

CASARECCE CON PESTO ALLA SICILIANA

Per 8 persone :

- aglio, 4 spicchi
 - basilico, 2 mazzetto grande
 - olio di oliva extravergine,
1 bicchiere
 - parmigiano Reggiano grattugiato,
200 g
 - pasta Casarecce, 800 g
- pinoli, 100 g
 - pomodori ramati maturi e sodi,
1kg
 - ricotta di mucca, 300 g
 - sale, q.b
 - pepe macinato, q.b.

Tagliateli in due i pomodori e spremeteli per togliere il liquido in eccesso e i semi ; metteteli quindi direttamente nel frullatore.

Via via, aggiungete il basilico lavato e asciugato, i pinoli, gli spicchi di aglio, il parmigiano reggiano grattugiato, la ricotta e l'olio.

Frullare il tutto in un mixer a bassa velocità, per controllare il grado di cremosità desiderata.

Aggiustate il pesto alla siciliana di sale e di pepe, poi mischiate il condimento ottenuto con le casarecce che nel frattempo avrete lessato in acqua salata e scolato molto bene al dente ; servite le casarecce con pesto alla siciliana immediatamente, guarnendo il piatto con qualche foglia di basilico e qualche pinolo intero.



Primo piatto

CASARECCE AU PESTO À LA SICILIENNE

Pour 8 personnes :

- ail, 4 gousses
- basilic, 2 grosses poignées
- huile d'olive, 1 verre
- parmesan, 200 g
- pâtes Casarecce, 800 g

- pignons de pin, 100 g
- tomates en grappes mures et fermes, 1kg
- ricotta 300 g
- sel, poivre

Couper les tomates en 2 et les presser pour faire sortir le jus en trop ainsi que les pépins.

Les mettre dans le mixer ; rajouter le basilic lavé et séché, les pignons, les gousses d'ail, le parmesan râpé, la ricotta et l'huile.

Mixer doucement afin de contrôler la densité de la crème.

Rajouter sel poivre.

Rajouter enfin le pesto aux Casarecce que vous aurez fait cuire dans de l'eau salée.

Garnir les assiettes de quelques feuilles de basilic et de quelques pignons.



Premier plat

SPALLA D'AGNELLO FARCITA ALLA TOSCANA

Per 8 persone :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - aglio, 2 spicchi - brodo di dado (di carne), 200 ml - burro, 40 g - agnello spalla disossata : 1,200 kg - carote, 2 - cipolle, 2 medie - olio extravergine d'oliva, 4 cucchiaini - pane mollica sbriciolata, 2 manciate | <ul style="list-style-type: none"> - prezzemolo tritato, due cucchiaini - rosmarino ,1 rametto - salsiccia di maiale, 250 g - salvia, qualche foglia - sedano, 2 costole - uova, 1 - vino bianco, 1 bicchiere - pepe macinato, q.b. |
|--|---|

Disossate la spalla di agnello e spianatela bene col batticarne ; cospargetela interamente con un misto di sale, pepe, e salvia, rosmarino e aglio (uno spicchio) tritati. Tritate una cipolla, una carota, una costola di sedano, e fateli appassire con due cucchiaini d'olio e 20 gr di burro ; lasciateli intiepidire e mischiateli poi alla salsiccia spellata, alla mollica di pane sbriciolata, al prezzemolo tritato, ad un pizzico di sale e all'uovo, dopodichè stendete l'impasto ottenuto dentro la spalla di agnello.

Arrotolate la carne e legatela con filo incolore come un comune arrosto. In un tegame, fate rosolare il restante burro con due cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio rimasto, unite la spalla di agnello facendola dorare bene, poi unite la cipolla tagliata grossolanamente, la carota a fette e la costola di sedano a pezzi, spruzzate col vino bianco lasciandolo evaporare, e poi bagnate col brodo. Chiudete con un coperchio il tegame e lasciate cuocere a fuoco piuttosto moderato per circa un'ora bagnando con del brodo, quando serve. A cottura ultimata, togliete il filo dell'arrosto.

Preparate intanto la salsa di accompagnamento di questa pietanza, deglassando il fondo di cottura e passando al setaccio le verdure che vi unirete ; irrorate con questa salsa l'agnello, e servite immediatamente.



Secondo piatto

SPALLA D'AGNELLO FARCITA ALLA TOSCANA

Pour 8 personnes :

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| - ail, 2 gousses | - persil haché, 2 cuillères |
| - bouillon cube, 200 ml | - romarin, 1 branche |
| - beurre, 40 g | - saucisse de porc, 250 g |
| - épaule d'agneau désossée : 1,2 kg | - sauge, quelques feuilles |
| - carottes, 2 | - céleri, 2 branches |
| - oignons, 2 moyens | - oeuf, 1 |
| - huile d'olive, 4 cuillères | - vin blanc, 1 verre |
| - mie de pain émiettée, 2 poignées | - poivre |

Désosser l'épaule et bien la taper avec le « batticarne », saler, poivrer. Positionner sur la totalité de la surface la sauge, le romarin et l'ail hachés. Hacher aussi un oignon, une carotte, une branche de céleri et les laisser revenir avec de l'huile d'olive et 20g de beurre. Les laisser tiédir et les mélanger à la saucisse à laquelle que vous aurez enlevé la peau, la mie de pain émiettée, le persil haché, le sel et l'œuf. Après quoi vous mettez cet appareil au milieu de l'épaule.

