



ECCO

mie

Le



RICETTE

Antipasto di mare

Quattro pomodori in insalata piuttosto maturi, due confezioni di gamberetti surgelati, una confezione di fagiolini surgelati, un



peperone rosso, due uova sode, cento grammi di olive verdi farcite, prezzemolo, sale, succo di limone, pepe, olio.



Tagliate a metà i pomi e scavate internamente con un cucchiaino asportandone la polpa con delicatezza. Salateli e metteteli capovolti a perdere acqua per 15 minuti.



In due pentolini con acqua e sale fate lessare in uno i

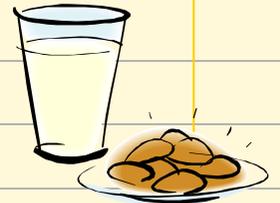
gamberetti per 3-4 minuti, nell'altro i fagiolini per 8 minuti. Scolate ambedue e metteteli a scolare in una terrina, unite ad essi il peperone a pezzettini, le uova sode a piccoli spicchi, le olive verdi tagliuzzate, una manciata di prezzemolo tritatissimo, il succo di limone, pepe e olio e per condire tutti gli ingredienti. Distribuire il composto nei pomodori ben asciugati.



Ravioli di ricotta

Per l'impasto: farina gr. 500, burro gr. 50, zucchero gr. 50, quattro uova, buccia di limone grattugiata, sale.

Lavorare l'impasto e lasciarlo riposare avvolto in un tovagliolo per circa mezz'ora.



Per il ripieno: ricotta gr. 500, zucchero a velo gr. 200, tre rossi d'uovo, cannella, quattro cucchiaini di Mistral oppure due cucchiaini di cacao. Dopo aver steso la pasta, formare dei cerchi, inserirvi 1/2 cucchiaino di ripieno e richiuderli fermando il bordo. Friggerli in abbondante olio, scolarli e spolverizzarli con zucchero a velo.



Ciambellone

Tre uova, tre etti di farina, un etto e mezzo di zucchero, due vasetti di yogurt bianco, una bustina di lievito Bertolini, burro 50 gr. Un pizzico di sale, un limone grattato.

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere lo yogurt, il burro, il limone grattugiato, il sale e per ultimo il lievito. Infornare a 180° per 35/40 minuti.



Torta al caffè

Farina gr. 300, zucchero gr. 150, burro gr. 100, 2 uova, un bicchiere di latte, una bustina di lievito, una tazza di caffè ristretto.

Lavorare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro sciolto, il bicchiere di latte, la bustina



di lievito, la tazza di caffè ristretto e man mano la farina, maneggiando accuratamente. Infornare a 180° per 35/40 minuti.



Torta moretta

Due etti di farina, due etti di zucchero, un pacco di cacao Perugina amaro, un quarto abbondante di latte, una bustina di lievito Bertolini.

Una volta impastati tutti gli ingredienti, cuocere in forno a 180° per 25 minuti, (meglio



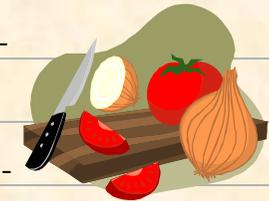
cuocerla un giorno prima di essere servita), spaccarla a metà in senso orizzontale e farcirirla con nutella e panna da dolci non montata. Cospargere la superficie di zucchero a velo.



Acqua cotta umbra

Un chilo di pomodori pelati, un etto di parmigiano, una tazza di brodo vegetale quattro fette di pane, quattro cipolle, foglie di menta.

Tritare le cipolle e le foglie di menta, unirli ai pomodori al brodo e al sale. Cuocere a fiam-



media per circa trenta minuti, se si dovesse ritirare troppo, aggiungere un po' di brodo. In ogni piatto fondo mettere una fetta di pane tostato, versarvi un filo d'olio, aggiungere sale e pepe, cospargere con la salsa e abbondante parmigiano.

Pasta con le noci

Spaghetti 350 grammi, noci sgusciate 50 grammi, pangrattato 50 grammi, zucchero 20 grammi, cannella e noce moscata in polvere 10 grammi.



Cuocere gli spaghetti e condirli con olio, pepe e un pesto di noci, pangrattato, zucchero e spezie

Saltimbocca alla romana

Fettine di vitello grammi 400, fette di prosciutto quante sono le fettine, foglie di salvia, un bicchierino di vino bianco, olio e sale.

Infarinare le fettine e adagiarvi sopra una fetta di prosciutto e una foglia di salvia, fermare il tutto con uno stecchino. Rosolare da ambo i lati i saltimbocca in un padella con olio, aggiungere il vino e farlo evaporare.



Insalata di pollo

Avanzi di pollo 300-400 grammi, una tazza di maionese, dodici olive snocciolate, due pomodori, tre uova sode, un cucchiaino di senape, una costa di sedano sale, pepe, erba cipollina.

In una insalatiera unire la carne a cubetti, il sedano, il pomodoro e l'uovo tagliato a fettine, le olive, la maionese e la senape. Mescolare e servire freddo.



Risotto con funghi

Riso 500 gr., funghi secchi porcini 50 gr. burro 50 gr. parmigiano 50 gr. 1/2 cipolla, un spicchio d'aglio, brodo, olio, sale e pepe.

Ammollare in acqua fredda i funghi, lavarli e strizzarli, cuocerli in padella con olio e aglio, in un tegame fare sciogliere il burro con la mezza cipolla, quando questa è leggermente rosolata versarvi il riso e cominciare a girare, aggiungendo man mano del brodo. Quando il riso è quasi cotto unirvi i funghi, il parmigiano e ultimare la cottura.



Brasato con funghi

Manzo gr. 6/700, 50 gr. Di burro, 50 gr. Di lardo, 50 gr. di funghi, Cipolla, sedano, carota, vino bianco.

In una casseruola mettere il burro, il lardo e gli aromi, sul cui strato mettere la carne a fuoco moderato, girandola spesso. Aggiungere il vino e cuocere per circa due ore, aggiungere i funghi ammollati e ben strizzati e far cuocere per altri 15 '. Servire la carne affettata e ben calda e coperta dal proprio sugo.

