

INSALATTA DI PASTA CON MELANZANE E POMODORI SECCHI

Per 5 persone :

- aglio, uno spicchio
- basilico, 20 foglie
- brodo vegetale, un mestolo
- cipolla, due
- melanzane lunghe, 300 g
- olio di oliva, 4 cucchiaini

- peperoncino fresco metà
- pinoli, 60 g
- pomodori secchi, 40 g
- ricotta salata grattugiata, una manciata
- Rigatoni, 400 g

Mettete a rinvenire i pomodorini secchi in una ciotola immergendoli in acqua calda per 5 minuti. Tagliateli a listarelle. Tagliate le melanzane in rondelle dello spessore di 3 mm. Tritate l'aglio, affettate le cipolle e il peperoncino e mettete tutto in una padella capiente insieme ai 4 cucchiaini di olio.

Fate soffriggere per un paio di minuti e poi unite le melanzane, salate e unite i pomodori. Lasciate cuocere aggiungendo un mestolo di brodo vegetale.

Quando le melanzane si saranno ammorbidite, spegnete il fuoco e aggiungete le foglie di basilico. Cuocete la pasta. In una padella antiaderente, senza aggiungere alcun condimento, mettete a tostare i pinoli. Scolate la pasta lasciando all'interno un po' di acqua di cottura e versatela in padella. Fatela saltare per un minuto in modo da amalgamare bene il tutto, aggiungete i pinoli tostati e in ultimo la ricotta salata macinata.

Mescolate per bene e servite calda o fredda a seconda della stagione e della vostra preferenza.



SALADE DE PÂTES AVEC AUBERGINES ET TOMATES SÉCHÉES

Pour 10 personnes :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 2 gousses d'ail - 40 feuilles de basilic - 2 louches de bouillon de légumes - 4 oignons - 600 g d'aubergines longues - 8 cuillères d'huile d'olive | <ul style="list-style-type: none"> - 1 piment frais - 120 g de pignons de pin - 80 g de tomates séchées - 2 poignées de Ricotta salée et râpée - 800 Rigatoni |
|---|--|

Mettre les tomates séchées dans un bol en les immergeant dans de l'eau chaude pendant 5 minutes. Les couper en lamelles. Couper les aubergines en rondelles de 3mm d'épaisseur. Presser l'ail, émincer les oignons et le piment et mettre le tout dans une poêle assez grande avec l'huile d'olive.

Faites revenir pendant quelques minutes puis rajouter les aubergines, saler et rajouter les tomates. Laisser cuire en rajoutant la louche de bouillon végétal.

Quand les aubergines seront moelleuses, éteignez le feu et rajoutez les feuilles de basilic coupées grossièrement. Faites cuire les pâtes (comme il se doit !).

Dans une poêle Tefal, sans rajouter aucun condiment, faire dorer les pignons. Egoutter les pâtes en laissant un peu d'eau de cuisson et les rajouter dans la poêle avec les légumes. Les faire sauter pendant 1 minute afin de tout bien mélanger, rajouter les pignons et en dernier la ricotta salée moulinée.

Mélanger à nouveau et servir froid ou chaud en fonction de la saison et de vos préférences.



SCALOPPINE AL MARSALA

Per 8 persone :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- aceto Balsamico- crema, 1 cucchiaino- burro, 30 g- carne bovina, 8 fettine di vitello 500 g- dado di carne, 1 | <ul style="list-style-type: none">- farina, q.b.- Marsala, 3/4 di bicchiere- olio extravergine oliva, 4 cucchiai- pepe nero macinato a piacere |
|---|---|

Battete leggermente le fettine e infarinatele. Ponete in una padella bassa e molto larga l'olio e il burro, scaldateli e adagiatevi le fettine infarinate ; fatele dorare a fuoco moderato da entrambi i lati, e quando saranno pronte toglietele dalla padella e mettetele in un contenitore al caldo.

Nella stessa padella versate il Marsala e il dado e fate sfumare per circa due minuti.

Nel frattempo stemperate in un bicchiere d'acqua fredda un cucchiaino di farina. Aggiungete in padella l'aceto balsamico, abbassate il fuoco, e aggiungete lentamente la farina disciolta nell'acqua (il tutto passato attraverso un colino) e mescolate energicamente per non favorire l'insorgere di grumi. Quando avrete ottenuto un sugo denso, aggiustate, se serve, di sale e rimettete in padella le fettine, che lascerete amalgamare con il sugo per qualche istante.

Servire.



ESCALOPES AU MARSALA

Pour 8 personnes :

- vinaigre balsamique
- 1 cuillère de crème
- 30 g de beurre
- viande bovine, 8 petites tranches de veau 500g
- 1 cube de viande

- farine
- 3/4 d'un verre de Marsala
- 4 cuillères d'huile d'olive
- poivre noir mouliné

Battre légèrement les escalopes et les fariner. Mettre dans une poêle large et basse l'huile et le beurre, faites chauffer puis y incorporer les escalopes farinées ; les faire dorer à feu doux de chaque côté et quand elles seront prêtes les enlever de la poêle et les réserver dans un plat au chaud.

Dans la même poêle, verser le Marsala et le cube et faites chauffer 2 minutes environ.

Pendant ce temps diluer dans un verre d'eau froide une cuillère de farine. Rajouter le vinaigre balsamique dans la poêle, baisser le feu et rajouter lentement la farine (penser à la faire passer à travers un chinois) et mélanger de façon énergique pour ne pas favoriser ainsi la création de grumeaux. Quand vous aurez obtenu une sauce dense, ajouter la crème et du sel si besoin et remettre dans la poêle les escalopes, que vous laisserez s'imprégner de la sauce pendant quelques instants.

