

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (regione Latium)

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 320 g di spaghetti- 120 g di guanciale- ½ kg di pomodori pelati- 1 cipolla piccola | <ul style="list-style-type: none">- 5 cucchiaini di olio d'oliva- peperoncino piccante- pecorino romano- sale |
|---|--|

Eliminate i semi dei pomodori e frullateli.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire nell'olio d'oliva a fuoco dolce.

Unite il guanciale tagliato a dadino e lasciatelo rosolare per alcuni minuti.

Aggiungete in padella i pomodori pelati, salate e insaporite con il peperoncino.

Cuocete finchè il condimento risulterà sufficientemente denso e ristretto.

Lessate gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e versateli nel condimento.

Insaporite a piacere con il pecorino grattugiato.

SPAGHETTI À L'AMATRICIENNE (région Latium)

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 320 g de spaghetti- 120 g de lard- ½ kg de tomate pelées- 1 petit oignon- 5 cuillères d'huile d'olive | <ul style="list-style-type: none">- piment- pecorino romano (fromage sec de brebis)- sel, poivre |
|---|--|

Éliminer les pépins des tomates et les mixer.

Hacher finement l'oignon et le faire revenir doucement dans l'huile d'olive.

Ajouter le lard coupé en petits dés et le laisser revenir quelques minutes.

Rajouter les tomates pelées, saler et rajouter le piment.

Faire cuire jusqu'à obtenir une sauce suffisamment dense et réduite.

Faites cuire les spaghetti dans de l'eau salée, les égoutter al dente et les verser dans la sauce.

Donner de la saveur avec du pecorino râpé.

CAPONATA DI VERDURE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 melanzana- 3 zucchine- 2 carote- 1 cipolla | <ul style="list-style-type: none">- 10 pomodori ciliegia- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine- sale e pepe |
|---|--|

Tagliate a Lavate e spuntate le zucchine, lavate la melanzana.

Pelate le carote e la cipolla.

Tagliate la cipolla a dadini piccoli e le zucchine e le carote a rondelle spesse.

Tagliate la melanzana a spicchi ed eliminate la parte bianca in eccesso.

Tagliate il resto a cubetti e mescolate alle altre verdure con i ciliegini ben lavati.

Condite con olio d'oliva, sale e pepe e infornate per 25 minuti a 210° C, rigirando 2-3 volte.

Servite la caponata a temperatura ambiente.

CAPONATA DE LÉGUMES AU FOUR

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 aubergine- 3 courgettes- 2 carottes- 1 oignon | <ul style="list-style-type: none">- 10 tomates cerise- 4 cuillères d'huile d'olive vierge- sel, poivre |
|--|--|

Laver et couper les bouts des courgettes, laver l'aubergine.

Éplucher les carottes et l'oignon.

Couper l'oignon en petits dés, les courgettes et les carottes en grosses rondelles.

Couper l'aubergine en quartiers et éliminer la partie blanche en excès.

Couper le reste en cubes et mélanger aux autres légumes avec les tomates cerise bien lavées.

Ajouter l'huile d'olive, sel, poivre, et mettre au four 25 minutes à 210° C en remuant 2 à 3 fois.

Servir la « caponata » à température ambiante.

SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA (Valle d'Aosta)

Ingredienti per 4 persone :

- 4 scaloppine di vitello
- 4 fette di Fontina valdostana
- 4 fette di prosciutto cotto
- 2 uova

- 150 g di burro
- farina bianca
- pangrattato
- sale e pepe

Accendete il forno e regolate la temperatura a 180° C.

Sbattete le uova in una ciotola.

Salatele e pepatele abbondantemente.

Infarinate le scaloppine, passatele nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato premendo leggermente da entrambi i lati poi fare cadere la panatura in eccesso.

Fate fondere il burro in un tegame che possa poi andare in forno e quando spumeggia rosolatevi le scaloppine nel burro, facendole dorare da un solo lato.

Poi ritirarle dal fuoco, rivoltatele e coprite il lato già dorato di ogni scaloppina con un pizzico di sale, uno di pepe, una fetta di prosciutto e una di fontina, che deve stare sopra.

Cuocete ancora e quando il formaggio inizia a fondersi trasferitele in forno fino che la fontina inizia a colare.

Togliete dal forno e servitele subito in tavola.

ESCALOPES À LA VALDÔTAINE (Vallée d'Aoste)

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| - 4 escalopes de veau | - 150 g de beurre |
| - 4 tranches de Fontina valdostana | - farine |
| - 4 tranches de jambon cuit | - chapelure |
| - 2 œufs | - sel, poivre |

Allumer le four et régler la température à 180° C.

Battre les œufs.

Saler et poivrer abondamment les escalopes.

Les fariner et les passer dans l'œuf battu puis dans la chapelure en appuyant légèrement de chaque côté, puis faire tomber la chapelure en excès.

Faire fondre le beurre dans un récipient qui puisse ensuite aller au four ; quand il mousse faites revenir les escalopes en les faisant dorer d'un seul côté.

Enlever du feu, les tourner et recouvrir les côtés déjà dorés avec une pincée de sel, de poivre, une tranche de jambon et une tranche de Fontina (qui doit rester dessus).

Remettre sur le feu et lorsque le fromage commence à fondre mettre le tout au four pour que la Fontina commence à blondir.

Enlever ensuite du four et servir à table immédiatement.

TIRAMISU' AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di zucchero
- 2 caffè ristretti
- 400 ml d'acqua
- 200 g di savoiardi

- 3 uova
- 150g di mascapone
- 110 g di cioccolato bianco
- 240 g di fragole (o more, o lamponi)

Mettere 100 g di zucchero in un pentolino con il caffè e l'acqua a fiamma bassa.

Merscolate per un paio di minuti fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto completamente (non fare bollire).

Fate raffreddare un po' e iniziate a inzuppare i savoiardi disponendo un primo stato nei bicchieri.

Sbattete le uova con un mixer, aggiungete il mascarpone e lo zucchero rimasto fino ad ottenere una crema morbida.

In un altro pentolino sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria e unitelo al mascarpone.

Distribuitelo nei bicchieri e proseguite con uno strato di fragole tagliate a pezzettini.

Ricominciate con i savoiardi imbevuti, il mascarpone e ancora le fragole.

TIRAMISU' AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISES

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de sucre
- 2 cafés serrés
- 400 ml d'eau
- 200 g de boudoirs

- 3 œufs
- 150 g de mascarpone
- 110 g de chocolat blanc
- 240 g de fraises (ou bien de framboises, ou de mûres)

Mettre 100 g de sucre dans une casserole avec le café et l'eau à feu doux.

Mélanger pendant quelques minutes jusqu'à ce que le sucre ne se soit dissout complètement (ne pas faire bouillir).

Faites refroidir et commencer à tremper les boudoirs et à les positionner dans les verres.

Battre les œufs au fouet, rajouter le mascarpone et le sucre restant afin d'obtenir une crème onctueuse.

Dans une autre casserole faite fondre le chocolat blanc au bain-marie et le rajouter au mascarpone.

Disposer cette crème sur les boudoirs, poursuivre avec une couche de fraises coupées en morceaux.

Recommencer avec les boudoirs imbibés, le mascarpone et encore les fraises.