

### CARAMELLE ALLE OLIVE

**Ingredienti:** pasta sfoglia q.b. • olive farcite q.b. • latte intero q.b. • uova q.b.

**Preparazione:** stendete la sfoglia allo spessore di 2-3 mm e con una rotella tagliapasta a bordi lisci tagliatela a rettangolini di cm 8x5 circa; appoggiate al centro di ciascuno un'oliva farcita al peperone, prima asciugata con carta da cucina. Avvolgete ogni oliva nella pasta senza chiuderla completamente, poi torcete le estremità a mo' di caramella; spennellatele con un uovo sbattuto con poco latte, sistematele, un po' distanti una dall'altra, su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 200° per 10-12 minuti.

### CASSETTA RIPIENA

**Ingredienti:** 1 pane carré intero di circa un kg • 500 gr. di petto di pollo • 1 cipolla • prezzemolo • vino bianco • 3 foglie di salvia • un rametto di rosmarino • 200 gr. di mascarpone • 50 gr. di pistacchi sgusciati e spellati • una grossa faldina di peperone rosso sott'olio • burro q.b. • latte q.b. • sale q.b. • pepe q.b.

**Preparazione:** tagliate via una delle estremità del pane carré, poi con un lungo coltello affilato praticate una profonda incisione nella mollica, a distanza di un cm dal bordo della crosta, arrivando quasi a toccare l'altra estremità del pane. Incidete tutti e quattro i lati del pane in modo da staccare il blocco interno di mollica. Sbriciolate metà della mollica e fatela ammorbidire con un po' di latte. Pulite il petto di pollo e tagliatelo a pezzetti; mondate e tritate cipolla, salvia, rosmarino e prezzemolo. Metteteli in una casseruola con 50 gr. di burro e fateli rosolare piano.

Unite i pezzetti di pollo, che cuocerete per 10-15 minuti, spruzzateli con il vino bianco, salateli e pepateli. Mettete nel bicchiere del frullatore il pollo con il suo fondo di cottura e la mollica strizzata e frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea alla quale unirete il mascarpone, i pistacchi tritati e il peperone a dadini piccolissimi. Mescolate a lungo e regolate di sale.

Introducete il composto nel pane scavato. Quando sarà ben riempito, chiudetelo con la fetta tolta all'inizio, avvolgetelo in un telo e tenetelo in frigo per 12 ore.

### PIPE CON CREMA DI PROSCIUTTO

**Ingredienti:** 20 gr. mascarpone • 320 gr. pasta tipo pipe • 200 gr. di prosciutto cotto • 100 gr. di ricotta • sale q.b. • pepe q.b. • 1 cucchiaino di succo di limone • 3 gocce di tabasco.

**Preparazione:** mettere la ricotta nella ciotola e lavoratela con una forchetta, in modo da ammorbidirla. Aggiungere il mascarpone, appena tolto dal frigorifero, e mescolarlo alla ricotta con molta cura, con un cucchiaino di legno, finché sarà perfettamente amalgamato. Aggiungere a questo punto il succo di limone, sale, 1 macinata di pepe e, se piace, il tabasco. Mescolare ancora a fondo, in modo da incorporare gli ingredienti.

Tagliare a pezzetti il prosciutto poi passarlo al mixer, tritandolo molto finemente. Versarlo nella ciotola con il composto di ricotta e mascarpone e, sempre con il cucchiaino di legno, mescolarlo bene per incorporarlo. Lasciare riposare la crema per qualche minuto, per fare in modo che i sapori si amalgamino perfettamente.

Portare ad ebollizione nella pentola abbondante acqua, salarla, quindi aggiungere la pasta e lasciarla cuocere per circa 12 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, mescolando ogni tanto.

Scolare la pasta, ma lasciandola leggermente umida, versarla nella ciotola con la crema di prosciutto e mescolare il tutto con cura. Trasferire la pasta in un piatto da portata, cospargere con una generosa macinata di pepe nero e servire.

### RISOTTO CON PERE E SALVIA

**Ingredienti:** 250 gr. di riso Arborio • 1 litro di brodo vegetale • 3 pere • 12 foglie di salvia • 50 gr. di parmigiano grattugiato • 30 gr. di pinoli • ½ spicchio di aglio • 1 scalogno • 30 gr. di burro • olio extravergine d'oliva • sale.

**Preparazione:** sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente, stufatelo dolcemente in una casseruola con 20 gr. di burro e 2 pere tagliate a dadini. Unite il riso e tostatelo nel condimento per 4 minuti, mescolando in continuazione. Versate il brodo poco alla volta e portate a cottura il risotto.

Nel frattempo, lavate e asciugate la salvia, tritatela in un mixer con l'aglio privato dell'anima centrale, la metà del parmigiano grattugiato, i pinoli, un pizzico di sale e 5 cucchiaini d'olio. Se necessario, diluite il pesto con poco brodo. Tagliate la pera rimasta a fette sottili e fatela dorare in una padella antiaderente con il burro rimasto.

Fuori dal fuoco, mantecate il risotto con il parmigiano rimasto e poi suddividetelo nei piatti; unite qualche goccia di pesto alla salvia e decorate con le fettine di pera dorate.

### ARROSTO DI MAIALE CON CASTAGNE E CIPOLLOTTI GLASSATI

**Ingredienti:** 600 gr. di lonza • 2 foglie di alloro • 60 gr. di burro • 2 cucchiaini di miele • 1 rametto di rosmarino • 2 scalogni • 1 mela renetta • 300 gr. di cipollotto • 2 spicchio d'aglio • brodo vegetale q.b. • 500 gr. di castagne • 4 cucchiaini olio di oliva extravergine • sale q.b. • pepe q.b. • 1 rametto di timo.

**Preparazione:** sistema il rametto di rosmarino sull'arrosto e legalo con spago da cucina. Mettilo nella teglia con l'aglio, il timo, l'olio, il miele, l'alloro, sale e pepe. Cuoci la carne nel forno già caldo a 180 °C per circa 45 minuti, coperta con alluminio. Scoprila, bagnala con cucchiainate di brodo caldo e prosegui la cottura per 45 minuti. Glassa i cipollotti. Elimina le guaine esterne e metà parte verde dei cipollotti. Laval, poi cuocili glassati nella casseruola con metà burro e ½ litro di brodo per circa 20 minuti.

Cuoci per circa 15 minuti le castagne con gli scalogni tritati, il burro rimasto e la mela sbucciata, tagliata a dadini, sale e pepe. Passane metà al passaverdure. Elimina lo spago dall'arrosto, taglialo a fette dello spessore di circa ½ cm e disponile in un piatto da portata. Elimina l'aglio, le erbe aromatiche e irrorate con il sugo di cottura. Disponi i cipollotti glassati a fianco e completa con il purè di castagne e le castagne intere rimaste. Servi subito, decorando, a piacere, con 1 rametto di timo.

### QUAGLIE ALL'UVA BIANCA

**Ingredienti:** 8 quaglie, pulite • 1 grappolo di uva bianca senza semi • 8 strisce di pancetta tesa • 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 25 gr. di burro • 50 ml di brandy • sale e pepe macinato al momento

**Preparazione:** condisci le quaglie con sale e pepe e inserisci 2-3 acini d'uva nella cavità di ciascuna. Avvolgi una striscia di pancetta intorno ad ogni quaglia e poi legala con un po' di spago, senza stringere troppo.

Riscalda il forno a 220°C. Sistema le quaglie in una teglia rivestita con della carta da forno, condiscile con l'olio e il burro fatto a pezzettini, circondale con altra uva tagliata in piccoli grappoli, poi inforna nel forno caldo e cuoci per 10 minuti. Togli la teglia dal forno lasciandolo acceso. Versa il brandy sulle quaglie e poi fiammeggiale, facendo attenzione a stare indietro perché le fiamme potrebbero alzarsi anche di 10-20 centimetri sopra la teglia. Una volta che il fuoco sarà spento per effetto dell'evaporazione del liquore, rimetti la teglia in forno e cuoci per altri 7-10 minuti, poi sforma le quaglie e servile calde con i chicchi d'uva intorno.

### VERDURE AL FORNO

**Ingredienti:** 300 gr. di patate • 200 gr. di carote • 250 gr. di zucchine • 100 gr. di melanzane • cipolle rosse • ½ peperone rosso • ½ peperone giallo • 2 spicchi d'aglio • 1 ciuffo di prezzemolo • 100 gr. di pomodori ciliegino • olio extravergine di oliva, q.b. • 1 cucchiaino di pangrattato • 1 cucchiaino di pecorino grattugiato • brodo vegetale q.b. • sale q.b. • pepe q.b.

**Preparazione:** pelate le patate e le carote, tagliatele quindi in cubetti della stessa dimensione (un po' più piccoli di una noce), mettetele a cuocere in una pentola per 5 minuti in acqua bollente salata, poi scolatele. Lavate le zucchine, privatele delle estremità e tagliatele a pezzi, sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzi grandi come le zucchine, fate lo stesso con la melanzana e i peperoni, infine tagliate a metà i pomodorini. Fate attenzione a tagliare tutte le verdure più e meno della stessa dimensione. Prendete una pirofila da forno e ungetela con poco olio, posizionatevi quindi le verdure a pezzetti molto vicine tra loro. Distribuite sulla teglia gli spicchi d'aglio tagliati a metà. In un ciotolino mescolate il pangrattato, il pecorino e il prezzemolo tritato e distribuiteli sulle verdure, salate, pepate e concludete con un filo d'olio.

Infornate per 60 minuti a 180°C e di tanto in tanto, se dovesse servire, aggiungete qualche cucchiaino di brodo per evitare che le verdure si asciugino troppo. Gli ultimi 10 minuti accendete il grill del forno e alzate la temperatura a 200°C.

### MUFFIN DI PANDORO ALLE MELE SOFFICI

**Ingredienti:** 150 gr. di pandoro • 100 gr. di yogurt • 1 bustina di lievito per dolci • 40 gr. di burro • 20 gr. di zucchero • 2 mele • 1 uovo.

**Preparazione:** sbriciolate grossolanamente il pandoro in una ciotola: in una seconda ciotola unite le uova allo zucchero, il lievito e lo yogurt.

Mescolate bene il composto e versatelo nella ciotola con il pandoro: lasciate che il pandoro assorba il liquido.

Intanto lavate e sbucciate le mele: tagliatele a dadini piccoli e uniteli alla ciotola con il pandoro. Mescolate bene il composto e aggiungete qualche cucchiaino di latte nel caso l'impasto fosse troppo solido.

Versate l'impasto dei muffin nei pirottini per i muffin e metteteli in forno a 180° per una ventina di minuti.

### **I BISCOTTI AL FORMAGGIO**

**Ingredienti:** 24 crackers salati (tipo Ritz) • 2 cucchiaini pecorino • 100 gr. robiola • 100 gr. di formaggio di capra • 4 cucchiaini papavero • pepe q.b.

**Preparazione:** mettere il pecorino, la robiola e il formaggio di capra spalmabile in una ciotola insieme al pepe, poi lavorali per bene fino a ottenere una crema.

Ora spalma la crema ottenuta su un cracker, tipo il classico Ritz, coprila con un altro cracker e schiaccia leggermente in modo da far fuoriuscire un po' di formaggio. Elimina la crema in eccesso con una spatolina e continua così fino a esaurire tutti gli ingredienti. Infine versa i semi di papavero su un piattino, prendi con le mani i mini-sandwich di cracker e falli rotolare solo per metà sopra i semi, in modo che metà bordo dei biscotti resti bianca.

### **RISOTTO COLORATO DI CARNEVALE**

**Ingredienti:** 250 gr. di riso • 160 gr. di dadolata di verdure (carota, sedano rapa, zucchina) • 80 gr. di broccoletti mondati • 40 gr. di prosciutto cotto a dadini • 40 gr. di salame • 35 gr. di grana grattugiato • 35 gr. di burro • scalogno • brodo vegetale • vino bianco secco • olio extravergine d'oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** rosolate in un velo d'olio i broccoletti a dadini con le verdure; bagnate con un dito d'acqua appena saranno croccanti, salate e cuocete il tutto per 10'. Tostate il riso in un soffritto di olio e scalogno tritato, sfumate con un dito di vino e portate a cottura con il brodo caldo (circa ¾ di litro) aggiunto poco per volta. Poiché in tutto ci vorranno circa 14', dopo i primi 8' unite al risotto metà delle verdure rosolate e, a cottura completata, mantecatelo con la dadolata di salumi, il burro, il formaggio grattugiato, sale e pepe.

Portatelo in tavola con le verdure rimaste e, a piacere, con cubetti di barbabietola rossa.

### **FRITTATA DI SPAGHETTI**

**Ingredienti:** 240 gr. di spaghetti • 200 gr. di panna fresca • 20 gr. di grana grattugiato • 20 gr. di pangrattato • 8 uova • burro • olio extravergine di oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** battete le uova con la panna, unite il grana, salate e versate il composto in una padella (Ø cm 24), che possa andare in forno, velata di olio. Unite gli spaghetti lessati al dente, cuocete per 2' poi infornate a 200 °C per 10-12'. Rosolate il pangrattato in padella con 30 gr. di burro, sale, pepe. Sfornate la frittata, giratela nel piatto da portata, spolverizzatela con il pangrattato e servitela accompagnata a piacere con verdure stufate profumate con prezzemolo tritato.

### **POLPETTONE DI VITELLO VESTITO**

**Ingredienti:** 700 gr. di fesa di vitello in doppia fetta • 600 gr. di polpa di vitello macinata • 350 gr. di zucchine • 250 gr. di pomodori ramati • 200 gr. di carote novelle • una fetta di prosciutto cotto • latte • 70 gr. di pancarré • 1 uovo • burro • prezzemolo • salvia • rosmarino • aglio • vino bianco secco • olio extravergine d'oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** mondate le carote e lessatele per 6' dal bollore. Scolatele, raffreddatele sotto l'acqua corrente quindi tagliatele a cubetti di 1 cm di lato. Tagliate a cubetti della stessa dimensione anche il prosciutto. Eliminate la crosta del pancarré, tagliatelo a pezzi, bagnatelo con il latte.

Mescolate la polpa macinata di vitello con il prosciutto e la carota a cubetti, il pane leggermente strizzato e l'uovo. Salate, pepate e mescolate amalgamando bene il composto, quindi dategli una forma cilindrica, a salame. Battete la fetta di fesa, appoggiatevi sopra il "salame" di macinata quindi ripiegate la fetta di vitello richiudendola sul ripieno. Infine, legate il polpettone. Disponetelo in una teglia con rosmarino, salvia, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe. Infornatelo a 180 °C per 35', poi bagnatelo con un bicchiere di vino e fate cuocere per altri 15'. Tagliate i pomodori a filetti e scottateli in una padella molto calda per pochi secondi. Tritate un ciuffo di prezzemolo con un piccolo spicchio di aglio; spuntate e tagliate a rondelle le zucchine, poi saltatele in padella con un cucchiaio di olio e una noce di burro. A fine cottura unite il prezzemolo tritato e pepate. Sfornate il polpettone, tenetelo in caldo avvolto in un foglio di alluminio; deglassate il fondo di cottura con mezzo bicchiere di acqua calda, versatelo in un pentolino e fatelo restringere a fuoco vivo per 2-3'. Frullate le zucchine con 2 cucchiaini di fondo ristretto, 60 gr. di acqua e un pizzico di sale. Affettate il polpettone e servitelo con la salsa di zucchine, il fondo ristretto rimasto e i pomodori saltati.