Rouler la viande et la ficeler comme vous feriez pour un rôti. Dans une cocotte faites revenir le restant de beurre, d'huile 2 gousses d'ail ; rajouter l'épaule et bien la faire dorer. Rajouter l'oignon coupé de façon grossière, la carotte en rondelle et la branche de céleri en morceaux, arroser de vin blanc en le laissant évaporer et puis arroser avec le bouillon. Fermer le couvercle et laisser cuire à feu modéré pendant 1h environ en rajoutant du bouillon quand cela est nécessaire. À la fin de la cuisson, enlever le fil. Préparer la sauce d'accompagnement en déglacant le fond de cuisson et en passant au chinois les légumes, arroser l'agneau avec cette sauce et servir immédiatement.



Viande

TORTA FREDDA ALLE ALBICOCCHE

Per il fondo :

- amaretti, 100 g
- biscotti secchi, 100 g
- burro fuso, 150 g
- zucchero di canna, 2 cucchiaini

Per la crema :

- colla di pesce, 6 g
- latte, 4 cucchiaini
- panna fresca da montare, 200 ml
- yogurt cremoso alle albicocche, 500 ml

Per la ricopertura :

- acqua, 250 ml
- albicocche sode e dolci, 500 g
- gelatina per dolci, 1 bustina
- zucchero, 3-4 cucchiaini
- confettura di albicocche, 3 cucchiaini

Per il fondo della torta : ponete in un robot gli amaretti e i biscotti secchi, e sbriciolateli finemente. Fate fondere il burro e unitelo ai biscotti sbriciolati assieme a 2 cucchiaini di zucchero di canna. Amalgamate il tutto per bene. Imburrate e foderate con della carta forno uno stampo a cerchio apribile del diametro di 22 cm, quindi versatevi il composto di biscotti e burro, livellandolo e schiacciandolo sul fondo. Riponete lo stampo in frigorifero per almeno mezz'ora. Preparate la crema allo yogurt. Mettete in ammollo nell'acqua fredda i fogli di colla di pesce per almeno 10 minuti; versate 4 cucchiaini di latte in un pentolino e portatelo a sfiorare il bollore, quindi estraete e strizzate la colla di pesce dall'acqua e incorporatela al latte caldo lontano dal fuoco facendola sciogliere. Lasciate intiepidire.

Montate a neve ben ferma la panna fresca + yogurt alle albicocche + colla di pesce. Estraete lo stampo dal frigorifero e versatevi il composto di yogurt e panna, quindi rimettete lo stampo in frigorifero per almeno due ore. Mezz'ora prima dello scadere delle due ore, prendete la bustina di torta gel e scioglietela in 250 ml di acqua fredda posta in un pentolino, quindi aggiungete 3-4 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di confettura di albicocche. Portate il tutto a ebollizione facendo attenzione a sciogliere bene la marmellata, quindi spegnete e filtrate il tutto con un colino. Lasciate intiepidire. Tagliate a fette le albicocche. Estraete lo stampo dal frigorifero e cominciate a disporre le fette di albicocche in modo armonioso. Versatevi sopra la gelatina intiepidita. Mettete di nuovo lo stampo in frigorifero per almeno due ore. Servire fredda.

Dolce



TARTE FROIDE AUX ABRICOTS

Pour le fond :

- amaretti, 100 g
- biscuits secs, 100 g
- beurre fondu 150 g
- sucre de canne, 2 cuillères

Pour la crème :

- gélatine, 6 g
- lait, 4 cuillères
- crème fraîche à monter en chantilly, 200 ml
- yaourt crémeux aux abricots, 500 ml

Pour le glaçage :

- eau, 250 ml
- abricots fermes et sucrés, 500 g
- glaçage pour gâteau, 1 sachet
- sucre, 3-4 cuillères
- confiture d'abricot, 3 cuillères

Pour le fond de tarte mixer les *amaretti* + biscuits secs finement. Rajouter le beurre fondu aux biscuits + 2 cuillères à soupe de sucre de canne. Bien mélanger. Beurrer et mettre sur le fond d'un moule avec 1 cercle démontable d'un diamètre d'environ 22 cm un papier sulfurisé. Y verser l'appareil biscuit / beurre en le nivelant et en l'appuyant bien sur le fond. Mettre le tout au frigo ½ heure.

Préparer la crème au yaourt : faire ramollir la gélatine dans de l'eau ; porter le lait à ébullition légère, égoutter la gélatine et la mettre dans le lait chaud et la faire fondre. Laisser tiédir.

