

CASERECCE PESCE SPADA E MENTA

Ingredienti per 8 persone:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 2 spicchi d'aglio- 3 melanzane- menta, una manciata- olio d'oliva- casarecce 700g | <ul style="list-style-type: none">- pesce spada 3 fette da 150g- pomodori 300g- prezzemolo- sale, pepe |
|---|---|

Tagliate a cubetti le melanzane e dopo averle tenute per un'ora nel sale grosso, sciaquatele, scolatele e mettetele ad asciugare in un canovaccio.

Fate scaldare dell'olio in una padella e quando sarà ben caldo metteteci a friggere le melanzane.

Eliminate la pelle laterale del pesce spada e tagliate le fette a cubetti ; metteteli in una padella capiente, dove in precedenza avrete fatto soffriggere l'aglio e il prezzemolo, saltateli due minuti e poi unite i pomodori tagliati a pezzetti.

Fate cuocere bene il tutto e poi aggiungete la menta e le melanzane fritte, che avrete precedentemente fatto asciugare su un foglio di carta assorbente, pepe, sale.

Cuocete la pasta, scolatela e conditela con il sugo, guarnendo il piatto con qualche fogliolina di menta fresca.

CASARECCE ESPADON ET MENTHE

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 gousses d'ail
- 3 aubergines
- menthe, 1 poignée
- huile d'olive
- casarecce 700g

- espadon 3 tranches de 150g
- tomates 300g
- persil
- sel, poivre

Couper en petits cubes les aubergines et après les avoir tenues 1h dans le gros sel, les rincer, les égoutter.

Faites chauffer l'huile dans une casserole et quand il sera bien chaud y incorporer les aubergines.

Eliminer la peau de l'espadon et couper les tranches en petits cubes.

Les mettre dans une grande poêle où auparavant vous aurez fait frire l'ail et le persil, faites-les revenir 2 minutes puis rajouter les tomates coupées en morceaux.

Faites cuire le tout, rajouter la menthe et les aubergines, saler, poivrer.

Faites cuire les pâtes, les égoutter et rajouter la sauce, mettre quelques feuilles de menthe en déco sur chaque assiette.

POLPETTE AL FORNO (ricetta di famiglia)

Ingredienti :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 300 g di carne di manzo tritata- 400 g di patate- 2 uova- ½ limone- latte | <ul style="list-style-type: none">- aglio- prezzemolo- pangrattato- olio d'oliva- sale e pepe |
|---|---|

Lessate le patate, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate, mescolate con la carne, le uova, due spicchi d'aglio tritati, poche foglie di prezzemolo tritate, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e pepe.

Dopo avere amalgamato il tutto, ammorbidite il composto con un cucchiaino di latte.

Formate delle polpettine delle dimensioni di un'albicocca.

Schiacciatele leggermente, passatele nel pangrattato e mettetele in una teglia unta con poco olio.

Fate cuocere a forno caldo (200°C) per mezz'ora circa.

Si può sostituire un po' di patate con della ricotta fresca.

POLPETTE AU FOUR (recette de famille)

Ingrédients :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 300g de viande de bœuf hachée- 400g de pommes de terre- 2 œufs- ½ citron- lait | <ul style="list-style-type: none">- ail- persil- chapelure- huile d'olive- sel, poivre |
|--|--|

Faites cuire les pommes de terre à l'eau, les éplucher et les écraser, mélanger avec la viande, les œufs, deux gousses d'ail hachées, quelques feuilles de persil haché, le jus d'un ½ citron, sel poivre.

Après avoir mélangé le tout, assouplissez avec du lait.

Former des polpette de dimension moyenne (taille d'un abricot).

Les presser légèrement, les passer dans la chapelure et les mettre dans un plat au four avec un peu d'huile.

Faites cuire au four chaud (200°C) pendant ½ heure environ.

On peut remplacer un peu de pommes de terre par de la ricotta fraîche.

ROTOLINI DI POLLO PANCETTA E SALSICCIA

Ingredienti per 12 persone :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 300g di petto di pollo a fettine sotili- 12 fette di pancetta- 200g di salsiccia lunga- 2 zucchine- 5 cucchiaini di olio d'oliva | <ul style="list-style-type: none">- 1 bicchiere di vino bianco- 2 spicchi d'aglio- 2 rametti di timo- 3 foglie di salvia- sale, pepe |
|--|--|

Tagliate la zuccina a fette sottili per il lungo.

Battete leggermente le fettine di pollo, salatele, pepatele e cospargete con poco timo.