### **CHIACCHIERE**

**Ingredienti:** 500 gr. di farina più un po' • 130 gr. di latte • 50 gr. di burro fuso • 50 gr. di zucchero a velo più un po' • 20 gr. di vino bianco secco • 20 gr. di grappa bianca • 2 tuorli • limone • olio di arachide • sale.

**Preparazione:** versate la farina sulla spianatoia formando la fontana; ponete al centro i tuorli e lo zucchero a velo e cominciate ad amalgamare con le dita. Aggiungete poi il burro fuso, il vino e la grappa. Profumate con la scorza grat-

tugiata di mezzo limone, unite mezzo cucchiaino di sale, il latte e mescolate gli ingredienti. Incorporate a mano a mano tutta la farina, amalgamandola al resto. Lavorate l'impasto per circa 10' fino a renderlo liscio e omogeneo; copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per 2 ore.

Staccate poi una parte di pasta, tenendo la rimanente nella pellicola per non farla seccare; infarinatela, stendetela con le dita, poi tiratela nella macchina per la pasta o con un matterello. Se usate la macchina, iniziate regolandola sullo spessore maggiore, ripiegate poi la pasta per un paio di volte e procedete allo spessore immediatamente inferiore, e così via, fino a ottenere sfoglie spesse 1 mm. Accomodate le sfoglie su un piano infarinato. Rifilate i bordi con un tagliapasta dentellato, poi tagliatele in tanti rettangoli (circa di 6x9 cm). Fate un taglietto verticale di 3 cm al centro di ogni rettangolo, senza mai arrivare al bordo. Scaldate abbondante olio in una capiente casseruola; prima di iniziare la cottura fate la prova con un pezzetto di pasta: appena comincia a friggere, l'olio è pronto. Se invece avete il termometro a sonda, cominciate a friggere quando l'olio avrà raggiunto 160 °C. Friggete tutti i rettangoli facendoli dorare per circa 30 secondi su ciascun lato. Scolate le chiacchiere su carta da cucina, cospargetele di zucchero a velo e servitele.

### **TORTA ALL'ARANCIA**

**Ingredienti:** 270 gr. di farina 00 • 80 gr. di burro a temperatura ambiente • Uova (3 intere a temperatura ambiente) • 165 gr. di zucchero semolato • 125 gr. di succo d'arancia • 180 gr. di scorza d'arancia • 10 gr. di lievito in polvere per dolci • zucchero a velo per spolverizzare q.b.

**Preparazione:** grattugiare la scorza di 2 arance, poi dividetele a metà e spremetene il succo avendo cura di filtrarlo attraverso un colino per trattenere eventuali residui filamentosi, vi serviranno 180 gr. di succo per la preparazione. Setacciate in una ciotola la farina 00 e il lievito chimico per dolci in polvere. Ora versate lo zucchero nella ciotola, unite il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti, fino ad ottenere un composto gonfio e cremoso. Aggiungete anche le uova (a temperatura ambiente) una per volta, la scorza delle arance grattugiata e unite anche le polveri setacciate, un cucchiaio alla volta. Una volta che l'impasto avrà assorbito tutta la farina, versate a filo il succo dell'arancia. Quando il composto risulterà omogeneo, e versate l'impasto ottenuto all'interno di una tortiera del diametro di 24 cm precedentemente imburata e foderata con carta da forno. Cuocete la torta all'arancia in forno statico preriscaldato a 170° per 35 minuti. A cottura ultimata sfornate la torta, lasciatela intiepidire e poi sformatela su un piatto di portata e spolverizzate la superficie con zucchero a velo a piacere.

### **TOTANI RIPIENI AL FORNO**

**Ingredienti per 4 totani:** 600 gr. di totani (4 totani) • 200 gr. di patate • 90 gr. di pane • 90 gr. di latte intero • 1 cipollotto fresco • 10 gr. di parmigiano reggiano da grattugiare • maggiorana q.b. • 9 gr. di curcuma fresca • 1 uovo • 10 gr. di olio extravergine d'oliva • sale fino q.b. • pepe nero q.b.

**Ingredienti per la salsa di accompagnamento:** 130 gr. di yogurt bianco naturale • 10 gr. di panna fresca liquida • aneto fresco q.b. • olio extravergine d'oliva q.b.

**Preparazione:** ponete le patate in un tegame con acqua fredda e contate circa 20-30 minuti dal bollore. Una volta pronte (verificate che si possano infilzare facilmente con una forchetta), fatele intiepidire, poi pelatele e tenetele da parte. Procedete togliendo la crosta dal pane; fate a pezzi la mollica e ammolatela con il latte. Passate alla pulizia dei totani: eliminate la testa e le "alette" laterali tagliandole via con un coltello. Sciacquate per bene i totani, sia all'esterno che all'interno, per eliminare le impurità. Tritate le alette e i tentacoli dei totani; quindi tritate finemente anche il cipollotto, privato precedentemente della parte verde e della barbetta, insieme alle foglioline di maggiorana. In una padella scaldate l'olio extravergine d'oliva, aggiungete il trito di cipollotto e maggiorana e fate rosolare a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto per qualche minuto. Unite poi il trito di alette e tentacoli e fate cuocere a fiamma vivace per pochi istanti, avendo cura che l'acqua rilasciata dai totani si asciughi del tutto.

A questo punto procedete con la preparazione del ripieno: schiacciate le patate ormai fredde in una ciotola capiente, aggiungete il pane ammolato, il trito cotto di totani e cipollotto, il parmigiano grattugiato, la curcuma fresca pelata grattugiandola direttamente in ciotola, il sale, il pepe e l'uovo intero. Mescolate per bene il tutto e, una volta amalgamati tutti gli ingredienti, trasferite il composto ottenuto in una sac-à-poche usa e getta. Preriscaldare il forno a 180° in modalità statica, poi ungete il fondo di una piccola teglia da forno, farcite i totani con il ripieno fino al bordo e adagiateli uno accanto all'altro nella teglia. Salate e pepate a piacere e terminate con un filo d'olio. Infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Mentre i totani cuociono in forno, occupatevi della salsa di accompagnamento: in una ciotolina versate lo yogurt e la panna, unite un filo d'olio e l'aneto, poi mescolate bene. Una volta cotti i totani, sfornateli e impiattate servendo ciascun totano ripieno al forno con la salsa di accompagnamento.



### STRUDEL DI CARCIOFI E NOCI

**Ingredienti:** 12 carciofi • 2 dischi di pasta sfoglia surgelata.

**Ingredienti per il ripieno:** 300 gr. di ricotta • 12 gherigli di noci • 3 uova • 1 limone • 1 ciuffo di prezzemolo • 2 spicchi d'aglio • pangrattato • 160 ml di vino bianco secco • olio extravergine d'oliva • burro • pepe • sale.

**Preparazione:** mondate i carciofi togliendo le foglie esterne più dure e tagliateli a spicchi. Fateli rosolare con un po' di olio d'oliva e gli spicchi d'aglio. Inumidite con il vino bianco e regolate di sale e pepe. Terminata la cottura togliete lo spicchio d'aglio e versate i carciofi in una ciotola, aggiungete quindi il prezzemolo tritato, la ricotta ed i gherigli puliti e finemente tagliati. Amalgamate il tutto ed unite un po' di pane grattugiato e 2 uova sbattute, continuando a mescolare. Stendete la pasta sfoglia su una spianatoia e mettete al centro il composto appena fatto. Richiudete a libro e sigillate aiutandovi con la punta di una forchetta. Cospargete la superficie con l'uovo sbattuto rimasto e deponete lo strudel su una teglia da forno unta di burro. Scaldete in forno per 30 minuti e mantenete la temperatura sui 200 gradi centigradi.

### TROFIE SALSICCIA E CREMA DI STRACCHINO

**Ingredienti:** 500 gr. di trofie fresche • 2 salsicce • 300 gr. di stracchino • latte q.b. • 30 ml di vino bianco secco • sale e pepe q.b.

**Preparazione:** mettete a bollire l'acqua per la pasta.

Spellate la salsiccia e sbriciolatela con un cucchiaio di legno dentro ad una padella antiaderente, lasciatela rosolare dolcemente e quando è tutta ben rosolata sfumatela con il vino, lasciate che evapori completamente e spegnete il fuoco sotto la padella. Prelevate la salsiccia rosolata scolandola bene dal grasso e adagiatela in un piatto, lasciando nella padella solo il grasso della salsiccia. Come avrete notato non è stato aggiunto olio nella padella, la salsiccia rosolandosi scioglie il suo grasso, ritengo che sia sufficiente, ma se le vostre salsicce sono più magre e volete aggiungerlo per non rischiare che la salsiccia si secchi, aggiungetene un poco.

In una terrina aiutandovi con una forchetta stemperate lo stracchino con un po' di latte, aggiungetene poco per volta, dovrete creare una crema liscia e quando è pronta lasciatela da parte.

Quando alle trofie manca un minuto alla fine della cottura, accendete il fuoco sotto la padella con il grasso della salsiccia, aggiungete la salsiccia precedentemente rosolata, scolate la pasta e lasciate da parte un po' d'acqua di cottura. Tuffate le trofie nella padella, se necessario aggiungete un pizzico di sale, aggiungeteci la crema di stracchino e mantecate bene, una spolverata di pepe e la pasta è pronta per essere servita.

### RISOTTO PRIMAVERA

**Ingredienti:** 320 gr. di riso vialone nano • 50 gr. di burro • 2 cipolline • 1,5 lt brodo di pollo • 2 cuori carciofo • 4 zucchine • 12 asparago • 1 limone • 50 gr. di parmigiano • sale q.b. • pepe q.b. • 150 gr. di funghi champignon • ½ peperone rosso • 80 gr. di piselli • 2 pomodorino ciliegia • 1 spicchio aglio • olio di oliva q.b.

**Preparazione:** affetta i funghi, taglia a dadini le zucchine, a tocchetti le punte di asparagi ed il peperone e a fettine i cuori di carciofo. Mano a mano, immergi le verdure in acqua acidulata con succo di limone. Sbuccia poi i pomodori e tagliane la polpa a dadini.

Scalda in padella 3 cucchiai d'olio; aggiungi l'aglio, fallo cuocere per qualche secondo ed eliminalo (servirà semplicemente per insaporire l'olio). Unisci i funghi per il risotto primavera e, dopo 5-6 minuti, i carciofi; che lascerai cuocere per altri 8-10 minuti. Quando le verdure risulteranno tenere, trasferiscile in un piatto. Fai soffriggere in un'altra padella una cipollina tritata con 3 cucchiai d'olio; unisci le zucchine, dopo 2 minuti gli asparagi ed i piselli e, dopo qualche istante, anche i peperoni ed i pomodori. Fai cuocere il mix di verdure per il risotto primavera per 6-8 minuti, mescolando spessissimo. Regola di sale e pepe a cottura ultimata e metti da parte.

Fai soffriggere poi all'interno di una casseruola la rimanente cipollina tritata con 1 cucchiaio d'olio; scosta la casseruola dal fuoco e, attesi pochi secondi, unisci il riso. Rimetti sul fuoco e lascia tostare, dopo circa un minuto verrà il momento di aggiungere un mestolo di brodo bollente.

Continua a cuocere il risotto a fuoco medio unendo, man mano che si assorbe, altro brodo bollente. Mescola di tanto in tanto e, dopo circa 10 minuti di cottura, aggiungi il mix di verdure, che amalgamerai al risotto mescolando delicatamente; porta poi a termine la cottura.

Manteca il risotto con il burro a pezzetti ed il parmigiano a cottura ultimata, aggiusta di sale e pepe, aggiungi qualche cucchiaio di brodo caldo e mescola ulteriormente.

### MINI ARROSTO DI POLLO

**Ingredienti:** 2 sovracosce disossate e battute • 2 fette di prosciutto cotto • 2 fette di formaggio fondente • sale • pepe • ½ bicchiere di vino • 2 spicchi d'aglio • 2 cucchiari d'olio • un rametto di rosmarino.

**Preparazione:** salate il pollo, sistemate sopra il prosciutto e il formaggio e poi arrotolate bene e legate con uno spago da cucina, formando dei piccoli arrostitini. Fate soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio e il rosmarino e poi adagiatevi i due arrostitini, girandoli su ogni lato in modo da rosolarli completamente. A fuoco medio alto versate poi il vino, fate evaporare qualche minuto e infine coprite e lasciate cuocere per mezz'ora a fuoco basso.

Una volta cotti prendete i due arrostiti e chiudeteli nella carta alluminio per circa venti minuti, il tempo che si intiepidiscano. Intanto, unite al fondo di cottura un cucchiaio di farina e fate ridurre la salsa. Servite gli arrostiti eliminando lo spago e tagliandoli a fettine, nappati con il sugo.

### MELANZANE IN CARROZZA

**Ingredienti:** 2 melanzane • 2 mozzarelle • farina q.b. • 2 uova • 400 gr. di pomodoro • ½ cipolla bianca • ½ bicchiere vino bianco • 1 cucchiaio zucchero • sale q.b. • pepe q.b. • pane grattugiato q.b. • olio di oliva extravergine q.b.

**Preparazione:** affettare le mozzarelle. Lasciale colare per un paio di ore in modo che risultino asciutte.

Porta a ebollizione abbondante acqua, scotta i pomodori per 30 secondi, poi togliili, passali sotto l'acqua fredda, sbucciali, tagliarli a dadini e salali.

Trita grossolanamente la cipolla, soffriggila in padella con 3 cucchiai d'olio e salala leggermente; quando diventa trasparente aggiungi i pomodori, lo zucchero e mescola fino a quando quest'ultimo si è sciolto; aggiungi l'aceto, poi fai ridurre a fiamma molto vivace; spegni e lascia raffreddare.

Priva le melanzane delle due estremità e tagliale a fette il più possibile rettangolari; salale e lasciale spurgare 30 minuti, poi tamponale con la carta da cucina. Prepara dei sandwich di melanzane e mozzarella, passali nella farina poi nelle uova sbattute con sale e pepe e infine nel pangrattato. Friggi le melanzane in carrozza in una larga padella con abbondante olio extravergine d'oliva, scolale bene, tagliale a metà e servile con l'agrodolce di pomodori.

### SEMIFREDDO TRA I BISCOTTI

**Ingredienti:** 300 gr. di latte • 150 gr. di grano cotto pronto • 150 gr. di ricotta • 150 gr. di zucchero • 24 biscotti • un uovo • arancia.

**Preparazione:** fate bollire il latte con il grano cotto e la scorza grattugiata di ½ arancia, per circa 10', finché il grano non avrà assorbito tutto il latte. Lasciate raffreddare. Separate il tuorlo dall'albume: mescolate il primo con la ricotta e 50 gr. di zucchero, poi montate a neve l'albume. Sciogliete 50 gr. di zucchero in una pentolina, a fuoco basso, con 3-4 cucchiai di acqua: fate bollire per 1', ottenendo uno sciroppo e versatelo a filo sopra l'albume proseguendo a montare per 1-2'. Amalgamate il grano nel composto di ricotta, quindi incorporatevi l'albume (preparato per il semifreddo). Create, con i fogli di alluminio, 12 anelli alti 5 cm e dello stesso diametro dei biscotti scelti per la ricetta (Ø 5 cm): per renderli più resistenti ripiegate su loro stessi i fogli di alluminio in modo che gli anelli risultino più spessi.