Servir.



FINOCCHI GRATINATI

Ingredienti :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- burro, 70 g- farina, 30 g- finocchi carnosì, 6- latte intero, 300 ml | <ul style="list-style-type: none">- noce moscata grattugiata, un pizzico- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato- sale e pepe |
|---|--|

Besciamella : fondere 40 g di burro + farina. Unite il latte e continuate a mescolare fino all'addensamento della salsa, poi aggiungete la noce moscata +sale, poi continuare a mescolare fino ad ottenere una salsa omogenea.

Pulite i finocchi tagliando le cime, privateli delle foglie esterne e diviteli in quarti. Lavateli, scolateli e tuffateli in abbondante acqua bollente salata per 10 minuti. Scolate bene i finocchi e metteteli a dorare per altri 10-15 minuti in una padella con 40 g di burro.

Una volta che i finocchi avranno assunto un aspetto dorato sulla superficie, adagiateli poi in una pirofila, versateci sopra la besciamella, cospargeteli di Parmigiano Reggiano grattugiato e infornateli nel forno caldo a 200° per circa 20-25 minuti, finchè non si sarà formata sulla superficie una bella crosticina dorata.



GRATIN DE FENOUILS

Ingredienti :

- 70 g de beurre
- 30 g de farine
- 6 fenouils charnus
- 30 ml de lait entier

- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 3 g de Parmesan
- sel et poivre

Béchamel : faites fondre 40 g de beurre + farine. Rajouter le lait et continuer à mélanger jusqu'à ce que la sauce se densifie, rajouter ensuite la noix de muscade + sel. Continuer pour obtenir une sauce homogène.

Nettoyer les fenouils en coupant les cimes, en enlevant les feuilles extérieures, et les diviser en quart. Les laver, les égoutter et les mettre dans beaucoup d'eau bouillante salée pendant 10 mn. Bien égoutter les fenouils et les faire dorer pendant 10 à 15 mn dans une poêle avec 40 g de beurre.

Une fois qu'ils auront un aspect doré en surface, les mettre dans un plat allant au four, y verser la béchamel, parsemer de Parmesan et les mettre au four chaud à 200° pendant 20 à 25 mn environ, jusqu'à ce que se soit formée en surface une jolie croûte dorée.



BABÀ AL RUM

Per l'impasto di 12 babà :

- burro, 125 g

- farina, 250 g

- latte, 50 ml

- lievito di birra, 20

- sale, 5 g

- uova, 4

- zucchero, 30 g

- Rum

- marmellata di albicocche

Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido assieme a due cucchiaini di zucchero, mescolando per qualche istante : attendete poi qualche minuto, fino a quando vedrete affiorare della schiuma in superficie.

Mettete nella tazza di un robot da cucina la farina, aggiungete le 4 uova sbattute e in seguito il composto di lievito, assicurandovi che gli ingredienti vengano amalgamati lentamente. Lavorate per bene la pasta fino a renderla liscia e senza grumi. Nel frattempo mischiate il burro ammorbidito assieme al restante zucchero e unitelo poco per volta al composto nel robot, aumentando la velocità. Versate il composto in una ciotola precedentemente spennellata con del burro. Coprite la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare l'impasto in un luogo tiepido (24°C) per un'ora e mezza .

Mettete quindi l'impasto ottenuto in 12 formelle precedentemente unte di burro. Riempite le formelle fino alla metà e lasciate lievitare ancora per 20 minuti. Infornate quindi i vostri babà in forno già riscaldato a 180° per 15 minuti. Sfornate i babà e lasciateli raffreddare.

Nel frattempo preparate lo sciroppo facendo bollire per un paio di minuti 1 litro d'acqua con 500 g di zucchero e aggiungete la quantità di rhum che preferite. Una volta pronto lo sciroppo immergeteci i babà che impregnandosi di bagna aumenteranno di volume. Fate sciogliere i due cucchiaini di confettura di albicocche in un pentolino con un cucchiaino di acqua e poi spennellatela sui babà.



2011

Benvenuti

BABA AU RHUM

Pour la préparation de 12 babas :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 125 g de beurre- 250 g de farine- 50 ml de lait- 20 g de levure de bière- 5 g de sel | <ul style="list-style-type: none">- 4 œufs- 30 g de sucre- Rhum- confiture d'abricot |
|--|---|

Dissoudre la levure de bière dans le lait tiède avec 2 cuillères de sucre, remuer quelques instants. Attendre quelques minutes jusqu'à ce qu'il y ait une petite mousse à la surface.

Mettre dans un récipient, la farine, 4 œufs battus et la levure en mélangeant le tout TRÈS LENTEMENT. Travailler cette pâte pour qu'elle soit lisse et sans grumeaux. Pendant ce temps, mélanger le beurre ramolli avec le restant du sucre, l'incorporer petit à petit dans le récipient avec la pâte, en augmentant la vitesse. Verser cette pâte dans un grand saladier que vous aurez préalablement beurré. Couvrir le saladier avec une pellicule transparente et laisser lever la pâte dans un endroit tiède (24°) pendant 1h30.

Mettre ensuite la pâte dans 12 ramequins beurrés en ne les remplissant qu'à moitié. Laisser lever encore 20 mn. Mettre ensuite vos babas au four déjà chaud à 180° pendant 15 minutes. Laisser ensuite refroidir.

Pendant ce temps préparer le sirop en faisant bouillir 1/2 litre d'eau avec 500 g de sucre et la quantité de rhum que vous préférez. Une fois le sirop prêt, immerger les babas qui de ce fait vont augmenter de volume. Faites fondre 2 cuillères de confiture d'abricot avec une cuillère d'eau et badigeonner ainsi les babas.

