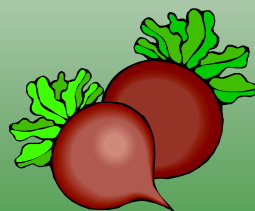
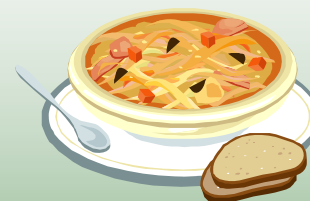


Le mie ricette





Cavolfiore sott'olio

1 cavolfiore, 3 l. di aceto di vino bianco, 750 g. di sale fino, 2 spicchi d'aglio tritati
Grossolanamente, peperoncino rosso, origano, olio d'oliva, alici dissalate

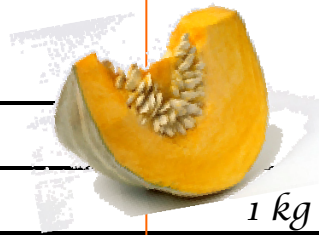


Tagliare le cimette del cavolfiore, lavarle ed asciugarle benissimo. In una terrina non di metallo unire 1 l. d'acqua, l'aceto e il sale.

Mescolare bene, quindi immergervi le cime, coprire e conservare al fresco per 24 ore, agitando di tanto in tanto. Il giorno dopo scolare le cime e stenderle



ad asciugare sopra un telo pulito per 24 ore. Quando sono completamente asciutte, metterle in vasetti di vetro a chiusura ermetica, aggiungendo l'aglio, il peperoncino rosso a pezzetti, un po' d'origano e, a piacere, qualche alice dissalata.



Zucca alla veneta

1 kg di zucca, 3 cucchiaini di farina, 1/2 bicchiere d'olio, 5 cucchiaini di aceto bianco, 1 spicchio d'aglio tagliato a metà, 6 foglie di basilico, sale e pepe

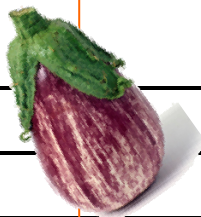
Privare la zucca dei semi e della scorza, asciugarla e tagliarla a pezzetti alti 1 cm. E larghi 4 cm. Infarinarli e friggerli nell'olio bollente, dorandoli da entrambi i lati.



Far bollire per 5' in una casseruola (non d'alluminio) l'aceto, l'aglio, il sale e il pepe.

In una pirofila preparare uno strato di zucca e coprirlo con del basilico e continuare ad alternare gli strati fino ad esaurire gli ingredienti. Versare su tutto l'aceto e lasciare raffreddare. Coprire con un coperchio e tenere in luogo fresco per un giorno prima di servire.

Melanzane alla bordolese

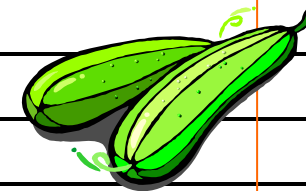


4 melanzane, 6 cucchiaini di olio per friggere, 1 cucchiaino di scalogno tritato, 3 cucchiaini di farina, 40 gr. di funghi porcini, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe

Privare le melanzane del picciolo, lavarle, asciugarle e tagliarle in modo da ottenere delle fette rotonde spesse 1/2 cm. Sciacquare le fette, asciugarle ed infarinarle da ambo le parti. Mettere l'olio in padella e, quando sarà molto caldo, immergervi le melanzane e farle dorare, poi rigirarle, cospargerle con pangrattato e i funghi sminuzzati. Condire con sale e pepe e lasciar cuocere per 15' a fuoco vivace. Disponete le melanzane a montagna sul piatto di servizio, spruzzarle col limone e cospargerle col prezzemolo tritato.



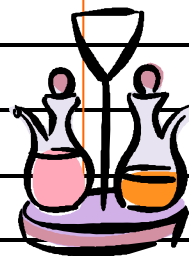
Cetrioli sott'aceto



5 cetrioli, 1/2 l. di aceto, 50 g. di sale, 1 rametto di aneto, semi di finocchio

Scegliere dei cetrioli freschissimi, tagliarne le estremità e ridurli a dischetti di circa un cm di spessore.

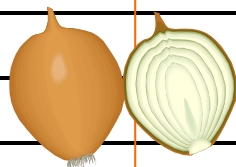
Distribuirli su un piatto piano, a strati, ricoprendo ogni strato con il sale e lasciarli riposare per 7-8 ore. Trascorso questo tempo, strizzarli in un canovaccio per eliminare l'acqua di vegetazione. Far bollire l'aceto e gli aromi per circa 3 minuti, poi unire i cetrioli. Lasciar cuocere ancora per almeno un minuto a fiamma bassa, poi travasare il contenuto nei vasetti di vetro.



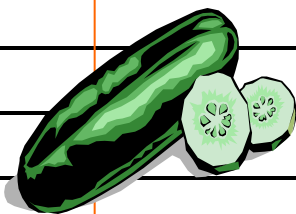
Nel caso i cetrioli rimanessero scoperti, aggiungere altro aceto fino a coprirli completamente.

Cetriolini e cipolle in agrodolce

3 kg. di cetriolini lunghi circa 10-13 cm. l'uno,
1,5 kg. di cipolle, 1/4 l. d'aceto di vino bianco,
100 gr. di zucchero, 50 gr. di sale, 10 gr. di semi
di senape, 8 gr. di semi di sedano, 5
gr. di curcuma in polvere.



Mondare e lavare i cetriolini tagliandoli a fette spesse 1 cm. Mescolarli poi in un grosso contenitore con le cipolle tagliate a fette e aggiungere il sale. Coprire quindi con uno strato di ghiaccio in cubetti o a pezzi, alto 5 cm. e conservare al fresco per 3-4 ore. In una pentola capace unire gli altri ingredienti e portarli ad ebollizione. Lasciar bollire per 10 minuti, quindi aggiungere le verdure scolate. Coprire e riportare lentamente a bollore per 5 minuti. Distribuire nei vasi le verdure e il liquido ancora caldi e sterilizzare per 5'.



Cavolini sott'aceto

1 kg. di piccoli cavolini di Bruxelles o di cimette di cavolfiore, 1/2 l. di aceto di vino bianco, 2 limoni, alloro, pepe in grani, sale.

Lavare, mondare la verdura scelta eliminando dai cavolini le foglie esterne rovinate) e scottarla in acqua bollente acidulata con succo di limone: per 3' nel caso delle cime di cavolfiore, 4' per i cavolini di Bruxelles. Scolare e lasciar raffreddare. Porre i cavolini nei vasetti e nel frattempo far bollire l'aceto con una manciata di sale, qualche grano di pepe e qualche foglia spezzata d'alloro. Quando il liquido si sarà intiepidito, versarlo nei vasetti, riempiendoli fino all'orlo. Chiudere i vasetti e sterilizzarli per 30-45'. Conservare al fresco e al buio.