Sistemate un biscotto sul fondo di ogni anello, distribuitevi sopra il preparato per il semifreddo e chiudete con un altro biscotto. Poneteli in freezer a gelare per almeno 3 ore. Ricavate la scorza di ½ arancia con il pelapatate, poi tagliatela a listarelle. Portate a bollire 50 gr. di acqua con i restanti 50 gr. di zucchero, ottenendo uno sciroppo; spegnete e mettetevi in infusione le listarelle di arancia per almeno 30'. Sformate i mini semifreddi e serviteli con le scorzette di arancia sgocciolate.

### MUFFIN AI MIRTILLI

**Ingredienti:** 2 uova • 100 gr. di burro • 100 ml di latte • 4 cucchiaini di lievito per dolci • 200 gr. di farina 00 • 1 pizzico di vaniglia (semi) • 120 gr. di zucchero • 125 gr. di mirtilli • 1 pizzico di sale.

**Preparazione:** scaldete il forno a 180° C. Fate fondere il burro assieme al latte a bagnomaria.

A parte montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, il sale e i semi di una bacca di vaniglia. Aggiungete sempre montando il latte e il burro fuso. Aggiungete tutta in un colpo la farina miscelata al lievito e lavorate bene il tutto con le fruste. Amalgamate delicatamente al composto i mirtilli servendovi di una spatola. Riempite i pirottini per muffin fino a 3/4 di capienza con l'aiuto di un cucchiaio. Infornate i dolcetti e cuoceteli per 20-25 minuti. Fate la prova stecchino per controllare il grado di cottura.

Una volta cotti, spolverati di zucchero a velo.

### PANNA COTTA DI BROCCOLO

**Ingredienti:** un broccolo romanesco del peso di circa 500 gr. • 2 dl di panna fresca • 12 gr. di gelatina in fogli • 20 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato • timo • sale, pepe.

**Ingredienti per la salsa:** 150 gr. di gorgonzola • 150 ml di latte • 1 tuorlo • sale • pepe.

**Ingredienti per la decorazione finale:** 30 gr. di nocciole tritate • foglioline di timo.

**Preparazione:** dividere il broccolo romanesco in cimette, lavarle bene e lessarle a vapore; lasciarne da parte 4 cimette e frullare il resto.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti; quando si sarà ben ammorbidita strizzarla bene e scioglierla in una casseruolina con un decilitro di panna fresca. Aggiungere il resto della panna e farla intiepidire. Incorporare alla panna il purè di broccolo, il Parmigiano e mezzo rametto di timo tritato; regolare di sale e di pepe e suddividere il composto in quattro stampini di alluminio monoporzione.

Mettere gli stampini in frigo a rassodare per almeno 4 ore.

Per la salsa: frullare il gorgonzola con il latte e un tuorlo; fare addensare la salsa sul fuoco, aggiungere una macinata di pepe e farla intiepidire.

Sformare le panna cotte nei singoli piatti e guarnirle con la salsa, le nocciole tritate, le cimette tenute da parte e qualche fogliolina di timo.

### RISOTTO AL GORGONZOLA CON PERE E NOCI

**Ingredienti:** 320 gr. di riso carnaroli • 100 gr. di gherigli di noci • 100 gr. di formaggio gorgonzola • 2 pere Kaiser • 1 noce di burro • 1 cipolla • 1 dado da brodo vegetale • 80 gr. di parmigiano grattugiato • sale • pepe • prezzemolo tritato.

**Preparazione:** in un pentolino preparate il brodo vegetale con il dado, ne servirà quasi un litro.

Pulite e tritate finemente la cipolla, mettetela in una casseruola e fatela soffriggere per qualche minuto.

Quando le cipolle saranno dorate aggiungete il riso nella casseruola con il soffritto.

Aggiungete una mestolata di brodo e lasciate rosolare il tutto per cinque minuti, mescolando con un cucchiaio di legno, in modo che il soffritto insaporisca per bene il riso.

Nel frattempo pulite e tritate grossolanamente i gherigli delle noci. Sbucciate le pere e tagliatele a dadini. Prendete il gorgonzola e tagliate per quanto possibile in piccoli pezzi. Aggiungete un'altra mestolata di brodo nella casseruola con il riso, mescolando di tanto in tanto. Fate attenzione a non lasciarlo mai scoperto dal brodo durante tutta la sua cottura.

Quando mancherà una decina di minuti circa alla fine della cottura del riso aggiungete i dadini di pere e mescolate con cura. Dopo cinque minuti circa aggiungete nella casseruola il gorgonzola in modo che si sciolga per bene sempre mescolando con il cucchiaio di legno.

Per ultimi aggiungete i gherigli di noci tritati, sale e pepe lasciando cuocere per gli ultimi minuti rimasti.

Finito il tempo di cottura del riso, togliete la casseruola dal fuoco e mantecatelo aggiungendo la noce di burro e il parmigiano reggiano grattugiato. Impiattate il riso quando sarà diventato bello cremoso. Spolverate con del prezzemolo grattugiato e servite il riso al gorgonzola con pere e noci.

### CONCHIGLIE AL SUGO DI TOTANI E GAMBERI

**Ingredienti:** 200 gr. di pasta formato "conchiglie" • 300 gr. di totani puliti e lavati • 100 gr. di gamberi sgusciati • 450 gr. di polpa di pomodoro • ½ bicchiere di vino bianco secco • 7 o 8 spicchi di aglio fresco pelati • 2 cucchiaini di prezzemolo tritato grossolanamente • sale q.b. • 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

**Preparazione:** tagliate a pezzettini i tentacoli dei totani e la sacca a rondelle. Versate l'olio extravergine di oliva in una pentola a bordi alti. Unite subito gli spicchi di aglio fresco e fateli soffriggere a fiamma bassa.

Unite i totani a pezzetti e fateli insaporire e colorire per qualche minuto, mescolando spesso. Sfumate con il vino bianco secco e lasciate evaporare leggermente a fiamma alta. Unite poi il prezzemolo e la polpa di pomodoro. Condite con il sale e mescolate bene. Abbassate la fiamma, coprite la pentola e lasciate cuocere per 25 minuti. A fine cottura unite i gamberi sgusciati, mescolate bene e lasciate cuocere a pentola scoperta.

Nel frattempo fate cuocere le conchiglie in abbondante acqua salata bollente. Scolatele al dente. Versatele nella padella e amalgamatele al sugo di totani e gamberi. Mescolate bene, impiattate e servite ben caldo.

### ROTOLO DI AGNELLO CON PATATE SABBIAIE

**Ingredienti:** 2 cosciotti di agnello • 650 gr. di patate novelle • ½ (300 gr. circa) di petto di pollo • 150 gr. di piselli sgranati • 130 gr. di panna fresca • una fetta di pane • pecorino grattugiato • albume • burro • farina • aglio • vino bianco • olio extravergine di oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** disossate i cosciotti, conservando gli ossi. Battete la polpa per livellarla e accostate i due pezzetti di polpa per formare una base unica. Peperatela e cospargetela con pecorino grattugiato. Separate dal petto di pollo il "filetto" e tagliatelo in due filoncini; rosolateli in padella con un filo di olio, sale e pepe per 3', poi fateli raffreddare. Frullate il pollo rimasto con la panna, mezzo albume, sale e pepe. Incorporatevi i piselli, poi spalmate il composto ottenuto sulla base di polpa di agnello.

Collocate i filetti di pollo nel centro e richiudete la carne formando un rotolo; legatelo con lo spago da cucina e mettetelo in una pirofila insieme con gli ossi. Irroratelo di olio, salatelo e infornatelo a 200 °C. Dopo 40' giratelo e dopo altri 20' bagnatelo con un bicchiere di vino bianco. Abbassate a 170 °C e cuocete ancora per 45'. Togliete il rotolo e gli ossi dalla pirofila; unite nel fondo di cottura mezzo cucchiaio di farina e 3-4 cucchiaini di acqua calda e cuocete per 5'; pepate e filtrate la salsa ottenuta.

Lavate molto bene le patate e tagliatele a rondelle senza sbucciarle. Sbolentatele per 5', poi saltatele in padella con una noce di burro, 4 cucchiaini di olio, timo. Tostate il pane con un filo di olio, poi sfregatelo con uno spicchio di aglio e frullatelo riducendolo in sabbia. Aggiungete il pane aromatico alle patate e saltatele nuovamente, sabbiandole. Sfnate l'arrosto e servitelo con le patate sabbiate.

### TRECCIA AI DUE CIOCCOLATI

**Ingredienti:** 500 gr. di farina Manitoba • 150 gr. di latte • 120 gr. di cioccolato bianco • 120 gr. di cioccolato fondente • 35 gr. di lievito madre essiccato • 30 gr. di zucchero semolato • 10 gr. di lievito di birra fresco • 5 tuorli • burro • farina di mandorle • vaniglia • sale.

**Preparazione:** miscelate 250 gr. di farina Manitoba con il lievito, il latte e 150 gr. di acqua leggermente intiepiditi, ottenendo un composto un po' coloso. Lasciatelo lievitare coperto con la pellicola in un luogo caldo (28 °C) finché non raddoppia di volume: ci vorrà circa 1 ora. Impastate il composto lievitato con la farina rimasta, 3 tuorli, lo zucchero semolato, una presa di sale, i semi di mezzo baccello di vaniglia, il lievito di birra e 120 gr. di burro; fate lievitare per 30'. Stendete l'impasto lievitato in un rettangolo e disponetelo con il lato corto di fronte a voi; spennellatelo con tuorlo sbattuto. Distribuite sulla parte centrale del rettangolo il cioccolato bianco a pezzetti e un po' di farina di mandorle. Ripiegate il rettangolo in tre: piegate la parte superiore del rettangolo sopra il cioccolato bianco e cospargetela con il cioccolato fondente a pezzetti e con la farina di mandorle.

Piegate infine il lembo alla base del rettangolo sopra quello cosparso di cioccolato fondente. Tagliate il "pacchetto" per il lungo ottenendo tre strisce. Torcete ogni striscia su se stessa, poi intrecciatele tra loro.

Disponete la treccia ad anello su una placca coperta con carta da forno. Spennellatela con tuorlo sbattuto, cospargetela con pezzetti di cioccolato bianco e fondente. Mettete un anello imburrito intorno alla treccia, in modo che mantenga la sua forma (volendo, mettetene anche uno piccolo al centro, per ottenere un buco); lasciatela lievitare coperta ancora per 1 ora, infine infornatela a 190 °C per i primi 10', abbassate a 160 °C e cuocete per altri 30'.

### INSALATA AGLI AGRUMI

**Ingredienti:** insalata mista composta da lattuga e riccia • indivia belga, lattuga e riccia • olio di oliva • 1 pompelmo • 1 arancia • 1 melagrana • 1 limone • qualche noce • zucchero semolato • burro • sale • pepe.

**Preparazione:** lavate l'insalata mista e l'indivia belga, dopo di che tagliate quest'ultima in listarelle sottili e saltatele in padella con una noce di burro, il sale e il pepe.

Private della buccia il pompelmo, l'arancia e il limone. Pelate gli agrumi, tagliateli a spicchi sottili e raccogliete il loro succo in una terrina.

Tagliate a filetti un pezzetto di buccia del limone, del pompelmo e dell'arancia. Fate stufare i filetti della buccia di agrumi in una padella con un cucchiaino di zucchero e un pò di acqua.

Raccogliete il tutto in un piatto da portata e unite gli spicchi degli agrumi, i chicchi di mezza melagrana, qualche gheriglio di noce e infine aggiungete l'indivia belga stufata.

Condite l'insalata con una salsa preparata emulsionando l'olio di oliva con metà del succo dei tre agrumi, sale e pepe.



### MOZZARELLA IMPANATA ALLE ERBE

**Ingredienti:** 2 mozzarelle • 2 pomodori da insalata • 6 fette di pancarré • 2 patate medie • prezzemolo • timo • maggiorana • erba cipollina • aglio • aceto • olio extravergine d'oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** sbucciate le patate e tagliatele in 8 fette di 1 cm di spessore. Lessatele in acqua bollente salata e acidulata con 2 cucchiaini di aceto per 6-7' dalla ripresa del bollore poi scolatele e asciugatele: devono essere cotte ma sode. Preparate una salsa tritando un ciuffo di prezzemolo con un piccolo spicchio di aglio, 4 cucchiaini di olio, uno di aceto. Condite le patate con la salsa ottenuta, facendo attenzione a non romperle. Frullate il pancarré con una cucchiata di erbe aromatiche tritate e un po' di pepe. Tagliate in 8 rondelle sia le mozzarelle sia i pomodori.

Passate le fette di mozzarella nel pane alle erbe impanandole bene. Coprite una teglia con un foglio di carta da forno, disponetevi, alternandoli, patata, pomodoro, mozzarella, poi di nuovo patata, pomodoro e mozzarella, formando 4 "tortini".

Fermateli con spiedini di legno, salate, pepate, ungete con un filo di olio e infornateli a 250 °C per 3-4'.

### NIDI DI PASTA FILLO CON UOVA DI QUAGLIA

**Ingredienti:** 500 gr. di pasta fillo • 40 gr. di grana grattugiato • 30 uova di quaglia • 2 zucchine novelle • farina • aceto di vino bianco • maggiorana • burro • acqua gassata • olio extravergine di oliva • sale.

**Preparazione:** lessate 10 uova di quaglia per 1' dal bollore, raffreddatele sotto l'acqua fredda, poi raccoglietele in una ciotola e copritele con una soluzione di una parte di aceto di vino bianco e due parti di acqua gassata: dopo 8-10' il guscio si ammorbidirà e sarà più facile sgusciarle.

Mondate e tagliate a dadini le zucchine, rosolatele in una padella velata di olio, sulla fiamma viva, per 1-2'. Affettate la pasta fillo, senza srotolarla, poi scomponete le fette ottenendo delle striscioline tipo tagliatelle. Spennellate di burro e infarinate 10 stampini di alluminio usa e getta, distribuite sul fondo le tagliatelle di pasta fillo così da formare un nido.

Sbattete il resto delle uova di quaglia, unite le zucchine, il grana grattugiato, qualche fogliolina di maggiorana e sale. Accomodate le uova di quaglia sode sgusciate nei nidi di pasta fillo, unite il composto di uova e zucchine e infornate gli stampini nel forno ventilato a 160 °C per 20-25'.

Sfornate, sformate e servite i nidi ancora tiepidi.

### PASTA ALLE ZUCCHINE TRIFOLATE

**Ingredienti:** 160 gr. di pasta • 200 gr. di zucchine di forma sottile • 4 rametti di prezzemolo • 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva • 2 spicchi di aglio • sale.

**Preparazione:** lavare le zucchine sotto l'acqua fresca corrente. Se sono molto sporche spazzolarle delicatamente. Tagliare e scartare le estremità, quindi affettarle nello spessore di 4-5 millimetri. Non farle troppo sottili, altrimenti in cottura si romperanno. È anche per questo che è bene scegliere zucchine dalla forma sottile. Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle su un tagliere con la mezzaluna.

