e cuocete per ulteriori 5 minuti.

FOIE À LA VÉNITIENNE

Ingrédients:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 500 g de foie de veau (de préférence)- 500 g d'oignons- 50 g de beurre | <ul style="list-style-type: none">- lait- persil- huile, bouillon, sel et poivre |
|--|--|

Eplucher les oignons et les couper très finement.

Dans une poêle qui puisse contenir aussi le foie, mettre le beurre et l'huile.

Faites chauffer.

Y joindre les oignons et laisser les devenir transparents à feu doux.

Mouiller avec le bouillon, couvrir et laisser cuire toujours à feu doux pendant 45 minutes en ajoutant si besoin est du bouillon

Couper le foie en petites lamelles et le mettre à mariner dans le lait pendant 45 minutes.

Rajouter le foie égoutté aux oignons en augmentant un peu le feu.

Dès que le foie se sera coloré, rajouter un peu de bouillon chaud, le persil haché, sel poivre et faire cuire encore 5 minutes.

TIRAMISU' AL LIMONE

(Ricetta di Marianne COTILLON)

Ingredienti:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 3 limoni non trattati- 4 cucchiaini di cognac- 100 g di zucchero- 1 pacchetto di savoiardi- 300 g di mascarpone | <ul style="list-style-type: none">- 4 cucchiaini di limoncello- 2 uova- 20 cl di crema- zucchero rosso |
|---|---|

Premere 3 limoni e la buccia di 2 limoni.

Aggiungere al succo di limoni, il cognac e i 50 g di zucchero.

In una tazza mettere il resto dello zucchero con il mascarpone, i tuorli e il limoncello

Mescolare bene il tutto.

Battere la crema (senza farne una crema montata) e aggiungerla al marscarpone.

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporarlo anch'esso.

Imbevere i savoiardi rapidamente nel limone da ogni parte.

In un piatto alternare gli strati di crema e di biscotti e finire con la crema.

L'ideale sarebbe di prepararlo il giorno prima e di lasciarlo una notte in frigorifero coprendolo.

Al momento di servirlo spargere la buccia di limone e lo zucchero rosso.

TIRAMISU' AU CITRON (Recette de Marianne COTILLON)

Ingrédients:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 3 citrons non traités- 4 cuillères de cognac- 100 g de sucre- 1 paquet de boudoir- 300 g de mascarpone | <ul style="list-style-type: none">- 4 cuillères de limoncello- 2 œufs- 1 brique de crème liquide- un peu de cassonade |
|--|--|

Presser les citrons et prendre les zestes de 2 citrons.

Ajouter au jus des 3 citrons, le cognac et 50 g de sucre.

Dans un bol, mettre le reste du sucre avec le mascarpone, les jaunes d'œuf et le limoncello. Bien mélanger le tout.

Battre la crème (sans faire une chantilly) et l'incorporer au mascarpone.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporer également.

Plonger les boudoirs rapidement de chaque côté dans le jus de citron.

Dans un plat, alterner des couches de crème et de biscuits et finir par la crème.

L'idéal est de préparer la veille et de laisser 1 nuit au réfrigérateur en couvrant.

Au moment de servir, parsemer de zestes de citron et de cassonade.