

## LA BRUSCHETTA

### Ingredienti :

- |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- aglio, 1 spicchio</li><li>- basilico, 8 foglie</li><li>- mozzarella di bufala, 250 g</li><li>- olio extravergine di oliva</li><li>- olive nere intere, 12</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- origano essiccato qualche pizzico</li><li>- pane</li><li>- pomodori ciliegino, 10</li><li>- sale</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Tagliate 4 fette dello spessore di circa 2 cm e fatele abbrustolire da entrambi i lati sotto il grill del forno o su di una piastra liscia.

Quando si saranno dorate prendete ogni singola fetta di pane abbrustolito e strofinateci sopra uno spicchio d'aglio.

Scolate per bene la mozzarella di bufala e tagliatela a quadretti non troppo grossi; tagliate in quattro parti anche i pomodorini.

In una ciotola versate la mozzarella, le olive nere, i pomodori tagliati in quarti poi unite l'origano sbriciolato, il basilico spezzettato con le dita, l'olio extravergine di oliva, il sale e mescolate per bene, al fine di amalgamare i sapori.

Disponetele su di un piatto da portata le fette di pane abbrustolite e ricopritele con il composto preparato.

Cospargete le fette con un poco di olio extravergine di oliva e servite.

## LA BRUSCHETTA

### Ingrédients :

- |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- ail, 1 gousse</li><li>- basilic, 8 feuilles</li><li>- mozzarella, 250 g</li><li>- huile d'olive</li><li>- olives noires entières, 12</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- origan</li><li>- pain</li><li>- tomates cerises, 10</li><li>- sel</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Coupez les tranches de pain d'environ 2 cm et les faire revenir des 2 côtés sur la grille du four.

Une fois dorées, frotter chaque tranche avec une gousse d'ail. Egoutter la mozzarella et la couper en petits morceaux, couper en 4 les tomates.

Verser la mozzarella, les olives, le sel, l'origan le basilic coupé à la main et l'huile dans un saladier afin de bien répartir les saveurs.

Déposer ce mélange sur chaque tranche de pain.

Remettez un peu d'huile d'olives et servez.

## FILETTI DI PEPERONI ARRISTITI CON ACCIUGHE

### Ingredienti :

- |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- acciughe (alici) : 1 filetto per ogni filetto di peperone</li><li>- aglio, 1 spicchio</li><li>- peperoncino rosso fresco, 1</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- peperoni 2 colori</li><li>- pinoli, 1 cucchiaino</li><li>- prezzemolo, 1 ciuffo</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Con il barbecue vi sarà facile arrostiti i peperoni.

Lavate e asciugate i peperoni, poneteli sul barbecue per fare abbrustolire bene ogni lato.

A questo punto bisognerà spellare i peperoni facendo attenzione a spaccare il meno possibile la polpa, che successivamente dovremmo dividere in filetti.

Quando i peperoni saranno ben spellati, togliete la sommità verde, apriteli, togliete i semi interni e divideteli in filetti lunghi quanto i peperoni e larghi circa 3 cm.

Preparate il condimento tritando il prezzemolo, l'aglio, i pinoli e del peperoncino piccante fresco.

Ponete gli ingredienti in una ciotolina, aggiungete dell'olio extravergine d'oliva e mischiate bene il tutto.

Disponete sopra ogni filetto di peperone un filetto di acciuga (potete scegliere tra quelle sott'olio oppure sotto sale) e cospargete con il condimento preparato.

Se durante la spellatura dei peperoni dei pezzetti di polpa si romperanno irrimediabilmente e non potrete utilizzarli per formare i filetti, tritateli e uniteli agli altri ingredienti in giusta proporzione.

Potrete ottenere un ottimo condimento per delle bruschette.

## FILETS DE POIVRONS RÔTIS AVEC ANCHOIS

### Ingrédients :

- |                                                                                                                                            |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- anchois : 1 filet par filet de poivron</li><li>- ail, 1 gousse</li><li>- piment rouge, 1</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- poivron 2 couleurs</li><li>- pignons de pin</li><li>- persil</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Laver et sécher les poivrons, les déposer sur le barbecue et bien les faire revenir de chaque côté.

Eplucher les poivrons en faisant attention de ne pas casser la chair.

Une fois épluchés, enlever la tête, les graines, les couper en filet d'environ 3 cm de large.

Préparer la sauce en hachant le persil, l'ail, les pignons de pin et le piment.

Mettre le tout dans un saladier rajouter l'huile d'olive et bien mélanger le tout.

