

VALLEOGRA



RICETTE DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI



Sopressa ai ferri con polenta abbrustolita e pissacan all'aceto

Ingredienti per 4 persone:

*4 fette di sopressa spessore 8-10 millimetri / 4 fette di polenta da abbrustolire / tarassaco 8 ciuffi
aceto (anche balsamico) / olio / sale / pepe.*

Disporre su teglia da forno i ciuffi di tarassaco (pissacan) in precedenza lavati, irrorare con olio d'oliva, aceto, sale e pepe e cuocere a temperatura media. Mettere sulla graticola calda la polenta e successivamente la sopressa. Servire il piatto ben caldo unendovi anche il tarassaco.

Frittata con soprèssa

Ingredienti per 4 persone:

3 fette di sopressa tagliata spessa (1/2 cm) / 8 uova / 1 cipolla / Burro / poco Asiago mezzano grattugiato

Imbiondire nella noce di burro la cipolla tagliata fine, aggiungere la sopressa sbriciolata grossolanamente (meglio se di pasta morbida non stagionata) e farla appena "passare" a fuoco lento. Unire le uova strapazzandole in padella ed aggiungervi il formaggio. Cuocere fino ad ottenere una consistenza ancora cremosa. Servire subito.

Formaggio ai ferri

Ingredienti:

tosella a fette (70/80 grammi per persona)

Cuocere la tosella su griglia calda o piastra. Salarla alla fine, accompagnandola con polenta abbrustolita.

Pan caldo e lardo

Tostare fette di pane accompagnandole, ancora calde, a lardo sottile che sarà stato salato e pepato.

Bocconcini di polenta con la pancetta

Grigliare fette di polenta, distendervi sopra della pancetta, salare, pepare e gratinare in forno.

Polenta e pissacan (tarassaco)

Ingredienti per 4 persone:

per la polenta: litri 2 di acqua, gr 420 di farina gialla, gr 10 di sale / Kg 1 di tarassaco (pissacan) / 1 cipolla / 1 spicchio d'aglio / 1 ciuffo di prezzemolo / pochi aghi di rosmarino / 120 gr di lardo / 250 gr di sopressa / brodo di carne / Sale / pepe / noce moscata.

Preparare un battuto sottile con la cipolla, il prezzemolo ed il rosmarino. Tritare il lardo e metterlo in un tegame col battuto preparato. Lasciar soffriggere, senza far colorire. Unire ora i " pissacan " già lessati, strizzati e tritati grossolanamente. Cuocere lentamente, bagnando di tanto in tanto con del buon brodo caldo per circa 1 ora aggiustando il sapore con sala pepe e noce moscata. Preparare la polenta, versarla in una pirofila imburrata, ricoprirla con la sopressa a fettine e su questa versare il tarassaco bollente. Si può spolverare con ricotta secca affumicata.

Polenta e aringa (o scopeton)

Ingredienti per 6 persone:

6 fette di polenta / 3 aringhe affumicate / olio extra vergine di oliva.

Squamare le aringhe col coltello, lavarle sotto l'acqua corrente, aprirle e diliscarle accuratamente ed ungerle con l'olio. Avvolgerle in carta stagnola assicurandosi che sia ben sigillate per evitare l'uscita dell'olio e farle cuocere alla griglia su brace di legna. Lasciarle raffreddare e quindi spezzettarle. Metterle in un contenitore coperte d'olio d'oliva e lasciare insaporire per almeno 24 ore. Servirle nel piatto con il loro olio, accanto a due fette di polenta grigliata ben calda.



CONTORNI E SALSE



Patate stufate

Ingredienti per 4 persone:

patate 600 gr / cipolle 3 / olio di oliva extravergine 50gr / lardo tritato 30 gr / sale / pepe / poco brodo.

Soffriggere lentamente in una casseruola le cipolle affettate sottili con l'olio ed il lardo, aggiungere le patate sbucciate e tagliate a fette. Salare e pepare, aggiungere un mestolo o più di brodo. Portare ad ebollizione mescolando di tanto in tanto finché le patate saranno cotte e saporite: ci vorranno circa 40 minuti

Polenta impatata

Ingredienti per 4 persone:

1 litro e mezzo d'acqua / mezzo kilo di patate già sbucciate / farina gialla 350 gr / sale.

Mettere nel paiolo l'acqua, il sale, le patate e portare a ebollizione. Quando sono cotte toglierle dall'acqua con una schiumarola e passarle allo schiacciapatate, poi rimettere il passato nell'acqua di cottura. Riportare l'acqua ad ebollizione e a pioggia versarvi la farina gialla fino ad ottenere la consistenza desiderata. Cuocere a fuoco lento mescolando spesso, per i "canonici" 45 minuti. Questa polenta può accompagnare arrostiti, brasati, carni o polli in umido.

Fagioli in salsa

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di fagioli secchi / 1 cipolla / 1 spicchio d'aglio / 5 acciughe / 3 cucchiaini d'olio / aceto / prezzemolo tritato / erbe aromatiche quali sedano, basilico, rosmarino, salvia, sale e pepe.