Mettere in una padella piuttosto capace l'olio con l'aglio spellato e leggermente schiacciato con i denti di una forchetta. Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi toglierlo ed unire le zucchine. Alzare la fiamma, lasciare che le zucchine comincino a sfrigolare, quindi aggiungere un pizzico di sale, abbassare la fiamma e cuocere coperto per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, unire il prezzemolo tritato, alzare la fiamma e far asciugare il liquido in eccesso girando di continuo. A fine cottura regolare di sale e tenere coperto. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.

Servire immediatamente decorando con foglie di prezzemolo.

### GNOCCHETTI AL PROSCIUTTO E ZAFFERANO

**Ingredienti per gli gnocchetti:** 1 pizzico di noce moscata • 2 uova intere • 2 tuorli • 140 gr. di pangrattato • sale fino q.b. • 200 ml di latte intero • 80 gr. di parmigiano reggiano • 250 gr. di farina 00 • 100 gr. di prosciutto cotto a fette.

**Ingredienti per la salsa:** 1 cipolla piccola • 60 gr. di burro • 1 bustina di zafferano • 250 ml di panna fresca liquida • pepe bianco q.b. • sale fino q.b.

**Ingredienti:** 30 gr. di parmigiano reggiano da grattugiare • ½ cucchiaino di zafferano in pistilli • 1 cucchiaio di prezzemolo da tritare.

**Preparazione:** setacciate la farina 00 in una ciotola capiente, unite il pangrattato, le uova e i due tuorli. Tagliate a piccoli pezzi il prosciutto cotto e aggiungetelo nella ciotola, poi mettete anche il parmigiano grattugiato, il latte, la noce moscata ed un pizzico di sale. Lavorate l'impasto all'interno della ciotola con le mani, in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate un panetto, copritelo con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso il tempo indicato estraete l'impasto dal frigo e lavoratelo per ottenere dei "salsicciotti" non troppo spessi, quindi tagliateli a pezzetti di circa 2 centimetri e passateli sull'apposita tavoletta di legno rigata (o sui rebbi di una forchetta) per formare le caratteristiche striature degli gnocchi e l'incavo sottostante, che servirà per meglio raccogliere il condimento. Quando tutti gli gnocchi saranno pronti, disponeteli su un vassoio infarinato e procedete alla preparazione del sugo. In una padella capiente fate fondere il burro, poi aggiungete la cipolla tritata molto finemente e lasciatela appassire per circa 15 minuti a fuoco bassissimo, fino a quando diverrà trasparente ma non colorita. A questo punto unite la panna fresca, lo zafferano in polvere, il sale e il pepe bianco macinato. Mescolate bene il tutto e lasciate addensare leggermente a fuoco dolce. Nel frattempo mettete a cuocere gli gnocchetti, una porzione alla volta, in abbondante acqua bollente e salata finché verranno a galla, quindi toglieteli dalla pentola aiutandovi con una schiumarola e aggiungeteli al condimento: fateli saltare qualche secondo, poi spegnete il fuoco. Aggiungete a questo punto il formaggio grattugiato e il prezzemolo tritato. Mescolate bene il tutto, impiattate decorando con qualche stemma di zafferano e servite gli gnocchetti al prosciutto e zafferano ben caldi.

### TASCA DI VITELLO CON UOVA SODE E BIETOLE

**Ingredienti:** 1 kg di vitello noce • 200 gr. di bietole da taglio • 100 gr. di prosciutto cotto • 100 gr. di pane (mollica) • 5 uova • 1 cipolla • 2 foglie alloro • pepe • burro • sale • timo • brodo di carne • rosmarino.

**Preparazione:** scottate le bietole e strizzatele. Tritate la cipolla, soffriggetela con poco olio, rosolate il prosciutto per pochi minuti e fate intiepidire. Unite le bietole, la mollica sbriciolata, le uova crude e un po' di timo. Amalgamate, salate e pepate. Farcite la carne con il composto e le uova sode sgusciate. Cucitela con il filo da cucina e trasferitela in una teglia bassa imburrata e oliata. Insaporite con il sale, il pepe, le erbe e fiocchetti di burro.

Infornate l'arrosto a 180° per 2 ore, spennellandolo spesso con il fondo di cottura e unendo man mano un po' di brodo caldo. A metà cottura giratelo. Al termine, fatelo riposare per 15 minuti nel forno spento e per 5 minuti sul tagliere. Servitelo a fette con il sugo filtrato a parte.

### CROSTATI AL CIOCCOLATO CON MORE E LAMPONE

**Ingredienti per la frolla al cacao:** 450 gr. di farina • 250 gr. di burro freddo di frigo • 200 gr. di zucchero • 50 gr. di cacao amaro in polvere • 5 tuorli • un pizzico di sale.

**Ingredienti per la crema al cioccolato:** 500 ml di latte • 6 rossi d'uovo • 100 gr. di zucchero • 40 gr. di farina • 300 gr. di cioccolato fondente.

**Ingredienti per guarnire:** 100 gr. di more fresche • 100 gr. di lamponi.

**Preparazione:** preparate la pasta frolla mescolando nella planetaria il burro freddo e lo zucchero. Lavorate a bassa velocità e quando si saranno amalgamati, aggiungete i tuorli, uno alla volta, sempre tenendo l'apparecchio in funzione. Unite poi la farina e il cacao setacciati e, non appena la pasta avrà preso consistenza, lavoratela due minuti con le mani e formate una palla liscia che avvolgerete nella pellicola e farete raffreddare in frigorifero per almeno mezz'ora. Poi, accendete il forno a 180° e stendete la pasta su una spianatoia leggermente infarinata. Foderate con la carta forno uno stampo da crostata e ricopritelo con la pasta che cuocerete in bianco (ovvero ricoprendola con un foglio di carta forno al cui interno verserete dei legumi secchi o gli appositi pesetti da cottura in bianco). Fate cuocere per circa 15-20 minuti, poi eliminate la carta e i legumi e infornate nuovamente per altri 8 minuti. Lasciate raffreddare e preparate la crema per il ripieno: versate il latte in una casseruola e portate a ebollizione; mischiate i rossi d'uovo con lo zucchero e aggiungetevi la farina fino a ottenere una crema liscia; versatevi sopra il latte bollente e mescolate. Fate addensare la crema per qualche minuto a fuoco basso e levatela dal fuoco quando comincia a bollire. Incorporate, fuori dal fuoco, il cioccolato che avrete precedentemente grattugiato e mischiate fino a ottenere una crema perfettamente amalgamata.

Quando la crema si sarà fredda, versatela nel guscio di frolla e mettete in forno a 180° per 5 minuti. Sfornate, lasciate riposare e, infine, guarnite il tutto con i frutti di bosco prima di mettere la torta in frigorifero fino al momento di servirla.

### **POMODORI RIPIENI AL TONNO FREDDI**

**Ingredienti:** 4 pomodori a grappolo • 150 gr. tonno sott'olio • 50 gr. ricotta • mezzo limone • 5 capperi • pepe

**Preparazione:** lavate bene i pomodori e tagliate la parte sopra. Svuotateli aiutandovi con un cucchiaino e asciugate l'interno. In una ciotola mescolate la ricotta con il tonno sgocciolato, un pizzico di sale, i capperi tritati e il succo di mezzo limone. Dividete il composto in due parti e frullatene una parte sola. Mescolateli ora insieme e riempiete i pomodori. Gustateli freddi di frigo sono molto più buoni.

### **RISOTTO CASTELMAGNO E BARBABIETOLE**

**Ingredienti:** 560 gr. di riso Carnaroli • 240 gr. di burro fresco • 120 gr. di parmigiano grattugiato • 30 gr. di sale fino • 1,6 l di acqua a bollore.

**Ingredienti per la purea di barbabietola:** 1 kg di barbabietola precotta.

**Ingredienti per la fondutina al Castelmagno:** 400 ml di latte fresco • 240 gr. di formaggio Castelmagno grattugiato • 30 gr. di amido di mais.

**Preparazione:** porre il riso con il sale in una casseruola sul fuoco, tostato fino a quando i chicchi non saranno ben caldi poi bagnatelo con l'acqua bollente fino a coprirlo. Continuate la cottura aggiungendo acqua calda alla bisogna, mantenendo il riso al dente. Preparate la purea di barbabietola affettandola e poi frullandola bene nel robot da cucina.

A parte preparate la fondutina portando a bollore il latte in una casseruola. Sciogliete l'amido di mais in pochissima acqua fredda e unitelo al latte, mescolando con attenzione. Lasciate cuocere alcuni istanti e, fuori dal fuoco, unite il formaggio Castelmagno grattugiato. Se volete passate il tutto al colino per rendere la crema ancora più omogenea.

Mantecato infine il riso con il burro, il parmigiano e la barbabietola. Se serve ammorbiditelo con un po' d'acqua calda.

Servite nei piatti e guarnite con la fondutina.

### **CUSCUS ALLE VERDURE**

**Ingredienti:** 100 gr. di couscous • 200 ml. di brodo vegetale caldo • 1 peperone giallo di piccole dimensioni • 2 pomodori rossi • 1 carota • sale • 2 spicchi di aglio • 8 olive nere • 4 rametti di prezzemolo • 2 cucchiari di olio extravergine di oliva.

**Preparazione:** mettere il couscous in una ciotola, coprirlo con il brodo bollente e lasciarlo riposare coperto per 5 minuti. Mescolare e sgranarlo con una forchetta per staccare bene i chicchi fra loro.

Lavare il peperone, eliminare il torsolo, tagliarlo a listarelle dalle quali ricavare dei cubettini da mezzo centimetro di lato.

Lavare i pomodori, affettarli nello spessore di mezzo centimetro e ricavarne dei cubetti eliminando i semi.

Lavare la carota, pelarla con il pelapatate per eliminare lo strato più esterno, tagliarla a listarelle e ricavarne dei cubetti. Mettere le carote assieme ai peperoni, unire un pizzico di sale e mescolare.

Mettere i pomodori in una ciotola, unire l'aglio spellato, un pizzico di sale e mescolare. Snocciolare le olive e tagliarle in 4 parti. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, eliminando l'aglio dai pomodori, condire con l'olio ed un cucchiaino di prezzemolo tritato e mescolare.

Far riposare per un'ora in frigorifero prima di servire.

### **POLPETTONE DI VITELLO**

**Ingredienti:** 100 gr. di polpa macinata di vitello • 60 gr. di zuccina • 20 gr. di carota • 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** tagliate a cubettini la carota e g 20 di zuccina. Mescolate la carne, che deve essere bella magra, con le due verdure, 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e una bella macinata di pepe. Scaldate il forno a 220 °C. Date alla carne la forma di un salsicciotto e avvolgetela nella carta da forno legando a caramella le due estremità. Infornate e lasciate cuocere per 14 minuti, girando il polpettone a metà cottura. Nel frattempo, affettate la zuccina rimasta e fatela saltare in padella con l'olio rimasto. Salate e servite la zuccina con il polpettone affettato.

### **INSALATA DI POLLO**

**Ingredienti:** 1 cespo di insalata (iceberg) • 600 gr. di pollo (il petto) • 200 gr. di pomodorini • 2 carote • 200 gr. di mais (in scatola) • 300 gr. di olive verdi • 1 cipollotto • olio d'oliva (extravergine) q.b. • sale q.b.

**Preparazione:** pulire l'insalata. Preferire una tipologia soda e croccante, tipo iceberg o incappucciata. Eliminate le foglie più esterne, poi tagliate il cespo

direttamente a fette, per ottenere delle striscioline. Tenetela in ammollo in acqua fredda, poi procedete ad un paio di risciacqui.

Sciacquate le fettine di petto di pollo, asciugatele tamponandole con della carta da cucina e arrostitete su entrambi i lati, su una piastra di ghisa ben calda. Quando il pollo è pronto tagliatelo a striscioline.

Riunite in una ciotola l'insalata ben sgocciolata, le carote tagliate a julienne, il cipollotto tagliato a rondelle sottili e i pomodorini tagliati a metà. Aggiungete anche il mais sgocciolato, le olive ed infine il pollo, condite con un filo d'olio e il sale, poi mescolate bene.

### **SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE**

**Ingredienti:** 500 gr. di fragole fresche • 300 gr. di panna fresca da montare non zuccherata • 200 gr. di formaggio spalmabile (tipo philadelphia) • 150 gr. di zucchero.

**Preparazione:** lavate bene le fragole e togliete il picciolo. Tagliate solo 100 gr. di fragole a pezzetti e le restanti mettetele in una ciotola insieme allo zucchero e passatele con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una salsa omogenea.

Mettete in una ciotola il formaggio spalmabile e metà della salsa di fragole (il resto vi servirà per decorare il semifreddo alle fragole quando lo porterete in tavola). Mescolate e amalgamate tutto in modo che diventi una crema.

Montate a neve ferma la panna e unitela al resto del composto con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Unite le fragole a pezzetti e mescolate ancora.

Rivestite uno stampo da plumcake con pellicola trasparente e versate il composto all'interno livellando bene la superficie.

Mettete il semifreddo in freezer per 1 ora circa. Trascorso questo tempo sformate il semifreddo alle fragole su un piatto da portata, decoratelo con la crema di fragole avanzata e servitelo.

Se volete potete anche fare una versione rotonda in una classica tortiera con cerniera.

### **BICCHIERINI D'ANGURIA E YOGURT**

**Ingredienti per 4 bicchierini:** 125 gr. di yogurt greco • 70 gr. di panna fresca liquida • 15 gr. di zucchero a velo • 5 gr. di gelatina in fogli.

**Ingredienti per la gelatina all'anguria:** 250 gr. di cocomero (anguria) polpa • 8 gr. di gelatina in fogli.

**Ingredienti per decorare:** gocce di cioccolato fondente q.b.

**Preparazione:** mettere le due dosi di gelatina a bagno in 2 ciotole diverse riempite con acqua fredda per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo scaldate due cucchiari di panna dalla dose indicata in un pentolino per circa 1 minuto o al microonde alla massima potenza per qualche secondo. Una volta scaldati i due cucchiari di panna, scioglieteci dentro una dose di gelatina strizzata e mescolate bene. Versate il resto della panna in una ciotola e montatela con lo zucchero a velo.

Unite la panna montata allo yogurt e quindi aggiungete anche il composto di gelatina e panna ormai tiepido. Dopo aver amalgamato il composto, versatene 2 cucchiari in ogni bicchierino livellandolo bene e mettetelo in frigo a rassodare almeno per 1 ora.

Nel frattempo preparate la gelatina all'anguria: una volta divisa a metà, tagliate una fetta spessa, quindi eliminate la buccia. Tagliatela prima a bastoncini piuttosto larghi e quindi ricavate dei cubotti.

Trasferite i cubotti in un mixer e frullate fino ad ottenere una purea, che andrete a filtrare in una ciotola con un colino, per eliminare i semini. Prelevate 2 cucchiari di purea di anguria e trasferiteli in una ciotolina.