Mettre sur chaque tranche de poivron un filet d'anchois et étaler la sauce par dessus.

Si pendant la phase d'épluchage, de la chair venait à se casser, hacher ces morceaux de poivrons et mettez-les sur les Bruschetta.

## CARCIOFI AL GRATIN

|                                                                                                                                       |                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti :                                                                                                                         |                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- carciofi, 4</li><li>- olio di oliva extravergine</li><li>- pangrattato, 3 cucchiari</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- pecorino, una manciata</li><li>- prezzemolo</li><li>- sale e pepe</li></ul> |






Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne e tagliatene le punte.

Una volta puliti passateli con metà limone e fate lessare i carciofi in acqua bollente precedentemente salata fino a che diventeranno teneri ma non sfatti.

Una volta cotti, scolateli e tagliateli a fettine.

Disponete le fettine di carciofi su una teglia precedente unta con un filo d'olio sovrapponendole leggermente una all'altra.

Amalgamate il pangrattato, sale, pepe, prezzemolo tritato e una manciata di pecorino grattugiato e aggiungete l'olio d'oliva.

Mettete in forno gratinare a 180 gradi per 15-20 minuti.

## ARTICHAUTS EN GRATIN

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Ingrédients :            |                           |
| - 4 artichauts           | - une poignée de pecorino |
| - huile d'olive          | - persil                  |
| - chapelure, 3 cuillères | - sel et poivre           |






Nettoyer les artichauts en enlevant les feuilles extérieures et en coupant les pointes si nécessaire.

Les frotter avec la moitié d'un citron et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas trop.

Les égoutter et les couper en petites tranches.

Les disposer dans un plat huilé en les faisant se chevaucher légèrement.

Mélanger la chapelure, sel, poivre, persil et une poignée de pecorino et de l'huile d'olive.

Faire gratiner au four à 180° pendant 15-20 minutes.

## SPIEDINI DI POLLO AL LIMONE

### Ingredienti :

- |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 1,5 kg di petti di pollo</li><li>- il succo di 2 limoni</li><li>- 1 cucchiaio scorza di limone finemente tritata</li><li>- 6 fette grosse di limone</li><li>- 120 ml di olio di oliva</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 spicchio di aglio tritato</li><li>- origano</li><li>- 1 cucchiaio aceto di vino</li><li>- foglie di alloro</li><li>- sale e pepe</li></ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Tagliate i petti di pollo in modo da ottenere 30 cubetti di carne che metterete in una ciotola assieme al succo e la buccia di limone, l'olio, l'origano, l'aceto, il sale ed il pepe.

Fate marinare in frigorifero per qualche ora o meglio ancora per tutta la notte.

Per preparare gli spiedini disponete la carne scolata dalla marinata (che terrete da parte), le foglie di alloro tagliate a metà, le fette di limone tagliate in 4 spicchi ognuna su di un tagliere.

Prendete ora uno spiedino, infilateci per prima la foglia di alloro, poi il limone, poi il pollo. Continuate alternando il pollo ed il limone fino a quando avete usato 5 pezzi di pollo. Finite con il limone e la foglia di alloro.

Fateli cuocere al barbecue, rigirandoli abbastanza sovente e spennellandoli con un po' della loro marinatura affinché non si asciughino troppo durante la cottura.

## BROCHETTES DE POULET AU CITRON

### Ingrédients :

- |                                                 |                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| - 1,5kg de filets de poulet                     | - 1 gousse d'ail hachée         |
| - le jus de 2 citrons                           | - origan                        |
| - 1 cuillère d'écorce de citron finement hachée | - 1 cucchiaio aceto di vino     |
| - 6 grosses tranches de citron                  | - 1 cuillère de vinaigre de vin |
| - 120 ml d'huile d'olive                        | - feuilles de laurier           |

Couper les blancs de poulets en cubes afin d'en obtenir 30 morceaux.

Les mettre dans un saladier avec le jus et l'écorce des citrons, l'huile, l'origan, le vinaigre le sel et le poivre.

Faire mariner au frigo quelques heures.

Pour préparer les brochettes, égoutter le poulet, garder la marinade, prendre les feuilles de laurier coupées à moitié, les tranches de citron coupées en 4.

Les mettre sur les pics en alternance.

Finir avec une tranche de citron et une feuille de laurier.

Les faire cuire au barbecue en les badigeonnant avec leur marinade pour qu'elles ne sèchent pas pendant la cuisson.