Stendete le fette di pancetta, sistematevi sopra le fette di zuccina e le fettine di pollo.

Adagiate sopra ogni fetta di pollo un pezzo di salsiccia, arrotolate ogni involtino e fissatelo con uno stuzzicadenti.

Fate scaldare l'olio, unite i rotolini e rosolateli bene.

Bagnate con il vino bianco, unite gli spicchi d'aglio interi, le foglie di salvia e il timo rimasto.

Cuocete a coperto per circa 15 minuti bagnando se necessario con poca acqua.

ROULÉS DE POULET, LARD ET SAUCISSE

Ingrédients pour 12 personnes :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 300g de filet de poulet coupé très fin- 12 tranches de lard- 200 g de saucisse- 2 courgettes- huile d'olive | <ul style="list-style-type: none">- 1 verre de vin blanc- 2 gousses d'ail- 2 branches de thym- 3 feuilles de sauge- sel, poivre |
|---|---|

Couper la courgette en tranches fines dans la longueur.

“Taper” légèrement les tranches de poulet, saler, poivrer et saupoudrer avec un peu de thym.

Etaler les tranches de lard, mettre dessus les tranches de courgettes et la tranche de poulet.

Mettre ensuite sur chaque tranche de poulet un morceau de saucisse, enrouler chaque “involtino” et le fixer avec un cure dents.

Faites chauffer l’huile, y incorporer les “involtini” et bien les faire revenir.

Arroser de vin blanc, rajouter les gousses d’ail entières et les feuilles de sauge ainsi que le thym restant.

Cuire à couvert pendant environ 15 minutes en mouillant avec de l’eau si besoin.

SALAME AL CIOCCOLATO

Ingredienti :

- 150 g di biscotti secchi
- 1 uovo
- 100g di zucchero
- 100g di burro

- 50 g di cacao amaro
- 1 cucchiaio di Marsala secco
- 3 cucchiaini di Rum scuro

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente poi lavorate bene in una ciotola con lo zucchero.

Ottenuto un composto cremoso e omogeneo, unite il tuorlo, metà albume e il cacao setacciato.

Unitevi i biscotti secchi ben sbriciolati e inumidite goccia a goccia col marsala e il rum.

Date al composto la forma di un serpente e avvolgetelo in una carta oleata quine fate raffreddare in frigorifero per 4 ore.

Servite il dolce freddo tagliato a fette.

SAUCISSON AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 150g de biscuit secs- 1 œuf- 100 g de sucre- 100g de beurre | <ul style="list-style-type: none">- 50 g de cacao amer- 1 cuillerée de Marsala- 3 cuillerées de Rhum brun |
|--|---|

Faites ramollir le beurre à température ambiante puis bien le travailler dans un saladier avec le sucre.

Une fois que vous aurez obtenu un mélange crémeux et homogène rajouter le jaune, la moitié du blanc et le cacao tamisé.

Ajouter les biscuits secs bien émiettés et humidifier goutte à goutte avec le marsala ou le rhum.

Donner à cet appareil la forme d'un serpent et l'entourer de papier sulfurisé puis faire refroidir au frigo pendant 4 heures.

Servir le dessert coupé en tranches.

PANNA COTTA

Ingredienti per 8 persone :

- gelatina 12g

- 2 bacche di vaniglia

- 300 g di zucchero

- 1 litro di panna liquida

Mettere a mollo le foglie di gelatina in acqua fredda per 10 minuti e tagliare nel senso della lunghezza la vaniglia.

Mettete in un pentolino la panna, aggiungete la bacca di vaniglia, lo zucchero e scaldate a fuoco basso il tutto, ma senza far bollire.

Strizzate bene la gelatina e immergetela nella panna quindi mescolate fin quando non si sia sciolta completamente.

A questo punto, filtrate il composto per mezzo di un colino a maglie strette e preparate degli stampini individuali oppure uno stampo unico a cassetta ; versateci dentro la panna cotta.

Tenete la panna cotta in frigorifero per almeno 5 ore.

PANNA COTTA

Ingrédients pour 8 personnes :

- gélatine 12g
- 2 gousses de vanille

- 300 g de sucre
- 1 litre de crème liquide

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes et couper les gousses de vanille dans la longueur.

Mettre la crème dans une casserole et rajouter la gousse de vanille, le sucre et faire chauffer à feu doux mais sans faire bouillir.

Bien essorer la gélatine et l'incorporer à la crème puis mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Filtrer le tout, verser dans les verrines.

Laisser le tout au moins 5 heures au frais.