

RISOTTO CON SALSICCIA E GORGONZOLA

Ingredienti :

- 360g di riso arborio
- 100 g di burro
- 6 salsicce
- 200g di gorgonzola dolce
- 1 bicchiere di vino bianco

- brodo di carne q.b.
- 1 cipolla
- parmigiano
- olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.

In una casseruola appassite la cipolla con il burro.

Spelate le salsicce, sbriciolatele e mettetele in una terrina con il vino, quindi versate l'impasto nella casseruola e lasciate cuocere a fuoco vivo.

Versate il riso e fatelo tostare per 2-3 minuti aggiungendo ogni tanto un po' di brodo bollente per mantenerlo umido. Versate il brodo nel riso poco alla volta fino a cottura ultimata (circa 20 min).

Sminuzzate il gorgonzola ed unitelo al riso nell'ultima fase di cottura quindi spegnete il fuoco e mantecate il riso con burro ben freddo e parmigiano.



Primo piatto

RISOTTO AVEC SAUCISSE ET GORGONZOLA

Ingrédients :

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| - 360g de riz Arborio | - bouillon |
| - 100 g de beurre | - 1 oignon |
| - 6 saucisses | - parmesan |
| - 200g de gorgonzola doux | - huile d'olive vierge |
| - 1 verre de vin blanc | - sel |

Dans une casserole faire revenir l'oignon dans le beurre sans coloration.

Enlever la peau des saucisses, les émietter et les mettre dans un saladier avec le vin blanc, verser ensuite dans la casserole et faire cuire à feux vif.

Verser le riz et le faire revenir pendant 2 à 3 minutes en rajoutant de temps en temps du bouillon afin de le garder humide.

Verser le bouillon petit à petit jusqu'à ce que la cuisson soit terminée (environ 20 mn).

Couper en petits morceaux le gorgonzola et le joindre au riz dans la dernière phase de cuisson. Eteignez le feu puis mélangez le riz avec le beurre bien froid et le parmesan.



En entrée

AGNELLO ALLA PUGLIESE

Ingredienti :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kg lombata di agnello in pezzi- 500g pomodori- 500g patate- 2 cipolle | <ul style="list-style-type: none">- origano q.b.- olio extravergine d'oliva q.b.- sale & pepe q.b. |
|--|--|

Ungete una capiente teglia e accendete il forno a 180°.

Lavate, sbucciate e tagliate a cubetti le patate e i pomodori. Sbucciate e affettate finemente la cipolla.

Distribuite la carne nella teglia e mescolatevi le patate, le cipolle e i pomodori. Cospargete con abbondante olio e regolate di sale e pepe. Mescolate bene e spolverizzate tutto con una generosa quantità di origano secco.

Fate cuocere nel forno per circa 1 ora, girando di tanto in tanto la carne. Se pensate che si stia seccando troppo, nell'ultimo quarto d'ora potete schermarla, adagiando un foglio di carta alluminio sopra la preparazione.



Carne e contorno

AGNEAU DES POUILLES

Ingrédients :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kg d'épaule d'agneau- 500g de tomates- 500g de patates- 2 oignons | <ul style="list-style-type: none">- origan- huile d'olive vierge- sel & poivre |
|--|--|

Huiler une casserole et allumez le four à 180°C.

Laver, éplucher et couper en petits cubes les pommes de terre et les tomates. Eplucher et couper finement l'oignon.

Mettre la viande dans la casserole et y mélanger les pommes de terre, les tomates et les oignons. Arroser de beaucoup d'huile, ajouter sel et poivre. Bien mélanger et bien saupoudrer le tout avec une quantité importante d'origan sec.

Faire cuire au four pour environ 1 heure, en remuant de temps en temps la viande. Si vous la trouvez trop sèche, vous pouvez la protéger en mettant une feuille d'aluminium sur la préparation.



Viande et légumes

PANNA COTTA AL COCCO

Per 6 panna cotta :

- 8g di colla di pesce
- 300 ml di latte di cocco (non zuccherato)
- 400 ml di panna fresca liquida
- 120g di zucchero

Per la salsa di cioccolato :

- 100g di cioccolato fondente
- 8 cucchiaini di latte di cocco
- 6 cucchiaini di noce di cocco grattugiata

Mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce. Versate in un tegame la panna, lo zucchero e il latte di cocco. Portare il composto a sfiorare l'ebollizione. Togliete il tegame dal fuoco, strizzate la colla di pesce poi incorporatela al composto di panna e mescolate per farla sciogliere completamente. Suddividete il tutto in 6 stampini, lasciate raffreddare il composto almeno 4 ore.

Mezz'ora prima di servire la panna cotta al cocco, preparate la salsa, sciogliendo il cioccolato a bagnomaria. Quando il cioccolato sarà ridotto in una crema liscia e priva di grumi, aggiungete nel bagnomaria il latte di cocco bollente e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Lasciate intiepidire la salsa mescolando di tanto in tanto quindi sformate la panna cotta. Guarnite la panna cotta con la salsa di cioccolato e spolverizzatela con un cucchiaino di cocco grattugiato. Servite immediatamente.



Dolce

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO

Pour 6 *panna cotta* :

- 8g de gélatine
- 300 ml de lait de coco (non sucré)
- 400 ml de crème fraîche liquide
- 120g de sucre

Pour la sauce au chocolat :

- 100g de chocolat à fondre
- 8 cuillères de lait de coco
- 6 cuillères de noix de coco en poudre

Mettre la gélatine dans de l'eau. Verser la crème, le sucre et le lait de coco dans une casserole. Porter le tout jusqu'à le faire presque bouillir. Enlever la casserole du feu, égoutter la gélatine et la rajouter à la crème puis bien mélanger pour faire fondre la gélatine. Divisez le tout en 6 ramequins, laissez refroidir au moins 4 heures.

Une demi-heure avant de servir, préparer la sauce en faisant fondre le chocolat au bain-marie. Quand le chocolat aura la consistance d'une crème lisse et sans grumeaux, rajouter dans le bain-marie le lait de coco bouillant et bien mélanger. Laisser tiédir la sauce en remuant de temps en temps. Mettre les *panna cotta* sur des assiettes avec la sauce au chocolat puis parsemez avec une cuillère de noix de coco râpée. Servir immédiatement.



Dessert