Scaldate i 2 cucchiari di purea di anguria in un pentolino per 1 minuto o al microonde alla massima potenza per qualche secondo, dopodiché strizzate l'altro foglietto di gelatina che avevate messo a bagno in acqua fredda e fatelo sciogliere nei 2 cucchiari di purea di anguria. Dopo aver mescolato il composto, unitelo al resto della purea di anguria. Quindi dopo 1 ora tirate fuori dal frigo i bicchierini con il primo strato di yogurt, che ormai sarà solidificato, e versateci sopra la gelatina all'anguria, creando uno strato dello stesso spessore di quelli di yogurt. Mettete nuovamente in frigo i bicchierini per almeno 1 ora.

Trascorso questo tempo, proseguite formando un altro strato di crema allo yogurt, lasciate rassodare un'altra ora e terminate con uno strato di gelatina all'anguria. Lasciate solidificare per un'ora e infine decorate l'ultimo strato con le gocce di cioccolato, come se fossero i semini dell'anguria.

Potete conservare i bicchierini di anguria e yogurt in frigorifero ben coperti da pellicola per 3-4 giorni. Potete congelare i bicchierini e poi scongelarli in frigo 1 ora prima di consumarli.



### **TORTA FREDDA ZUCCHINE PROSCIUTTO MOZZARELLA**

**Ingredienti:** 1 pacco di pane da tramezzini • 4 zucchine • 200 gr. di formaggio spalmabile • 200 gr. di mozzarella (se trovate quella rettangolare per pizza è meglio) • 100 gr. di prosciutto cotto.

**Preparazione:** lavate le zucchine e togliete capo e coda. Tagliatele a fette sottili per il verso della lunghezza e grigliatele su una piastra ben calda. Spalmate ogni fetta di pane da tramezzini con uno strato di formaggio spalmabile. Mettete una fetta di pane da tramezzini spalmata sul piano da lavoro e mettete sopra le fette di zucchine coprendo tutta la superficie, mettete sopra fette di prosciutto in modo da coprire le zucchine e poi le fette di mozzarella tagliate sottili e ben asciugate con carta assorbente. Coprite con un'altra fetta di pane da tramezzino con la parte spalmata di formaggio verso l'altro e ripetete l'operazione precedente per tutte le fette di pane da tramezzini. Completate con l'ultima fetta di pane questa volta con la parte spalmata di formaggio rivolta verso il basso. Tagliate a fette e servite.

### **PASTA FREDDA MELANZANE E FETA**

**Ingredienti:** 250 gr. di tortiglioni integrali • 250 gr. di melanzane • 20 gr. di capperi sotto sale • 100 gr. di pane integrale raffermo • menta q.b. • 80 gr. di feta • 1 spicchio d'aglio • 2 piccoli peperoncini freschi • 20 gr. di olio extravergine d'oliva • sale fino q.b. • pepe nero q.b.

**Preparazione:** mettete a bollire una pentola di acqua salata che vi servirà per cuocere la pasta, poi prendete il pane integrale raffermo tagliato a fette, inseritelo in un frullatore dotato di lame d'acciaio e frullate fino ad ottenere delle briciole grossolane. Lavate i peperoncini, privateli dei semi e tritateli finemente. Versate metà dell'olio in una padella, aggiungete il peperoncino tritato e le briciole di pane e lasciatele dorare a fiamma medio-alta per pochi minuti, facendo attenzione a non bruciarle.

Ora lavate le melanzane ed eliminate le estremità; tagliate le melanzane prima a fette, poi a strisce larghe circa 1 cm e infine a cubetti.

A questo punto l'acqua sarà arrivata a bollore, quindi versate la pasta e cuocetela per il tempo indicato sulla confezione. Mentre la pasta cuoce, scaldate l'altra metà dell'olio in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio e i cubetti di melanzane e cuocete a fiamma medio-alta per 4-5 minuti, fino a che non saranno ben dorati, poi rimuovete l'aglio dalla padella.

Nel frattempo sciacquate i capperi sotto l'acqua corrente per eliminare il sale e tritateli con un coltello. Quando la pasta sarà al dente, scolatela e sciacquatela sotto l'acqua fredda per fermare la cottura.

Ora prendete una ciotola capiente e unite tutti gli ingredienti: i cubetti di melanzane dorati, le foglie di menta che avrete precedentemente lavato e asciugato, i capperi tritati, le briciole di pane tostate, i tortiglioni integrali e infine la feta sbriciolata.

### **RISOTTO AL BASILICO**

**Ingredienti:** 220 gr. di riso • 1 di cipolla novella • 600 ml di brodo vegetale • 1 fascetto di basilico • 30 gr. di parmigiano • 60 ml di olio di oliva • sale • pepe • 2 cucchiari di pinoli.

**Preparazione:** tritate il basilico con 50 ml di olio, il parmigiano, sale e pepe. Una volta ottenuto un composto omogeneo, mettetelo da parte.

Tritate la cipolla e fatela appassire dolcemente in una casseruola con un filo d'olio. Unite il riso e, mescolando, fatelo tostare per qualche minuto, bagnatelo con il vino e lasciatelo sfumare a fuoco alto.

Coprite il riso a filo con il brodo caldo e proseguite la cottura per circa 15 minuti, versando altro brodo man mano che viene assorbito.

Unite il pesto mescolare rapidamente per incorporarli bene al risotto. Quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo riposare per pochi secondi.

Tostate i pinoli in una padellina.

Servite il risotto al basilico con i pinoli tostatati e decorando il piatto con le foglioline di basilico.

### **ARROSTO DI TACCHINO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI E MELE**

**Ingredienti:** 800 gr. di fesa di tacchino • 5 cucchiari di olio extravergine di oliva • 1 mela Granny Smith • 1 cestino di ribes • 1 cestino di lamponi • 3 cucchiari di aceto di lamponi (o di vino bianco o di mele) • 2 cucchiari di rosmarino e timo freschi tritati • 2 cucchiari di zucchero di canna • 2 mestoli di brodo di carne (facoltativo) • sale • pepe

**Preparazione:** ungete una casseruola con metà dell'olio extravergine di oliva, mettetevi la carne e fatela rosolare da ogni lato a fuoco vivo, rigirandola con due palette. Profumate la carne con le erbe e il pepe, coprite e fate cuocere, a fuoco lento, per circa 1 ora aggiungendo, se occorre, poco brodo di carne

caldo. Togliete l'arrosto dalla casseruola, e aggiungete al suo posto la mela sbucciata e tagliata a tocchetti, i ribes e i lamponi.

Fate cuocere la frutta per qualche minuto, poi unite lo zucchero, sfumate con l'aceto, e passate il tutto con un frullatore a immersione, fino a ottenere una crema "setosa" ma densa, aggiungendo, a filo, l'olio rimasto. Infine, regolate di sale.

Affettate l'arrosto ormai tiepido e servite la carne in un piatto fondo con qualche cucchiario di salsa rossa sopra, oppure portatela in tavola in una ciotola a parte.

### **INSALATA DI FRAGOLE E RUCOLA**

**Ingredienti:** 300 gr. di fragole • 300 gr. di rucola (mista con songino o valeriana, o misticanza) • 100 gr. di parmigiano (in scaglie) • olio d'oliva extravergine q.b. • aceto balsamico (la glassa) q.b. • sale.

**Preparazione:** lavare la rucola, preferibilmente mista a valeriana, o songino, misticanza o altro a scelta e le fragole. Riunite le verdure in una ciotola e conditele con sale e olio, mescolandole bene.

Togliete il picciolo dalle fragole, poi tagliatele in quarti per ottenere degli spicchi ed unitele alle verdure, aggiungendo anche il formaggio in scaglie.

Mescolate bene, ma delicatamente per non rompere le fragole.

La vostra insalata di fragole e rucola è pronta, potete servirla terminando con un po' di glassa all'aceto balsamico.

### **SALAME DI CIOCCOLATO SENZA UOVA**

**Ingredienti:** 200 gr. di biscotti (oro saiwa ma vanno bene tutti) • 100 gr. di burro • 100 gr. di zucchero a velo (più un pochino per la presentazione) • 50 gr. di cacao amaro • 80 gr. di cioccolato fondente • 80 gr. di nocciole.

**Preparazione:** in una grande ciotola mettetevi i biscotti sbriciolati grossolanamente con le mani, il cacao, lo zucchero e le nocciole. Unite anche il burro ammorbidito e il cioccolato fuso e leggermente raffreddato (potete scioglierlo a bagno maria oppure nel microonde per 3 minuti a 650 watt).

Impastate tutto con le mani fino ad avere un composto omogeneo (se dovesse risultare troppo asciutto potete aggiungere un cucchiario di latte). Modellate il composto su carta forno in modo da creare un cilindro della dimensione di un salame oppure due più piccoli. Arrotolate il salame nella carta forno e mettetelo in frigo per 2 o 3 ore. Quando lo tirerete fuori cospargetelo di zucchero a velo e servitelo tagliato a fette.

### **GUAZZETTO DI PESCHE AL PEPE ROSA**

**Ingredienti:** 260 gr. di zucchero • 250 gr. di latte fresco • 75 gr. di panna fresca • 40 gr. di miele di acacia • 4 pesche • ½ baccello di vaniglia • pepe rosa in grani • limone • arancia.

**Preparazione:** portate a bollore 500 gr. di acqua e 200 gr. di zucchero; unite la vaniglia, un cucchiario di pepe rosa, la scorza di mezzo limone e di mezza arancia e fate sobbollire per circa 5-6'. Lavate e affettate le pesche, tagliatele a listerelle e immergetele nello sciroppo; riportate a bollore e dopo 1' spegnete; coprite con la pellicola e lasciate raffreddare.

Portate il latte e la panna a bollore. Unite un cucchiario di pepe rosa e il miele; spegnete, coprite con la pellicola e lasciate raffreddare.

Filtrate il latte, unitevi 60 gr. di zucchero e riportate a bollore il tutto, mescolando bene. Lasciatelo raffreddare nuovamente, infine versate nella gelatiera e mantecate fino a raggiungere la consistenza desiderata. Filtrate anche lo sciroppo. Tenete da parte una manciata di listerelle di pesca e frullate le altre ottenendo un purè. Distribuite il purè e poi le listerelle di pesca in 4 piatti, completate con una cucchiata di sciroppo e una pallina di gelato.

### **SORBETTO AL LIMONE**

**Ingredienti:** 400 ml. di acqua • 200 gr. di zucchero • 150 ml. di succo di limone • 1 pezzetto di scorza di limone non trattato.

**Preparazione:** iniziate prendendo un pentolino e mettendovi l'acqua, la scorza di limone e lo zucchero, quindi fate scaldare in maniera tale che lo zucchero si sciolga del tutto. A questo punto togliete dal fuoco e lasciate che lo sciroppo ottenuto si raffreddi a temperatura ambiente.

Una volta che lo sciroppo risulta freddo a dovere, togliete la scorza di limone ed aggiungete invece il succo del limone, mescolando per bene e trasferendo quindi il composto ottenuto in un contenitore che possa essere riposto in freezer. Mettete il sorbetto nel freezer almeno 10 o 12 ore; al momento di servire estraete il sorbetto al limone dal freezer e mettetelo nel frullatore così da renderlo più morbido, quindi versatelo nelle apposite ciotoline o in bicchieri.

### CESTINI DI MOZZARELLA RIPIENI DI PROSCIUTTO CRUDO

**Ingredienti:** 2 mozzarelle di bufala • 5 pomodorini pachino • 2 fette di prosciutto crudo • sale • olio.

**Preparazione:** tagliate una fettina nella parte superiore delle mozzarelle.

Svuotate le mozzarelle delicatamente in modo da ottenere dei cestini.

Con la mozzarella ricavata dall'interno del cestino, tagliate dei dadini e unite-  
li ai pomodorini tagliati anch'essi a pezzetti. Condite con olio e sale.

Foderate le pareti del cestino di mozzarella con una fetta di prosciutto e ri-  
empite con la mozzarella e i pomodorini fatti a dadini in precedenza.

Presentate i cestini di mozzarella sopra un letto di rughetta o di lattuga e  
decorateli con delle foglie di basilico fresco.

### TORTELLI CREMASCHI

**Ingredienti per la sfoglia:** 1 kg. di farina 00 • acqua tiepida q.b. • 1 uovo.

**Ingredienti per il ripieno:** 450 gr. di amaretti scuri qualità "gallina" • 80 gr. di  
uva sultanina • 50 gr. di cedro candito • 1 mostaccino (biscotto secco spe-  
ziato) • 1 caramella "mentino" dura • una grattatina di buon cioccolato fon-  
dente • 1 uovo intero • 1 bicchierino di liquore Sambuca • brodo di carne  
q.b. • 200 gr. di grana grattugiato • sale.

**Preparazione:** il giorno precedente pestate gli amaretti, tritate il cedro e l'uvet-  
ta ammollata e asciugata, unite il mostaccino ben pestato.

Mettete tutto in una terrina con gli amaretti sbriciolati, unitevi il grana, il  
mentino e il cioccolato grattugiati; amalgamate bene aiutandovi con l'uovo  
e il liquore.

Se il composto dovesse sembrare troppo asciutto, ammorbiditelo con un  
goccio di brodo. Fate riposare in un luogo fresco.

Il giorno dopo preparare la pasta come di consueto, farina, uova e acqua  
tiepida, e fatela riposare avvolta in un telo pulito per una buona oretta in un  
luogo fresco. Tirate la sfoglia sottile, con il bordo di un bicchiere ricavatene  
dei dischetti, mettete il ripieno e chiudete pizzicando il bordo tra il pollice e  
indice.

Cuocete in acqua bollente salata avendo cura di mescolare di tanto in tanto.  
Scolateli e condite con tanto burro, salvia e ottimo grana grattugiato.

DEVONO ESSERE: NEGÀT AN DAL BUTÉR E SUTRÀT SOTA 'L FURMÀ!

### RISOTTO CON LA TINCA

**Ingredienti:** 1 tinca da 800 gr. • 2 cipolle • 1 carota • 1 gambo di sedano • limo-  
ne • qualche foglia di alloro • 1 mazzetto di prezzemolo • 3 cucchiaini di aceto  
• 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva • 500 gr. di riso • sale • pepe.

**Preparazione:** poiché la tinca vive abitualmente immersa nei fondali sabbiosi  
è bene lavarla con acqua e aceto oppure lasciarla a bagno per qualche ora  
prima di cucinarla in modo da farle perdere il fastidioso sapore di fango. Pri-  
vatela delle interiora e lavatela infine sotto un getto di acqua fredda corrente  
per poi sfilettarla con attenzione togliendo tutte le lische.

Tenete la polpa separata da tutti i resti del pesce che non getterete. In una  
casseruola mettete la cipolla, la carota, il sedano, il limone affettato, le foglie  
di alloro, qualche foglia di prezzemolo, l'aceto, un pizzico di sale e pepe, e  
tutti i resti del pesce. Coprite abbondantemente con acqua e fate bollire  
dolcemente per circa 20 minuti. Tritate ora l'altra cipolla e fatela rosolare  
nell'olio extravergine di oliva fino a quando avrà assunto un bel colore dora-  
to. Aggiungete la polpa di pesce tagliata a pezzettini e cuocete per 10 minuti  
facendo attenzione che non attacchi. Versate il riso e fate tostare quindi,  
aggiungendo a poco a poco il brodo di pesce, portate a cottura. Regolate di  
sale e pepe e, alla fine, aggiungete un po' di prezzemolo tritato che avrete  
l'accortezza di non far cuocere.