Messi a bagno i fagioli, farli poi lessare in una pentola d'acqua salata a fuoco molto moderato. Scolarli, raffreddarli. Fare a parte un battuto di cipolla, aglio ed acciughe (pulite e spinate), insieme alle erbe aromatiche di cui sopra. Lasciar rosolare il tutto lentamente ed a lungo. Il soffritto sarà poi spento con l'aceto. Mettere i fagioli in una terrina, versarvi sopra questo composto, mescolare lentamente ed a lungo fino a che prendano sapore. Si potranno mangiare come contorno di carni sia calde che fredde.

Salsa per fagioli

Ingredienti per 6 persone:

6 acciughe salate / 1 cipolla / 1 bicchierino di aceto / Burro / Olio di oliva / 1 spicchio d'aglio / prezzemolo / un pizzico di cannella / erbe aromatiche (timo, maggiorana, dragoncello) / mezzo bicchiere di brodo (di carne o verdura) / sale / pepe.

Pulire e dissalare le acciughe togliendo eventuali lische. Tritarle molto sottili. Far soffriggere in olio e burro lo spicchio d'aglio ben schiacciato, la cipolla tagliata sottilissima, le acciughe e le diverse erbe aromatiche. Salare e pepare. Aggiungere a poco a poco un filo di olio e qualche cucchiaino di brodo. La cottura avverrà molto lentamente, almeno un'ora onde amalgamare il tutto e renderlo particolarmente morbido e sciolto. Qualche minuto prima di ritirare la salsa, versare l'aceto, la cannella, un pizzico di sale e mescolare. Separatamente verrà portata a ebollizione l'acqua con i fagioli. Quando saranno ben cotti e morbidi, ancora caldi, porli in una terrina riscaldata e versarvi sopra la salsa appena preparata. Tenere il tutto in forno, in modo da servire questa pietanza bollente.

Salsa di peperoni

Prendere dei peperoni verdi e grossi, pulirli e togliere i semi. Poi tagliarli a strisce (4 o 5) scottandole in padella con poco olio per poterle sbucciare. Si possono anche mettere in forno per arrivare allo stesso risultato: togliere la buccia. Mettere in padella uno spicchio d'aglio tritato fino con olio e burro, per farlo imbiondire. Poi aggiungere i peperoni, con un pizzico di sale. Farli insaporire versando anche sugo di pomodoro. Ottima con il lesso.

Peperonata

Ingredienti:

1 kg di peperoni / 2 coste di sedano / 1 cipolla / 2 pomodori / 3 patate / olio di oliva / 1 dado / un pizzico di sale / zucchero.

Tagliare a coste i peperoni, affettare la cipolla rosolando nell'olio e aggiungendo le patate tagliate a pezzi grossolani. Togliere la pelle ai pomodori, tagliarli a fette e mettere il tutto in una pentola col dado a due cucchiari di zucchero. Cuocere a fuoco lento per un'ora.

Verze sofegà

Ingredienti per 6 persone:

1 verza di circa 1,5 kg / una cipolla / 2 spicchi d'aglio / rosmarino / prezzemolo / 2 foglie di lauro / 100 gr di pancetta / 2 cucchiari di olio d'oliva / brodo di carne o verdura / sale / pepe.

Tagliare la verza a listarelle, lavarla bene. In una padella sciogliere la pancetta tritata assieme all'olio, alla cipolla tagliata anch'essa a pezzetti, all'aglio ben schiacciato ed agli altri aromi. Unire la verza il brodo, salare e pepare. Coprire con un coperchio e cuocere lentamente per almeno un'ora e mezza, mescolando di tanto in tanto. Se il composto si asciuga troppo, bagnare con un goccio di brodo.

Insalata di germogli con il lardo

Ingredienti per 4 persone:

gr 500 di germogli rossi / gr 100 di lardo / 5 cucchiaini di aceto / sale / pepe.

Tritare del buon lardo e metterlo in un tegame. Quando sarà ben rosolato, innaffiare con l'aceto a fuoco vivo, poi togliere il tegame e salare e pepare. Quando si sarà un po' raffreddato, versarlo sui germogli. Servire con uova sode.

Cipolle glassate

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di cipolline di piccola dimensione, possibilmente a forma schiacciata (borettane) / 1 spicchio d'aglio / 60 gr di olio / il succo di mezzo limone / 1 bicchiere di vino bianco / i brocca di garofano / prezzemolo / zucchero / sale / pepe.

In un tegame grande porre i condimenti, l'aglio schiacciato, il succo di limone e il vino. Disporre le cipolle una accanto all'altra, ben pulite senza la parte dura del fondo e salare. Coprire il tegame e porre nel forno a calore moderato per almeno un'ora. Ogni tanto controllare che le cipolle non si attacchino sul fondo. Aggiungere un cucchiaino di zucchero ed eventualmente qualche cucchiaino di vino. Togliere dal forno, controllare la cottura e la morbidezza delle cipolline (diversa a seconda delle dimensioni delle cipolle stesse) e lasciare raffreddare completamente. Riporre sul fuoco per una ulteriore abbrustolatura della superficie e servire bollenti.

