

« STROZZAPRETI » AI PISELLI

Ingredienti per la pasta :

- 500g di farina bianca
- 1 manciata di pan grattato
- acqua
- sale

Ingredienti per la salsa :

- 200g di piselli
- 50g di pancetta
- 30g di burro
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiaio di salsa al pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 sedano
- 1 spicchio d'aglio
- parmigiano

Per la pasta :

Lavorate la farina, il pan grattato, un pizzico di sale e aggiungere l'acqua onde ottenere una pasta omogenea.

Stendetela con il mattarello su uno spessore di 5mm. Tagliatela in listelli di 1 cm di larghezza.

Tagliate poi in pezzi da 5-6 cm. Uno alla volta, girateli fra i palmi delle mani per ottenere dei cilindri « affusolati ».

Durante quest'operazione non aver paura di farinare le mani, così la pasta non incollerà.



Per la salsa :

In una grande padella, mettere l'olio e il burro.

Fate dorare la cipolla, la carota, il sedano tagliati finemente e lo spicchio d'aglio.

Aggiungete la pancetta tagliata in dadini, i piselli e la salsa pomodoro.

Salate, pepate o (o mettete una punta di peperoncino).

Aggiungete un bicchiere d'acqua e fate cuocere per 20 minuti.

Nel frattempo fate cuocere gli « strozzapreti » nell'acqua bollente e salata.

Scolateli e versateli direttamente nella padella della salsa.

Lasciate cuocere 1 min e cospargere eventualmente di parmigiano.

« STROZZAPRETI » (« étrangle-prêtres ») AUX PETITS POIS

Ingrédients pour la pâte :

- 500g de farine blanche
- 1 poignée de chapelure
- eau
- sel

Ingrédients pour la sauce :

- 200g de petits pois
- 50g de lard
- 30g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sauce tomate
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- parmesan

Pour la pâte :

Travaillez la farine, la chapelure, la pincée de sel en y ajoutant de l'eau pour obtenir une pâte homogène.

Étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 5mm.

Découpez-la en ruban de la largeur de 1 cm environ.

Coupez ensuite les rubans en morceaux de 5/6 cm.

Un à la fois, roulez-les entre les paumes des mains afin d'obtenir de petits cylindres fuselés.

Durant l'opération, ayez soin de fariner vos mains pour éviter que la pâte ne colle.



Pour la sauce :

Dans une grande poêle, mettez l'huile et le beurre.

Faites dorer l'oignon, la carotte, la branche de céleri émincés et la gousse d'ail.

Joignez-y le lard coupé en petits dés, les petits pois et la sauce tomate.

Salez, poivrez ou épicez avec une pointe de piment.

Ajoutez un verre d'eau et faites cuire pendant 20 mn.

Pendant ce temps, faites cuire les « strozzapreti » dans de l'eau bouillante et salée.

Egouttez-les et versez-les directement dans la poêle contenant la sauce. Faites saisir pendant 1 mn et saupoudrez-les, éventuellement, de parmesan.

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA D'AGRUMI

Ingredienti :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 600g di filetto di maiale- 2 uova- 100g di pangrattato- 1 arancia | <ul style="list-style-type: none">- 1 limone- burro- sale & pepe |
|--|--|

Pulite il filetto di maiale quindi salatelo e pepatelo.

Grattugiate la scorza degli agrumi nel pangrattato e amalgamatelo con le mani facendogli prendere il profumo.

Tagliate la carne a medaglioni e infarinatela, passatela nell'uovo sbattuto con poco pepe e infine nel pangrattato.

Cuocete i medaglioni di filetto in una padella con il burro e servite caldi.



FILET DE PORC EN CROÛTE D'AGRUMES

Ingrédients :

- 600g de filet de porc
- 2 oeufs
- 100g de chapelure
- 1 orange

- 1 citron
- beurre
- sel & poivre

Nettoyer le filet de porc, salez-le et poivrez-le.

Râpez l'écorce des agrumes dans la chapelure et bien mélanger pour que la chapelure prenne le parfum.

Couper la viande en tranches, la fariner, la passer dans l'œuf battu avec un peu de sel et poivre et enfin dans la chapelure.

Cuire les tranches dans une poêle avec le beurre et servir chaud.



TARTUFI AL COCCO (LIGURIA)

Ingredienti :

- 200g di cioccolato fondente
- 100g di biscotti secchi
- 50g di nocciole tostate
- 2 cucchiaini di Rhum

- 2 cucchiaini di latte
- 2 cucchiaini di polpa di cocco tritata

Tritate finemente le nocciole tostate, sbriciolate i biscotti e in una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato diviso a pezzetti con il latte, aggiungete il Rhum, le nocciole tritate, i biscotti sbriciolati e mescolate delicatamente.

Fate intiepidire il composto e formate delle palline poco più grandi di una nocciola, rotolatele nella noce di cocco e tentele in frigo per qualche ora prima di servirle.



TRUFFES À LA NOIX DE COCO (LIGURIE)

Ingrédients :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 200 g de chocolat fondu- 100g de biscuits secs- 50g de noisettes grillées- 2 cuillères de Rhum | <ul style="list-style-type: none">- 2 cuillères de lait- 2 cuillères de noix de coco râpée |
|---|---|

Hachez finement les noisettes grillées.

Emiettez les biscuits et dans une casserole faites fondre au bain mair le chocolat coupé en carré avec le lait, rajouter le Rhum, les noisettes hachées, les biscuits émiettés et les mélanger délicatement.

Faire tiédir ce mélange et former des petites boules pas plus grandes qu'une noisette, les rouler dans la noix de coco râpée les garder au frigo quelques heures avant de les servir.



DADI DI ZUCCA SU CREMA DI PARMIGIANO

Ingredienti :

- ½ zucca
- 200g di parmigiano
- 1 pizzico di zafferano

- 8 fette fini di prosciutto crudo
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

Tagliate la buccia alla zucca e riducete la polpa a dadi regolari, cuoceteli a vapore per 6 minuti lasciando piuttosto sodi e conditeli con pochissimo sale pepe olio.

Grattugiate il formaggio in una terrina, versate poca acqua bollente girando con una frusta fino a renderlo cremoso e aromatizzate con lo zafferano.

Rosolate le fette di prosciutto in padella antiaderente e seccatele in forno a 180°C per 3 minuti ; appena fredde tritatele al coltello spezzandole.

Ponete la zucca sulla crema di parmigiano e completate con la polvere di prosciutto.



DÉS DE COURGE SUR CRÈME DE PARMESAN

Ingrédients :

- ½ courge
- 200g de parmesan
- 1 pincée de safran

- 8 tranches de jambon cru
- 1 cuillère d'huile d'olive

Eplucher la courge et couper la chair en petits dés réguliers, les faire cuire à la vapeur 6 minutes en les laissant plutôt ferme, les assaisonner légèrement avec sel poivre et huile.

Râper le fromage dans une terrine, verser y un peu d'eau bouillante en remuant avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et l'aromatiser avec le safran.

Faire revenir les tranches de jambon, dans une poêle antiadhésive, les sécher 3 minutes au four à 180°C, dès qu'elles ont refroidi les mettre en miettes avec un couteau.

Mettre la courge sur la crème de parmesan et compléter avec la poussière de jambon.