Servite il riso con una consistenza molto morbida.

### INSALATA DI PASTA AI FRUTTI DI MARE

**Ingredienti:** 500 gr. di pasta tipo farfalle • 1 bustina di zafferano in polvere •  
sale e pepe q.b. • 1 kg di cozze • 1 kg di vongole • 300 gr. di gamberetti o code  
di gambero • 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 1 cucchiaio di prezzemolo  
tritato • 1 scalogno • 1 spicchio di aglio • ½ bicchiere di vino bianco  
• 400 gr. di calamari • 10 olive nere denocciolate • 300 gr. di seppioline • 3  
pomodori tondi (tipo ramato).

**Preparazione:** cuocete la pasta (in questo caso ho utilizzato farfalle) in abbon-  
dante acqua salata, scolatela al dente, raffreddatela velocemente passando-  
la sotto un getto d'acqua, lasciatela sgocciolare in un colapasta poi versatela  
in una insalatiera.

Lavate le vongole, mettetele in un contenitore con acqua, 3 pugni di sale  
grosso e lasciatele spurgare per almeno 1 ora. Lavate le cozze, togliete il

bisso (il filamento che fuoriesce dalla cozza) e raschiatele con la lama di un  
coltello per eliminare le incrostazioni esterne.

Mettete le cozze e le vongole in una padella capiente con due cucchiaini di olio  
e 1 trito finissimo di ½ scalogno e ½ spicchio di aglio, mettetelo sul fuoco e las-  
ciate cuocere (coperte) per circa 5 minuti fino a quando le conchiglie saran-  
no aperte. Filtrate il liquido di cottura dei molluschi e tenetelo da parte. In  
una padella a parte fate rosolare i calamari tagliati a rondelle, le seppioline  
precedentemente pulite con 2 cucchiaini di olio e la restante parte di scalogno  
e aglio tritati.

Aggiungete ½ bicchiere di vino bianco, fate evaporare poi unite sale e pepe,  
i gamberi, le olive e continuate la cottura per 15 minuti a fuoco dolce. Unite  
le cozze e vongole (eliminando eventualmente le loro conchiglie) con il loro  
liquido filtrato, lo zafferano precedentemente diluito in una tazzina di acqua  
calda continuando la cottura per 5 minuti a fuoco allegro per far rapprende-  
re il liquido.

Lasciate raffreddare il pesce poi unitelo alla pasta, ai pomodori tagliati a cu-  
betti mescolate bene (se necessita aggiungete sale e 2 cucchiaini di olio) fate  
riposare l'insalata di pasta ai frutti di mare in frigorifero fino al momento  
di servire. Servite l'insalata di pasta ai frutti di mare con una spolverata di  
prezzemolo tritato.

### INSALATA DI MARE ESTIVA

**Ingredienti:** 150 gr. di calamari puliti ad anelli • 150 gr. di code di gambero sgu-  
sciate • 2 patate medie • 2 pomodori canestrini maturi • 100 gr. di rucola •  
prezzemolo • succo di limone • olio extravergine d'oliva • sale • pepe.

**Preparazione:** lavate le patate e, senza pelarle, immergetele in una casseruola  
piena d'acqua fredda. Portatela a ebollizione e lasciatela cuocere per 20/25  
minuti. Scolatele e raffreddatele sotto l'acqua fredda per un paio di minuti,  
poi lasciatele a temperatura ambiente. Sistemate gli anelli di calamari in una  
casseruola piena d'acqua fredda, e portatela a ebollizione. Proseguite la cot-  
tura per un minuto e scolateli con la schiumarola. Fate bollire per un minuto  
le code di gambero nell'acqua di cottura dei calamari. Scolatele e unitele ai  
molluschi.

Emulsionate 2 cucchiaini d'olio con uno di succo di limone, un pizzico di sale e  
di pepe, e il prezzemolo tritato. Condite con questa citronette sia i gamberi  
che i calamari e teneteli da parte. Pelate le patate e tagliatele a rondelle di  
circa un cm di spessore. Lavate le foglie di rucola e i pomodori, per poi tag-  
liarli a fette. Sistemate i pomodori in un ampio piatto da portata, con le fet-  
te di patata e le foglie di rucola. Condite le verdure con un filo d'olio e poco  
sale. Posizionate al centro l'insalata di gamberi e calamari, quindi servite.

### TORTA FREDDA AL CIOCCOLATO

**Ingredienti:** 220 gr. di biscotti secchi (oro saiwa o digestive) • 100 gr di burro.

**Ingredienti per la farcia:** 250 gr. philadelphia • 250 gr. di yogurt bianco • 150  
gr. di zucchero • 100 ml panna fresca da montare • 10 gr. di colla di pesce in  
fogli • 160 gr. di cioccolato fondente • 2 cucchiaini di latte.

**Preparazione:** fate ammorbidire per 10 minuti la colla di pesce in una ciotola  
con acqua fredda. Con l'aiuto di un mixer sbriciolate finemente i biscotti,  
metteteli in una terrina insieme al burro liquefatto e amalgamate fino ad  
ottenere un composto omogeneo e compatto.

Foderate una teglia (stampo a cerniera/con cerchio mobile 18/22 cm di dia-  
metro) con carta da forno inumidita, fatela aderire bene alla tortiera. Sten-  
dete il composto di biscotti sul fondo della teglia premendo bene con l'aiuto  
di un cucchiaio.

In una casseruola fate bollire il latte, appena sfiorerà il bollore toglietelo dal  
fuoco e aggiungete la colla di pesce ben strizzata mescolando il composto fin  
quando la gelatina sarà totalmente sciolta.

In una capiente ciotola mescolate con una frusta elettrica philadelphia, yo-  
gurt e zucchero fino ad ottenere un composto cremoso privo di grumi, unite  
il cioccolato fuso a bagnomaria, il latte con la gelatina e amalgamate bene.

Trasferite la crema al cioccolato nello stampo preparato in precedenza, livel-  
late la superficie del dolce con l'aiuto del dorso di un cucchiaio e lasciatelo  
raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

Per la decorazione: appena avete trasferito la crema al cioccolato sulla base  
di biscotti, livellate la superficie del dolce con una spatola o il dorso di un  
cucchiaio, mettetevi 2 cucchiaini di panna semi montata in una sac a poche con  
beccuccio liscio e sottile e formate (con la panna) una spirale iniziando dal  
centro andando verso i bordi esterni.

Con uno stuzzicandenti rigate il dolce dal centro verso l'esterno formando  
una sorta di ragnatela, poi fate riposare il dolce in frigorifero per 3 ore.

Togliete il dolce dallo stampo, mettetelo su un piatto da portata e servite.



### **BUDINO SALATO DI BROCCOLI E ZUCCA**

**Ingredienti:** 350 gr. di broccoli • 300 gr. di zucca • 250 gr. di ricotta • 2 uova • 40 gr. di Parmigiano Reggiano • 1 spicchio d'aglio • 20 gr. di burro • 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva • sale • pepe in grani.

**Preparazione:** pulite i broccoli eliminando le foglie e staccando le cime dal torsolo, quindi cuoceteli al vapore per circa 10 minuti. Poi fateli saltare velocemente in una padella capiente, con l'aglio e l'olio extravergine, e schiacciateli bene con una forchetta.

Pulite la zucca eliminando semi e filamenti; lavatela, scolatela e poi tagliatela a fette. Ricoprite ogni fetta con un foglio di carta di alluminio, praticate dei piccoli fori con una forchetta nella parte superiore dell'alluminio per fare uscire l'umidità, e lasciate cuocere in forno già caldo a 200 °C per circa 45 minuti. Fate intiepidire ed eliminate la buccia. Riducete la polpa in pure, schiacciando con i rebbi di una forchetta.

Trasferite il passato di broccoli e quello di zucca in due ciotole diverse e mescolate a ognuno, in parti uguali, la ricotta, le uova e il Parmigiano grattugiato. Amalgamate bene, salate e profumate con il pepe macinato al momento. Mettete i passati di verdura negli stampi imburrati, alternandoli a strati, e lasciate cuocere nel forno già caldo a 180 °C su una teglia a bagnomaria, per circa 30 minuti.

Verificate la cottura, quindi fate intiepidire, sformate i budini sui piatti individuali e servite.

### **PENNE ALLE CAROTE E SALVIA**

**Ingredienti:** 500 gr. di penne • 250 gr. di carote novelle • 200 gr. di brie • cipolla • salvia • burro • brodo vegetale • zucchero • sale.

**Preparazione:** rosolate le carote, a rondelle, in casseruola con una noce di burro e mezza cipolla tritata. Unite il brodo (in volume doppio rispetto alle carote), sale, un pizzico di zucchero, copritele e stufatele finché non saranno tenere. Frullatene poi metà, riunitele alle altre in casseruola, aggiungete 6 foglie di salvia tritate e cuocete per 2'.

Fuori dal fuoco unite il brie a dadini e lasciatelo fondere. Lessate le penne, scolatele al dente e saltatele nel sugo.

Guarnitele con foglie di salvia.

### **SPAGHETTI AL MELONE E SPECK**

**Ingredienti:** 350 gr. di spaghetti • 120 gr. di speck • 80 ml di panna da cucina • 1 scalogno • 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva • sale e pepe q.b. • 500 gr. polpa di melone.

**Preparazione:** tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire a fuoco dolce in una capiente padella con l'olio a disposizione.

Unite lo speck tagliato a listarelle sottili e fatelo cuocere fin quando sarà croccante. Nel frattempo tagliate a cubetti la polpa di melone.

Aggiungete allo speck la panna, sale e pepe e lasciate insaporire per 2 minuti poi togliete dal fuoco. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli in padella con il condimento lasciandoli insaporire 1 minuto se necessario aggiungete 1 cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Quando gli spaghetti saranno insaporiti nel condimento aggiungete il melone, mescolate bene, togliete dal fuoco e servite.

### **BOCCONCINI DI SALSICCIA ALLA PAPRIKA CON PISELLI**

**Ingredienti:** 300 gr. di salsiccia di vitello tagliata a pezzetti • 300 gr. di piselli • 1 cucchiaio di paprika piccante • 1 spicchio di aglio pelato e intero • 1 foglia di alloro • sale • 5 cucchiai di olio extravergine di oliva.

**Preparazione:** versate in una padella antiaderente 3 cucchiai di olio extravergine di oliva insieme allo spicchio di aglio intero e alla foglia di alloro e lasciate scaldare leggermente l'olio.

Unite i piselli e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Condite con il sale e bagnate con un mestolino di acqua tiepida. Mescolate e lasciate cuocere a fiamma medio bassa.

Intanto versate in un'altra padella 2 cucchiai di olio extravergine di oliva insieme alla paprika, mescolate bene e lasciate scaldare.

Quindi aggiungete la salsiccia di vitello, mescolate bene, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per una decina di minuti mescolando spesso. Infine trasferite la salsiccia insieme al suo fondo di cottura nella padella con i piselli. Mescolate bene, alzate la fiamma e continuate la cottura per altri 5 minuti mescolando spesso. Trascorsi i 5 minuti, spegnete il fuoco e impiattate.

### **POMODORI E PATATE ALL'ORIGANO FRESCO**

**Ingredienti:** 6 pomodori perino • 1 kg di patate • 80 gr. pane grattugiato • 3

spicchi aglio • 1 mazzetto di origano • olio extravergine d'oliva q.b. • sale q.b. • pepe q.b.

**Preparazione:** pela le patate e tagliale a fette molto sottili.

Lava i pomodori e tagliali in senso verticale a fette di circa 1,5 cm di spessore. Trita 2 spicchi d'aglio con le foglioline di origano e unisci poco olio extravergine di oliva.

Strofina il fondo di una pirofila con lo spicchio d'aglio rimasto e privato della buccia, poi ungilala con poco olio.

Disponi sul fondo le fette di patate, salandole leggermente. Prosegui con uno strato di pomodori, salali e coprili con il trito di aglio e origano. Prosegui creando gli strati in questo ordine e termina con uno strato di pomodori.

Cospargi di pangrattato, aggiungi una spolverata di pepe e irrorala con l'olio d'oliva.

Cuoci nel forno caldo a 180° per 20 minuti, poi passa le verdure per 5 minuti sotto il grill del forno per farle dorare.

Servi il gratin di pomodori e patate caldo o a temperatura ambiente: è ottimo come contorno o come secondo piatto.

### **BERTOLINA (torta con uva americana)**

**Ingredienti:** 500 gr. di farina • 250 gr. di zucchero • 4 uova (1 intero e 3 rossi) • 200 gr. di burro • 1 cucchiaio d'olio • un pizzico di sale • un cucchiaio di marsala • 1 kg. d'uva sgranata, lavata e asciugata.

**Preparazione:** amalgamare tutti gli ingredienti aggiungendo del burro sciolto e freddo, lavorare bene, imburrare la teglia e spolverizzare con pane grattugiato, fare uno strato di pasta nella teglia e aggiungerci l'uva ben lavata, ed infine ricoprire con un nuovo strato di pasta.

Cuocere a forno caldo 180°C-200°C per circa un'ora.

### **PLUM CAKE DI NOCCIOLE E CAROTE CON CREMA AL LIMONE**

**Ingredienti:** 120 gr. di carote mondare • 100 gr. di zucchero • 50 gr. di farina di nocciole • 50 gr. di farina di mandorle • 50 gr. di latte • 50 gr. di panna • 30 gr. di farina 00 • 20 gr. di nocciole • 20 gr. di amido di mais • 3 gr. di lievito in polvere per dolci • burro • 4 tuorli • 3 albumi • 1 arancia • 1 limone.

**Preparazione:** lessate 50 gr. di carote per 30'; scolatele e riducetele in pure con il passaverdure: grattugiate le altre carote con la grattugia a fori piccoli. Montate separatamente 3 tuorli con 30 gr. di zucchero e 3 albumi con altrettanto zucchero; amalgamate delicatamente i 2 composti, unite le farine setacciate con il lievito, la scorza grattugiata di mezza arancia e, per ultimi, il pure di carote, le carote grattugiate e le nocciole grossolanamente tritate. Mescolate bene. Versate l'impasto in uno stampo da plum cake imburrato (23x10 cm) e infornate a 180 °C per 40' circa. Preparate la crema al limone: versate in un pentolino il latte e la panna, unite la scorza grattugiata di mezzo limone, portate sul fuoco e spegnete prima che prenda il bollore.

Mescolate in una ciotola un tuorlo con 40 gr. di zucchero e l'amido di mais, poi versate sul composto il latte caldo mescolando, riportate su fuoco bassissimo e continuate a mescolare finché la crema non vela il cucchiaio. Sfnate il plum cake, fatelo raffreddare, poi sformatelo. Mettete la crema al limone fredda nella tasca da pasticciere e decorate la superficie del plum cake prima di servire.

Completate a piacere con nocciole tostate e scorza di limone.

### **CROSTATA CON FICHI E NOCI**

**Ingredienti per la pasta frolla:** 350 gr. di farina • 125 gr. di burro freddo • 125 gr. di zucchero • 2 tuorli • 1 uovo intero • buccia d'arancia grattugiata.