## COSCETTE DI CONIGLIO AL TIMO

|                                                                                                                                      |                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti :                                                                                                                        |                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 coscette di coniglio</li><li>- 10 rametti di timo</li><li>- 5 cucchiaini di olio</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 cucchiaini di vino bianco</li><li>- 1 cipolla</li><li>- sale e pepe</li></ul> |






Preparare la marinata versando in una ciotola l'olio, il vino bianco, la cipolla a pezzetti, il timo, il sale ed il pepe.

Aggiungete alla marinata le coscette di coniglio, mescolate bene e fatele marinare per una notte in frigorifero.

Grigliatele sul barbecue a braci molto calde per circa 20 minuti girandole e bagnandole con la loro marinata di tanto in tanto.

## CUISSE DE LAPIN AU THYM

|                                                                                                                                  |                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients :                                                                                                                    |                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 cuisses de lapin</li><li>- 10 branches de thym</li><li>- 5 cuillères d'huile</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 cuillères de vin blanc</li><li>- 1 oignon</li><li>- sel et poivre</li></ul> |






Préparer la marinade en versant dans un saladier l'huile, le vin blanc, l'oignon en morceaux, le thym, sel poivre.

Mettre les cuisses de lapin dans la marinade pour une nuit entière au frigo.

Faire cuire au barbecue avec des braises très chaudes pendant environ 20 minutes en les tournant souvent et en les arrosant de leur marinade de temps en temps.

## FICHI IN SALSA DI VINO ROSSI, VANIGLIA, MIELE E CANNELLA

### Ingredienti :

- |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- cannella, 1 stecca</li><li>- chiodi di garofano, 3</li><li>- fichi viola, 8</li><li>- miele, 3 cucchiaini</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Porto rosso, 1 bicchierino</li><li>- vaniglia, 1 baccello</li><li>- vino rosso, 500 ml</li><li>- zucchero di canna 120 g</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Pulite la superficie dei fichi con un panno morbido e umido, poi togliete il peduncolo e praticate una piccola incisione a croce sulla sommità di ognuno di essi.

In un pentolino, mettete il vino rosso, il bicchierino di Porto rosso, lo zucchero di canna, il miele, la cannella e i chiodi di garofano.

Prendete il baccello di vaniglia, tagliatelo nella sua lunghezza, e con la lama affilata di un coltellino, asportate i semini neri al suo interno, che andrete a riporre nel pentolino insieme al baccello.

Portate ad ebollizione il tutto e poi abbassate il fuoco ed immergetevi i fichi, che farete bollire per almeno 5 minuti a fuoco basso.

Trascorsi i 5 minuti togliete i fichi dal liquido e metteteli su di un piatto di portata, e quando saranno freddi tagliate ognuno di essi in 4 spicchi.

Nel frattempo fate ridurre il liquido sul fuoco di almeno 3/4, fino a che risulti denso come uno sciroppo.

Quando lo sciroppo sarà pronto, versatelo sui fichi, poi lasciate raffreddare e successivamente coprite i fichi con della pellicola trasparente e poneteli in frigorifero per almeno due ore.

Potete servire i fichi in salsa di vino accompagnati da panna semimontata o da un gelato alla vaniglia.

## FIGUES À LA SAUCE AU VIN ROUGE, VANILLE, MIEL ET CANNELLE

**Ingrédients :**

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| - 1 barre de cannelle       | - Porto rouge, 1 petit verre |
| - clous de girofle, 3       | - vanille, 1 gousse          |
| - figues violettes, 8       | - vin rouge, 500 ml          |
| - miel, 3 petites cuillères | - sucre de canne, 120 g      |

Nettoyer la surface des figues avec un torchon humide, enlever la queue et pratiquer une entaille en forme de croix sur le sommet de chaque figue.

Dans une casserole mettre le vin rouge, le Porto, le sucre de canne, le miel la cannelle et les clous de girofle.

Couper la gousse de vanille en 2 et prélever les grains de vanille et les incorporer au vin.

Porter le tout à ébullition et baisser le feu, rajouter les figues et laisser bouillir environ 5 minutes à feu doux.

Enlever les figues et les mettre dans un plat de service et quand elles seront froides les couper en 4.

Pendant ce temps faites réduire le liquide d'au moins 3/4, la consistance doit être celle d'un sirop.

Une fois prêt, le verser sur les figues et laisser reposer au frigo au moins 2 heures.

Servir avec de la chantilly ou de la glace à la vanille.

**2010**

**Benvenuti**

**All'anno  
prossimo !**

***A l'année prochaine !***

