

RAVIOLI FARCITI AL SALMONE

Ingredienti per 8 persone		
Per i ravioli : - 400g di semola di grano duro - 200g di farina - 6 uova - 2 cucchiaini di olio d'oliva	Per il ripieno : - 1 filetto di salmone di 400g un filetto di ippoglosso - 6 fette di pane di segale - sale, pepe, prezzemolo	Per il ripieno : - 4 pomodori - 4 spicchi d'aglio - aceto balsamico - basilico - prezzemolo e sale

Ripieno

Tritate i filetti di pesce, il prezzemolo e la mollica di pane, salate e pepate ed ottenete un impasto compatto.

Salsa

Sbucciate i pomodori e tagliateli in dadini. Pestare l'aglio, tagliare il basilico e il prezzemolo aggiungere il sale l'olio d'oliva il pepe e i pomodori. Coprire e lasciare in frigorifero.

Pasta

Preparare delle bande di pasta, disporci sopra delle palline di ripieno, piegare la pasta su se stessa eliminare l'aria e tagliare i ravioli. Fateli cuocere 8 minuti in acqua salata, scolare e servire i ravioli con la salsa a temperatura ambiente con qualche goccia di aceto balsamico.



Secondo

RAVIOLIS FARCIS AU SAUMON

Ingrédients pour 8 personnes		
Pour les raviolis : - 400g de semoule de blé dur - 200 g de farine - 6 œufs - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive	Pour la farce : - 1 filet de saumon de 400 g - 1 filet de flétan de 400 g - 6 tranches de pain de seigle - sel, poivre, persil	Pour la sauce : - 4 tomates - 4 gousses d'ail - vinaigre balsamique - basilic - persil et sel

Farce

Mixez les filets de poisson, le persil et la mie du pain de seigle, assaisonnez, vous obtenez une farce compacte.

Sauce

Epluchez les tomates et coupez-les en petits dés. Dans un mortier pilez l'ail, le basilic et le persil ainsi que le gros sel et l'huile d'olive, poivrez, versez le tout dans un bol sans d'oublier d'ajouter les tomates, couvrez avec un film transparent et mettez au frais.

Pâtes

Préparez des bandes de pâte, disposez des boules de farce à intervalles réguliers, repliez la pâte sur elle même, éliminez l'air et découpez les raviolis. Faites cuire les raviolis dans l'eau bouillante salée pendant 8 minutes, égouttez-les. Servez les raviolis chauds avec la sauce à température ambiante avec quelques gouttes de vinaigre balsamique.



Plat

POLPETTONE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone :

- | | |
|---|---------------------------------|
| - 250g di carne vaccina macinata | - 1 spicchio d'aglio |
| - 250g di carne di maiale macinata | - 1 ciuffo di prezzemolo |
| - 300g di pane raffermo | - 100g di uva passita ammollata |
| - 100g di prosciutto cotto tagliato a listarelle | - 1 cucchiaio di pinoli |
| - 300g di mozzarella tenuti in frigo per 12 ore ad asciugarsi | - 3 uova più una chiara |
| - 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato | - farina q.b. |
| | - 1/2 bicchiere d'olio d'oliva |
| | - pepe, sale |
| | - eventualmente : 1kg di patate |

Fate ammolare il pane raffermo nell'acqua o in poco latte freddo, strizzatelo bene e impastatelo a lungo insieme con la carne macinata, il parmigiano, l'uvetta, i pinoli, l'aglio tritato finemente, il prezzemolo, due uova intere più un rosso, il sale e il pepe.

Quando l'impasto è perfettamente omogeneo, allargatelo su un piano e deponetevi al centro, nel senso della lunghezza, le listarelle di mozzarella e di prosciutto cotto. Richiudete la carne in modo che il ripieno non fuoriesca in nessun modo, formando un grosso involto e passate velocemente il polpettone nella farina. Montate a neve la chiara dell'altro uovo e con una forchetta o un pennello cospargetela tutto attorno al polpettone. Mettete il polpettone così preparato in una teglia da forno con olio e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

Contorno consigliato : patate tagliate a mezza luna e fritte nell'olio di cottura del polpettone !



POLPETTONE AU FOUR

Ingrédients pour 6 personnes :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 250g de viande de bœuf hachée- 250g de viande de porc hachée- 300g de pain sec- 100g de jambon cuit coupé en lanières- 300g de mozzarella gardée au frigo 12 heures pour l'assécher- 3 cuillères de parmesan | <ul style="list-style-type: none">- 1 gousse d'ail- 1 bouquet de persil- 100g de raisin sec- 1 cuillère de pignons de pin- 3 œufs + 1 jaune d'œuf- un peu de farine- 1/2 verre d'huile d'olive- poivre, sel- 1 kg de pommes de terre |
|---|--|

Mettre le pain sec dans l'eau ou le lait pour le ramollir, bien l'égoutter et bien le mélanger avec les deux types de viandes hachées, le parmesan et les raisins secs (préalablement ramollis), les pignons, l'ail, le persil, deux œufs entier + 1 jaune, le sel, le poivre.

Quand cet « appareil » est parfaitement homogène, l'étendre sur le plan de travail et mettre au centre dans le sens de la longueur les lanières de mozzarella et de jambon cuit. Refermer la viande de façon à ce que la farce ne puisse pas sortir, et passer rapidement ce rouleau dans la farine. Monter en neige le blanc de l'œuf et avec une fourchette ou un pinceau le mettre autour du « polpettone ». Le mettre dans un plat allant au four avec de l'huile et le faire cuire environ 20 minutes à 180°.

Le servir avec des pommes de terre coupées en quartier et cuites dans l'huile de cuisson du polpettone !



CROSTATA DI RICOTTA ALLE AMARENE

Ingredienti :

- | | |
|---|--|
| - 2 paste frolla | - 1 uovo |
| - 250g di ricotta | - una ventina di amaretti |
| - 60g di zucchero a velo più quello per spolverizzare | - amarene sciroppate e relativo sciroppo |

Foderare una teglia da crostata.

Bagnare velocemente (non devono ammolarsi) gli amaretti nello sciroppo delle amarene e disporli distanziati sulla frolla.

Tra un amaretto e l'altro adagiare anche alcune amarene snocciolate.

Con la ricotta, l'uovo e lo zucchero preparare una crema, versarla sugli amaretti e livellare bene.

Con la frolla rimasta formare delle strisce e incrociarle sulla crema.

Infornare la crostata a 180°C per 40 minuti circa, fino a che la crema si sia rassodata.

Sfornare e cospargete immediatamente di zucchero a velo.



CROSTATA RICOTTA ET GRIOTTES

Ingrédients :

- 2 pâtes sablées
- 250g de ricotta
- 60 g de sucre glace + celui à saupoudrer

- 1 œuf
- 20 amaretti
- griottes en sirop et leur sirop

Etaler une pâte sablée sur le fond du plat à tarte.

Imbiber légèrement les amaretti du sirop des griottes et les disposer sur la pâte sablée.

Entre chaque amaretto placer des griottes dénoyautées.

Avec la ricotta, l'œuf et le sucre préparer une crème que vous verserez sur les amaretti en nivelant le tout.

Avec l'autre pâte sablée faire des bandes et les faire se croiser sur la crème.

Mettre au four à 180°C pour 40 minutes environ (jusqu'à ce que la crème soit solide).

Enlever du four et saupoudrer immédiatement de sucre à glace.