**Ingredienti per la copertura:** 250 gr. di fichi secchi • 250 ml di yogurt bianco • 80 gr. di zucchero • 70 gr. di noci già sgusciate • 30 gr. di miele • 1 uovo • 30 gr. di farina.

**Preparazione:** lavorate la farina ed il burro fino ad ottenere un composto "sabbioso".

Al centro mettete lo zucchero, la buccia d'arancia, l'uovo ed i tuorli.

Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo, avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparate la copertura della crostata.

Tagliate i fichi e fettine di mezzo centimetro.

In una terrina lavorate lo zucchero e lo yogurt. Aggiungete l'uovo. Aggiungete il miele. Aggiungete la farina setacciata. Aggiungete i fichi e le noci.

Stendete la pasta frolla su un piano infarinato.

Rivestite una teglia circolare del diametro di 28 cm, imburrata ed infarinata e bucherellatene la base.

Versate il composto che avete preparato prima.

Cuocete in forno preriscaldato ventilato 170° per circa 30-40 minuti.

### **PANCAKE ALLA ZUCCA**

**Ingredienti:** 160 gr. di farina • 1 cucchiaino di bicarbonato • 2 cucchiaini di lievito in polvere • un pizzico di sale • 1 cucchiaino di cannella macinata • 1 cucchiaino di vaniglia in polvere • ½ cucchiaino di zenzero e mezzo di noce moscata • 230 ml di latte • 110 gr. di purea di zucca • 2 uova • 2 cucchiaini di olio • 2 cucchiaini di zucchero di canna o bianco (come volete).

**Preparazione:** in una ciotola mescolate gli ingredienti secchi (farina, spezie, lo zucchero, il bicarbonato e il lievito) e in un'altra gli ingredienti liquidi (il latte, la purea di zucca e le uova). Unite gli ingredienti liquidi a quelli secchi e mischiateli con un cucchiaino di legno. Lasciate pure i grumi che si sono formati, l'importante è aver raccolto tutta la farina dal fondo della ciotola. La pastella dovrà risultare morbida, non troppo liquida, ma neanche troppo densa. Con un mestolo ora cominciate a fare i vostri pancake versando la pastella nel padellino caldo, leggermente imburato.

### **GNOCCHI DI PANE ALLO SPECK**

**Ingredienti:** 300 gr. di pane di segale raffermo • 25 ml. di latte • 150 gr. di formaggio montasio stagionato • 2 cipolle • 20 gr. di farina • 3 uova • 100 gr. di speck • 40 gr. di burro • sale • erba cipollina.

**Preparazione:** tagliate a pezzi il pane di segale raffermo e irroratelo col latte bollente. Fate riposare per circa 1 ora. Riducete il montasio a dadini e unitelo al pane con la farina, le uova, un po' di sale e un cucchiaino di erba cipollina tritata finemente. Impastate bene tutti gli ingredienti e lavorateli a formare un salamino, da tagliare a tocchetti. Schiacciate leggermente gli gnocchi sul dorso di una forchetta e lessateli poco alla volta in abbondante acqua calda salata, scolandoli con una schiumarola mano a mano che riemergono.

Nel frattempo preparate il condimento: tagliate finemente la cipolla e soffriggetela in un tegame dove avete fatto sciogliere 40 gr. di burro. Aggiungete lo speck tagliato a listarelle e fatelo insaporire bene, condite subito gli gnocchi e servite.

Se l'impasto ottenuto è troppo poco consistente per ottenere un salamino, potete formare gli gnocchi o con un cucchiaino, o spremendoli direttamente nell'acqua con l'aiuto di una sacca da pasticciere.

### **RISOTTO AL PROFUMO DI LIMONE**

**Ingredienti:** 300 gr. di riso Vialone nano • ½ cipolla • 30 gr. di burro • 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (in alternativa al burro) • 1 limone • 1 bustina di zafferano • 1 litro di brodo vegetale q.b. • pepe.

**Preparazione:** portate a ebollizione il brodo. Sbucciate, lavate e tritate finemente la cipolla. Grattugiate la buccia di limone (soltanto la parte gialla), spremetene il succo e tenetelo da parte. In una casseruola fate scaldare 20 gr. di burro (o 2 cucchiaini d'olio) con la cipolla e lasciatela appassire senza farla colorire.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per 2 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno; versatevi il succo di limone e, poco alla volta, il brodo bollente. Continuate la cottura per 15-18 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. A metà cottura aggiungete lo zafferano sciolto in poco brodo bollente.

A fine cottura togliete la casseruola dal fuoco e cospargete il risotto con la buccia di limone grattugiata e un pizzico di pepe appena macinato; aggiungete poi il burro rimasto e mescolate. Fate riposare il risotto per 2 minuti e servitelo ben caldo.

### **ZUPPA DI CECI E CALAMARI**

**Ingredienti:** 200 gr. di ceci secchi • 320 gr. calamari • 1 spicchio d'aglio • rosmarino • 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva • pepe.

**Preparazione:** lasciare in ammollo in acqua tiepida abbondante i ceci per una notte, poi scolateli. In una casseruola fate un soffritto con olio, aglio e rosmarino, aggiungete i ceci e lasciate insaporire un po'. Coprite con un litro d'acqua e lasciate cuocere per 40 minuti a fuoco molto lento. Tagliare a rondelle il calamaro e arrostitelo a fuoco alto, con un po' d'olio e un pizzico di sale in una padella antiaderente per qualche secondo. Unitelo alla zuppa di ceci ancora calda e servite con abbondante pepe e rosmarino fresco.

Per dare più colore al piatto e arricchirlo di antiossidanti potete preparare una salsa con pomodori freschi e aggiungerla alla zuppa di ceci ancora calda, mescolando bene prima di servire.

### **RICCIOLA AL FORNO**

**Ingredienti:** 2 filetti di ricciola da 200/250 gr. • 200 gr. di patate • 2 pomodori ramati • 2 funghi champignon grandi • ½ peperone giallo • 2 zucchine medie • prezzemolo • olio • vino bianco • sale e pepe

**Preparazione:** preriscaldare il forno a 200 gradi. Tagliare tutte le verdure a fettine sottili.

Coprire con un foglio di carta forno bagnato e strizzato una teglia a bordi

bassi da 30 centimetri di diametro e disporvi a raggiera le verdure, alternate e leggermente sovrapposte.

Condirle con olio, sale e pepe. Infornarle per circa 20 minuti.

Disporre i filetti in un piatto e condirli con un'emulsione preparata con 2 cucchiaini d'olio, uno di vino bianco, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe. Adagiare i filetti sopra la verdure, rimettere in forno e completare la cottura (10 minuti). Servire i filetti di pesce accompagnati dalle verdure.

### **FILETTO DI MAIALE AL BOSCO**

**Ingredienti:** 800 gr. di filetto di maiale • 200 gr. di porcini • 250 gr. di finferli • 1 bicchiere di vino bianco secco • 1 scalogno • 1 rametto di prezzemolo • 1 rametto di salvia • 4 steli di erba cipollina • 1 rametto di menta • 20 gr. di burro • 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva • 100 ml di brodo vegetale • sale e pepe in grani.

**Preparazione:** adagiate il filetto in una pirofila, conditelo con sale, pepe, un filo di olio extravergine e passate in forno già caldo a 180 °C per circa 40 minuti, bagnandolo ogni tanto con il vino bianco e con il suo fondo di cottura. Mondate i porcini e affettateli, pulite i finferli, sbollentateli per 1 minuto, quindi scolateli e sminuzzate quelli più grandi.

Fate appassire lo scalogno affettato in una padella con il burro e con l'olio rimasto, aggiungete i finferli e, dopo 3 minuti i porcini, quindi proseguite la cottura per altri 3 minuti, unendo a fine cottura le erbe tritate, salate e pepate.

Togliete il filetto dalla pirofila e stemperate il fondo di cottura con ½ mestolo di brodo, trasferite poi il condimento nella padella dei funghi, e lasciate sobbollire per 1 minuto. Servite la carne a fette con il sughetto ai funghi. Guarnite con prezzemolo o menta, a piacere.

### **INSALATA AUTUNNALE**

**Ingredienti:** 150 gr. di cavolo • 150 gr. di indivia belga • 150 gr. di radicchio trevigiano • 150 gr. di uva • 100 gr. di caciocavallo • 60 gr. di indivia riccia • 1 arancia • senape in grani • olio di oliva extravergine.

**Preparazione:** mondate e tagliate tutte le insalate e il cavolo. Tagliate gli acini di uva a metà ed eliminate i semi.

Pelate l'arancia a vivo e frullatela con 50 gr. di caciocavallo a cubetti, un cucchiaino di senape e 50 gr. di olio, ottenendo una salsa. Raccogliete in una ciotola le insalate, l'uva e il resto del caciocavallo tagliato a listarelle sottili. Condite con la salsa agli agrumi e servite.

### **BUDINO DI CASTAGNE**

**Ingredienti:** 400 gr. di castagne • 100 gr. di zucchero • 3 uova • 80 ml di latte • 70 gr. di burro • 1 limone non trattato • pangrattato q.b.

**Preparazione:** sbucciate le castagne, lessarle e dopo togliere la pellicina. Passarle allo schiacciapate e raccogliere la purea così ottenuta in una terrina; unirvi lo zucchero, la scorza di limone, 50 gr. di burro, le uova e il latte. Amalgamare bene il tutto, aggiungendo del pangrattato qualora risulti troppo liquido. Imburrare col restante burro uno stampo per budini, spolverizzarlo di pangrattato e versarvi l'impasto.

Cuocere in forno a 180 gradi per circa 30 minuti. Lasciate intiepidire il budino di castagne prima di servirlo.

Potete guarnire dei biscotti amaretti sbriciolati o con della panna montata.

### **TORTA MARGHERITA AL CACAO**

**Ingredienti:** 3 uova • 120 gr. di zucchero • 50 gr. di burro • 100 ml di latte • 45 gr. di cacao amaro • 45 gr. di fecola di patate • 120 gr. di farina 00 • 8 gr. di lievito per dolci • 1 pizzico di sale.

**Preparazione:** estraete il burro e le uova dal frigorifero almeno 30 minuti prima di incominciare la preparazione. Scaldare il forno a 170 °C.

Mescolate la farina 00 al cacao, alla fecola di patate, al lievito e setacciate bene il tutto e mettete da parte.

Sgusciate le uova, dividete i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ben ferma con un pizzico di sale.

A parte, in una ciotola capiente, montate i tuorli con lo zucchero. Quando saranno diventati spumosi, aggiungete il burro ammorbidito e lavorate bene il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto simile a una crema. Aggiungete ora le polveri precedentemente setacciate alternate al latte. Quando avrete terminato con questi ingredienti, aggiungete, poco per volta, gli albumi montati a neve. Aiutatevi mescolando il tutto con una spatola per non fare smontare il composto.

Rivestite uno stampo tondo a cerniera dal diametro di 20-22 cm con della carta forno. Versate il composto e livellatelo. Infornate e cuocete la torta margherita al cacao per 45-50 minuti.

Fate la prova stecchino per controllare la cottura. Una volta cotta, estraete la torta dal forno e lasciatela raffreddare su una gratella. Una volta fredda, spolveratela con zucchero a velo e servitela.



### SFORMATINI DI FUNGHI E CREMA AL GORGONZOLA

**Ingredienti:** 300 gr. di funghi champignon • 4 scalogni • 1 uovo • 280 ml di panna • 1 spicchio di aglio • 4 cucchiaini di Grana Padano grattugiato • 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva • 250 gr. di gorgonzola • sale • pepe.

**Preparazione:** pulite i funghi e tagliateli a fettine sottili. Scaldate ½ cucchiaino di olio in una padella e fatevi insaporire i funghi con lo spicchio d'aglio mondato e schiacciato, finché non saranno teneri. Regolate di sale e di pepe.

Scaldate in un'altra padella il resto dell'olio e rosolatevi gli scalogni precedentemente mondati e tagliati a fette. Portateli a cottura a fiamma dolce, eventualmente aggiungendo 2 cucchiaini d'acqua. Regolate di sale e di pepe. Con un mixer a immersione, frullate i funghi con 80 ml di panna, l'uovo, gli scalogni e il Grana Padano, finché il composto si presenterà liscio e omogeneo. Regolate di sale e di pepe.

Versate tutto negli stampi monoporzionati inumiditi e cuocete in forno a bagnomaria a 200 °C per circa 35-45 minuti, finché non si saranno addensati e gonfiati. Lasciate intiepidire. Preparate la crema: in un pentolino fate sciogliere il gorgonzola in 200 ml di panna, mescolando, finché la crema non risulterà vellutata. Regolate di sale e pepe. Servite gli sformatini caldi con la crema di gorgonzola.

### RISO GIALLO AL SALTO

**Ingredienti:** 400 gr. di riso carnaroli • 1 cipolla • 20 gr. di midollo • 1 bicchiere di vino bianco • 1 bustina di zafferano • 50 gr. di burro • 50 gr. di parmigiano • 1 l di brodo vegetale o di carne • sale.

**Preparazione:** scaldare un tegame a fuoco medio, mettere metà del burro e scioglierlo completamente (senza friggerlo), unire la cipolla tagliata finemente, far rosolare per 2 minuti, quindi aggiungere il midollo, un pizzico di sale e mescolare per 3 minuti circa.

Versare il riso con lo zafferano e mescolare per insaporire e tostare (circa 3 minuti), bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.

A questo punto, aggiungere gradualmente del brodo caldo, fino a quando il riso non sarà completamente cotto. A cottura ultimata, spegnere il fornello, unire l'altra metà del burro tagliata a dadini, il parmigiano e mantecare. Stendere il risotto in una placca ampia e lasciarlo freddare.

In una padella antiaderente, sciogliere l'altra metà del burro, disporre il riso e premere con un cucchiaino, fino ad ottenere uno strato compatto e piuttosto sottile. Rosolare a fuoco lento, fino a quando non avrà formato una crosticina, quindi servire.

### TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

**Ingredienti:** 250 gr. di tagliatelle all'uovo • 350 gr. di funghi • 300 gr. di salsiccia • ½ di cipolla • ½ bicchiere di vino bianco • 350 ml di passata di pomodoro • 100 ml di panna fresca • 20 gr. di parmigiano • sale • olio • prezzemolo.

**Preparazione:** tritate la cipolla finemente poi fatela appassire in un'ampia padella con l'olio. Unire la salsiccia sgranata e sbriciolata e farla rosolare per qualche minuto.

Salare, sfumare con il vino bianco quindi aggiungere i funghi affettati.

Far insaporire il tutto e quando la salsiccia e i funghi saranno ben cotti, aggiungere la passata di pomodoro. Far restringere il sugo alla boscaiola.

Infine aggiungete la panna fresca e mescolate per far legare bene il tutto.

Nel frattempo, cuocere le tagliatelle all'uovo, scolarle al dente versatele in padella. Aggiungete il parmigiano grattugiato e fate saltare in padella un minuto. Servire le tagliatelle alla boscaiola aggiungendo del prezzemolo fresco sui piatti.

### ARROSTO DI TACCHINO CON CAVOLINI

**Ingredienti:** 1 kg fesa di tacchino • 1 bicchiere vino bianco secco • 500 gr. di cavolini di Bruxelles • 70 gr. di guanciale a cubetti • aromi per arrosto • 1 rametto di rosmarino • 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva • 1 spicchio di aglio • sale • pepe.