Monter la crème en chantilly bien ferme, rajouter le yaourt aux abricots + la gélatine. Sortir le moule du frigo et y rajouter l'appareil au yaourt. Remettre le tout au frigo au moins 2 heures ; ½ heure avant la fin des 2 heures, prendre le sachet de glaçage pour gâteau la faire fondre dans 250 ml d'eau avec 3-4 cuillères de sucre + 3 cuillères de confiture d'abricots.

Faire bouillir le tout en faisant bien fondre la confiture. Eteindre et filtrer le tout. Laisser tiédir. Couper les abricots en tranches et les disposer harmonieusement sur le gâteau. Y rajouter le glaçage remettre le tout au frigo. Servir très froide.



Dessert

COPPA AL MASCARPONE CON CIOCCOLATO E MERINGHE

Ingredienti :

- burro, 15 g
- cioccolato fondente, 100 g
- latte, 150 ml
- marsala, 3 cucchiari

- mascarpone, 250 g
- uova, 3 tuorli
- zucchero, 100 g
- meringa alla francese, 4

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso quindi aggiungete il marsala e il mascarpone. Ponete la crema in un luogo fresco. Sciogliete il cioccolato, aggiungete il latte caldo, il burro e lasciate raffreddare la salsa.

Per formare la crema al cioccolato, unite 2/3 della salsa (quella rimanente vi servirà per la guarnizione finale delle coppe) con 1/3 della crema chiara al mascarpone.

Sbriciolate le meringhe, e adagiatele sul fondo di una coppa.

A questo punto alternate gli strati di crema chiara al mascarpone e quelli di crema al cioccolato utilizzando un cucchiaino.

Terminate con la salsa al cioccolato rimasta e disponete poi alcuni pezzetti di meringhe sopra la coppa.



Dolce

VERRINE AU MASCARPONE AVEC CHOCOLAT ET MERINGUE

Ingrédients :

- beurre, 15 g
- chocolat fondant, 100 g
- lait, 150 ml
- marsala, 3 cuillères

- mascarpone, 250 g
- œufs, 3 jaunes
- sucre, 100 g
- meringue, 4

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussoux, rajouter le marsala et le mascarpone.

Mettre la crème au frigo.

Faire fondre le chocolat, rajouter le lait chaud, le beurre et laisser refroidir cette sauce.

Pour faire la crème au chocolat, ajouter les 2/3 de la sauce (celle qui reste servira à finir la déco des verrines) avec 1/3 de la crème au mascarpone.

Emietter les meringues et les mettre au fond de la verrine.

Alterner les couches de crème claire au mascarpone et crème au chocolat à l'aide d'une petite cuillère.

Finir avec la sauce au chocolat qui est restée et mettre quelques petits morceaux de meringues sur le dessus.



Dessert

ANTIPASTI / ENTRÉES

Involtini d'aubergines à la méditerranéenne

Ingrédients :

- basilic, 12 feuilles
- aubergines, 12 tranches
- mozzarella en petits cubes, 120 g
- huile d'olive, 1 cuillère
- olives noires dénoyautées, 15
- origan, 1 cuillère
- tomate sauce dense, 120 ml
- sel, poivre



Couper 12 tranches d'aubergines d'environ ½ cm d'épaisseur, les saler et leurs faire perdre leur eau. Faire griller les tranches 1 à 2 minutes. Mettre la sauce tomate dans un saladier, ajouter le sel, le poivre l'origan l'huile. Bien mélanger. Mettre les tranches d'aubergine sur un plat et apposer sur chacune d'elle la sauce, quelques cubes de mozzarella, les olives noires finement hachées et une feuille de basilic. Rouler les aubergines pour former un cylindre que vous placerez dans un plat allant au four et huilé. Mettre à four chaud pendant 15 minutes.

Mozzarella en carrosse

Ingrédients :

- farine
- lait, 100 ml
- mozzarella, 400 g
- huile d'olive
- oeufs, 3
- pain de mie, 16 tranches
- poivre, sel



Eliminer les bords du pain de mie. Couper la mozzarella en tranches pas trop fines et disposer sur 8 tranches de pain de mie en évitant de les faire dépasser des bords. Couvrir avec les 8 autres tranches. Couper le tout en diagonale. Mettre la farine dans un plat. Battre les 3 œufs dans un saladier avec le lait, le sel, le poivre. Passer les triangles de pain de mie dans la farine en couvrant bien le tout même les bords et puis généreusement dans l'appareil œuf lait. Pendant ce temps faite chauffer l'huile et à ébullition y mettre les sandwiches en les faisant dorer de chaque côté. Une fois dorés les poser sur un papier absorbant et les servir encore chaud en salant à la surface.

2011

Benvenuti

ANTIPASTI / ENTRÉES

Brochettes de melon et jambon cru

Faire simplement des brochettes en alternant des cubes de melon et des morceaux de jambon cru.

***Grissini* au jambon cru**

Enrouler simplement des moitiés de tranche de jambon cru sur la moitié des *Grissini*.