**Preparazione:** stendete la fesa di tacchino su un piano e appiattitela con un batticarne; salatela e pepatela al centro, poi arrotolatela e legatela con lo spago. Massaggiate la carne con una miscela di sale, pepe e aromi per arrosto e, tra lo spago, sistemate il rosmarino. Preriscaldare il forno a 200 °C, mettete l'arrosto in una pirofila, irroratelo con 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e infornatelo.

Fate rosolare la fesa da tutti i lati, bagnatela con il vino bianco secco e, una volta evaporato, aggiungete 1 mestolo di acqua e fate cuocere per circa 1 ora (il tempo dipende dalle dimensioni della carne). Al termine, chiudete l'arrosto in un foglio di carta di alluminio e fatelo raffreddare; raccogliete il sugo di cottura in una ciotola a parte.

Mondate i cavolini di Bruxelles e fateli bollire per qualche minuto in abbondante acqua bollente salata, facendo in modo che non si sfaldino. Al termi-

ne, fateli saltare in una padella con il guanciale, 2 cucchiaini di olio, l'aglio, sale e pepe. Servite il rotolo di tacchino con il suo sugo di cottura e i cavolini.

### POLENTA

**Ingredienti:** 500 gr. di farina bramata della bergamasca • 1,8 l di acqua • 10 gr. di sale grosso.

**Preparazione:** per prima cosa mettete su fuoco vivo una pentola con l'acqua salata e portatela ad ebollizione. Aggiungete quindi la farina gialla un po' alla volta, molto lentamente per non provocare la formazione di quei fastidiosi grumetti chiamati in gergo tecnico "fraticelli", e iniziate a mescolare il tutto con un bel mestolo di legno. Continuate a mescolare sempre nello stesso verso (in senso orario), miscelando lo strato più profondo con quello più superficiale fino ad amalgamare il composto per bene. Se la polenta comincia a diventare troppo dura e compatta, allora aggiungete un mestolo d'acqua calda per renderla più morbida. Dopo circa 40 minuti, durante i quali voi avrete continuato a girare imperterriti la polenta, questa inizia a staccarsi dai bordi della pentola ed in teoria potrebbe già essere servita in tavola ma, la polenta più si cuoce più viene buona quindi continuate la cottura per altri 20 minuti. Terminata la cottura, la polenta si versa sul tradizionale tagliere in legno e si porta in tavola calda, già tagliata a fette.

### CASSOEULA

**Ingredienti:** 1 kg di costine • 12 salamelle • aglio • rosmarino • olio extravergine di oliva • 300 gr. di cipolle • 200 gr. di carote • 200 gr. di sedano • salvia • 1 bicchiere di vino bianco • 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro • 2 l di brodo • 3 cavoli verza ben chiusi • sale e pepe.

**Preparazione:** mettere le costine in una teglia con aglio, rosmarino, sale, pepe e mettere in forno a 190° fino a quando sono dorate. In una casseruola molto ampia rosolare nell'olio cipolle, carote, sedano, rosmarino e salvia tritati e salare. Aggiungere le costine e sfumare con il vino bianco. Far insaporire, mettere il sugo di pomodoro e coprire con il brodo. Coprire e cuocere per circa 2 ore. Nel frattempo soffriggere in un tegame l'olio con un po' di cipolla, carota e sedano tritati. Bagnare con acqua e mettere la verza mondata, lavata e tagliata a pezzettini e continuare la cottura per 20 minuti. Infine unirli al maiale e far insaporire per 10 minuti.

Servire in tavola con una buona polenta fumante.

### CASTAGNACCIO

**Ingredienti:** 500 gr. farina di castagne • 200 cl. latte • 3 cucchiaini d'olio • 2 cucchiaini di zucchero • 1 arancia non trattata • 70 gr. pinoli • 70 gr. uva sultanina • 2 rametti di rosmarino • 1 bicchierino di brandy • 1 noce di burro • 1 pizzico di sale.

**Preparazione:** mescolate ad un bicchiere di acqua tiepida il brandy e mettetevi a bagno l'uvetta per un paio d'ore. Grattugiate la buccia dell'arancia, senza arrivare alla parte bianca.

Intiepidite il latte con lo zucchero.

Impastate la farina, setacciata, con il latte, l'olio e un pizzico di sale, girando energicamente con un cucchiaino di legno cercando di eliminare tutti i grumi. Unite l'uvetta con tutto il liquido di macerazione, la buccia d'arancia e i pinoli, impastando bene. Ungete una teglia rotonda da forno con il burro e versatevi l'impasto. Adagiate sulla superficie i rametti di rosmarino intero e infornate a 180° per un'ora.

### TORTA DI CACHI

**Ingredienti:** 400 gr. di cachi maturi • 300 gr. di farina 00 • 120 gr. di burro • 150 gr. di zucchero • 2 uova e 1 tuorlo • 1 bustina di lievito • un pizzico di sale • zucchero a velo • 100 gr. di noci • 100 gr. di mandorle • 100 gr. di amaretti.

**Preparazione:** preriscaldare il forno a 180°. Ammorbidite il burro e passate alla preparazione dei cachi: rimuovete il picciolo, spellateli e mettete la polpa in una ciotola. Schiacciatela con l'aiuto di una forchetta oppure frullate i cachi nel mixer. Adesso sbriciolate gli amaretti e tritate le noci e mandorle fino a ridurli ad una polvere. Con l'aiuto delle fruste elettriche lavorate lo zucchero, il burro ed un pizzico di sale. Unite le uova montate a neve e mescolate bene il composto. Aggiungete la polpa di cachi e continuate a mescolare; setacciate ed aggiungete la farina, il lievito e poca alla volta la farina di amaretti-noci-mandorle precedentemente ottenuta.

Amalgamate il tutto fino a renderlo omogeneo e senza grumi.

Imburrate ed infarinate una teglia, versate l'impasto della vostra torta di cachi ed infornate per circa 40 minuti.

Con la prova dello stuzzicadenti verificate la cottura che sarà ultimata quando il bastoncino ne uscirà pulito ed asciutto. Sforinate la torta di cachi e lasciatela raffreddare. Servitela con dello zucchero a velo.

### CARAMELLE SPECK E BRIE

**Ingredienti:** 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare • 6 fette di speck • 100 gr. di brie • 1 uovo.

**Preparazione:** srotolate la pasta sfoglia e tagliatela in 6 pareti uguali. Mettete sopra ogni rettangolino di pasta sfoglia una fetta di speck e qualche cubetto di formaggio brie. Prendete i due lati lunghi uno opposto all'altro e uniteli al centro pizzicando leggermente con le dita e chiudendo il fagottino poi prendete l'estremità e attorcigliatela a caramella. Sbattete con una forchetta l'uovo e spennellate la superficie delle caramelle. Infornate a 180° per 15/20 minuti circa fino a che la sfoglia sarà cotta e dorata.

### LASAGNE AI GAMBERI

**Ingredienti:** 250 gr. lasagne fresche • 500 gr. di gamberoni • 200 gr. di gamberetti • 1 spicchio di aglio • olio extravergine di oliva • vino bianco • prezzemolo.

**Ingredienti per la besciamella:** 700 ml latte • 80 gr. farina • 80 gr. burro • sale.

**Preparazione:** mettete a bollire una pentola di acqua leggermente salata. Quando l'acqua bolirà mettete due cucchiai di olio e mettete a cuocere le lasagne per qualche minuto. Scolatele e mettetele ben allargate su un canovaccio pulito. Preparate la besciamella mettendo burro e farina in un pentolino e fateli tostare qualche minuto poi unite il latte a temperatura ambiente, il sale e mescolate velocemente per qualche minuto fino a che otterrete una besciamella molto densa. Pulite bene i gamberoni e i gamberi, togliete il filamento scuro e poi togliete la testa e il carapace e teneteli da parte. Mettete un bicchiere di acqua sul fuoco insieme alle teste dei gamberoni e fateli cuocere per 10 minuti poi filtrate l'acqua e unitela alla besciamella. Mettete in una padella due cucchiai di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio tagliato a metà e fate insaporire poi mettete a cuocere i gamberoni e i gamberetti tagliati a pezzi e fate saltare a fuoco alto un paio di minuti. Toglieteli immediatamente dal fuoco e uniteli alla besciamella. Mettete in un tegame due cucchiai di besciamella, uno strato di lasagne, uno strato di besciamella con i gamberoni e un po' di prezzemolo poi coprite di nuovo con lasagne, besciamella e gamberoni e prezzemolo e continuate così fino a che avrete esaurito tutti gli ingredienti. Terminate con uno strato di besciamella e gamberoni. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti circa fino a che si sarà formata una crosticina dorata sopra. Sfornate e fate raffreddare leggermente prima di servirle.

### RISOTTO AI CARCIOFI E SALSA DI GAMBERI

**Ingredienti:** 300 gr. di riso • 4 carciofi • brodo vegetale caldo • 30 gr. di burro • ½ bicchiere di vino bianco secco • sale.

**Ingredienti per la salsa di gamberi:** 250 gr. di gamberi sgusciati • 1 bicchiere di vino bianco secco • ½ bicchiere di brandy • 1 cipollina • farina • 2-3 foglie di salvia • olio • sale • pepe.

**Preparazione:** in un tegame scaldate due cucchiai d'olio e insaporitevi le foglie di salvia e la cipollina tritata. Quando questa è trasparente unite i gamberi tagliati a rondelle e fateli dorare leggermente. Spolverizzateli con mezzo cucchiaio di farina, mescolate, spruzzate vino e brandy, lasciate evaporare, cuocete a fuoco dolce 15 minuti, salate e pepate, ritirate e tenete da parte. Nel frattempo mondate i carciofi. Tagliateli a metà, eliminate la barba e riduceteli a fettine. A mano a mano ammollateli in acqua acidulata per evitare che anneriscano. Scolateli e fateli rosolare in una padella antiaderente con metà burro. Spruzzateli con un filo d'acqua, coprite e cuocete per 10 minuti. In una casseruola fate tostare il riso a secco e sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare, versate un mestolo di brodo ben caldo e procedete versando brodo via via che viene assorbito. Dopo 10 minuti da inizio cottura aggiungete la salsa di gamberi, i carciofi e finite di cuocere il risotto. Ritirate il risotto ai carciofi e salsa di gamberi, mantecatelo con il restante burro, aggiungete salvia fresca a piacere, mescolate e servite.

### FILETTO ALLA WELLINGTON

**Ingredienti:** 1 filetto di manzo da 800 gr., tagliato centrale • ½ bicchiere di Cognac • 300 g di funghi champignon, freschi • 15 g di funghi porcini, secchi •

20 gr. di burro • sale e pepe macinati al momento • 1 foglio di pasta sfoglia fresca, rettangolare • 1 uovo, sbattuto con la forchetta.

**Preparazione:** per preparare dei filetti individuali, taglia la carne in 8 pezzi. Sala e pepa abbondantemente da tutti i lati e lascialo riposare 10 minuti così. Nel frattempo scalda una padella ampia con la metà del burro, sino a che inizia a schiumare leggermente. Rosola il filetto nel burro basta meno di 2 minuti circa per lato. Quando avrai rosolato il primo lato, bagnalo con il Cognac togliendo la padella dal fuoco per evitare che si alzi una fiammata. Una volta rosolato, metti il filetto da parte, coperto con un foglio di carta stagnola. Lava velocemente i funghi, scarta la parte terrosa del gambo e poi falli a pezzi. Scalda una padella con il burro rimasto e saltaci i funghi per 7-8 minuti, salandoli verso la fine della cottura. Riducili in purea (puoi farlo anche con un coltello su un tagliere). Scolali da eventuale liquido se se ne forma. Accendi il forno a 170°C. Prepara una teglia rivestita con della carta. Stendi la pasta sfoglia su un piano e tagliala in 8 pezzi. Appoggia ciascun filetto su un pezzo di pasta. Cospargi la parte alta del filetto con i funghi tritati, poi ripiega la sfoglia sopra e chiudila premendo bene sotto il filetto. Deve aderire senza formare sacche d'aria. Taglia le estremità della pasta avanzata, ripiega i lembi tagliati sotto il filetto e sposta il filetto sulla teglia rivestita. Reimpasta gli scarti per formare le decorazioni. Punzecchia la superficie di ogni filetto con uno stecchino, in modo da creare una fuoriuscita per l'aria durante la cottura. Taglia delle foglie (o altre forme) usando la pasta avanzata e usale per decorare il filetto, incollandole sulla superficie con un po' dell'uovo sbattuto. Termina spennellando tutto il filetto e le decorazioni con l'uovo sbattuto. Inforna così e cuoci per 15-18 minuti (se lo vuoi rosato all'interno). 18-20 minuti per una cottura più forte.

### VERDURE AL FORNO

**Ingredienti:** 2 patate • 1 carota • 1 melanzana • 1 zucchina • ½ peperone • 1 pomodoro • 1 cipollotto • 1 cucchiaino di pangrattato • 1 cucchiaino di parmigiano • erbe aromatiche • sale • pepe • olio.

**Preparazione:** sbucciate le patate e le carote, tagliatele a cubotti e sbollentatele per 5 minuti, tagliatele poi a fettine.

Spuntate le melanzane e le zucchine e tagliatele a rondelle. Pulite il peperone e tagliatelo a listarelle, tagliate anche i pomodori e i cipollotti sempre a rondelle.

Foderare la teglia del forno con carta da forno, spennellate d'olio e poi appoggiarvi orizzontalmente le file di verdure. Aggiungete poi le rondelle di cipolla e spolverizzare con il sale e pepe e ricoprire con un filo d'olio.

Mettere la teglia di verdure in forno a 180° e cuocete per 15 minuti.

Mescolate in una ciotola il pangrattato, il parmigiano e le erbe tritate.

Cospargere questo trito sulle verdure e cuocere con opzione grill per 5 minuti o fino a che le verdure non saranno ben gratinate.

### BUDINO DI PANETTONE

**Ingredienti:** 200 gr. di Panettone • 150 ml di latte intero • 50 ml di panna • la scorza di mezzo limone • un pizzico di semi di vaniglia • un pizzico di sale • 2 rossi d'uovo • 2 cucchiai di zucchero di canna • burro • zucchero a velo • mirtilli essiccati o lamponi freschi

**Preparazione:** scaldate leggermente il latte miscelato alla panna assieme alla scorza di limone grattugiata e alla vaniglia senza portarlo a ebollizione.

A parte montate con la frusta i rossi d'uovo assieme allo zucchero di canna. Quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete gradatamente il latte caldo, facendo attenzione che non si formino grumi.

Tagliate il panettone a fette o a cubotti. Imburrate una piccola teglia e adagiate in maniera ordinata le fette di panettone. Irroratele con il composto di latte, panna, zucchero e uova.

Scaldate il forno a 180 °C. Infornate e cuocete il tutto per 20 minuti, quindi sfornatelo e lasciatelo un po' intiepidire prima di servirlo.

Cospargete il budino di Panettone con lo zucchero a velo e suddividetelo in coppette accompagnandolo con frutti rossi come lamponi secchi, fragole e ribes freschi.