Rape in tecia

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di rape fresche / 1 cipolla / 60 gr di pancetta / rosmarino / 1 foglia di lauro / mezzo bicchiere di vino bianco / 2 cucchiaini di zucchero / olio di oliva / sale / pepe.

Sbucciare le rape, lavarle e lessarle in poca acqua salata per almeno 25 minuti. Appena pronte tagliarle a listarelle o a pezzetti. In una padella soffriggere la cipolla tagliata sottile con la pancetta ben tritata. Mescolare aggiungendo il rosmarino, la foglia di lauro, il mezzo bicchiere di vino e lo zucchero. Salare, pepare e unire le listarelle di rapa con qualche cucchiaino di olio di oliva. Lasciare sul fuoco a fiamma lenta per una decina di minuti mescolando per evitare che si attacchino al fondo. Con un cucchiaino di legno premere l'impasto sulla padella e alzare il fuoco a fiamma vivace onde far prendere " el crostolin " alle rape che imbianchiranno abbastanza rapidamente. Togliere dal fuoco e lasciare riposare per una decina di minuti. Servire con qualsiasi piatto di maiale, siano le costoline bollite o gli " oossi de mascio ", oppure come accompagnamento all'anatra bollita.

Salsa peverada

Ingredienti :

100 gr fegatini di pollo / 100 gr di sopressa / 2 - 3 filetti di acciuga / prezzemolo / un limone / olio di oliva / vino bianco secco / aglio / sale e pepe q.b.

Tritare i filetti d'acciuga, i fegatini di pollo, la sopressa, il prezzemolo, la buccia di un limone, uno spicchio d'aglio. Salare e pepare, fare soffriggere con il succo del limone e una spruzzata di vino bianco secco. La salsa deve risultare vellutata e va versata sull'arrosto di faraona o di pollo al momento di servire in tavola.

Pearà

Ingredienti:

midollo di bue / un po' di burro / pane tostato e grattugiato / brodo di carne / sale e pepe q.b.

Fondere il midollo di bue in un tegame con il burro. Unire il pane grattugiato lasciando che assorba tutto il grasso. Bagnare poi con brodo e lasciare sobollire molto lentamente per oltre due ore, ogni tanto mescolando. Pepare molto e salare quanto basta. Servire la pearà ben calda come contorno al bollito. Una variante prevede il cren al posto del pepe oppure il peperoncino.

Mostarda Vicentina

Ingredienti per 20 porzioni:

500 gr mele cotogne ben mature / 500 gr di pere / 800 gr di zucchero / 5 limoni / 500 gr di cedri canditi misti / vino bianco dolce / 1 spicchio d'aglio / essenza di senape forte / sale.

Cuocere ogni tipo di frutta separatamente in metà vino dolce e metà acqua. Passare al setaccio le polpe, sempre separatamente, badando che il passato risulti piuttosto consistente. Aggiungere per ogni polpa zucchero pari al peso della polpa stessa. Mescolare tutto con energia e cuocere per almeno altri 40 minuti salando leggermente. Aggiungere 500 gr di canditi misti, della essenza di senape forte provando l'intensità del piccante e lo spicchio di aglio che avrete completamente schiacciato. Riprendere la bollitura per almeno 15 minuti fino a consistenza voluta. Bollente riempire vasi di vetro che verranno chiusi a caldo con coperchi a tenuta (tipo vasi della Bormioli). E' un prodotto molto gradito adatto ad accompagnare piatti di carne lessa, pollo bollito, cotechino, lingua lessa. E' pure adatta per dolci tipo focacce, o paste lievitate.



PRIMI PIATTI



Zuppa di porcini

Ingredienti per 6 persone:

2 scalogni / 1 kg di porcini / 1lt di brodo di pollo 8 (anche dado) / 30 gr di maizena / sale / pepe/ prezzemolo.

Soffriggere lo scalogno tagliato fine , aggiungervi i porcini tagliati a dadini. Diluire in un poco di brodo la maizena, aggiungerla al brodo e portare tutto a cottura in circa 1 ora. Servire la zuppa con crostini di pane.

Zuppa campagnola

Ingredienti per 6 persone:

150 gr di pancetta salata / 150 gr di lardo / 3 carote / 3 rape / 2 cavoli / alcune patate e crostini di pane.

Mettere due litri d'acqua in una pentola con pancetta e lardo. Quando comincia a bollire, schiumare e poi aggiungere carote, rape, cavoli tagliati a pezzi. Far bollire per circa due ore e mezza i legumi (per tre ore pancetta e lardo). Mezz'ora prima di servire aggiungere a piacere patate tagliate a pezzi. Si possono anche aggiungere salsicce e/o prosciutto affumicato. Mettere nella zuppiera delle fette di pane e versare sopra il brodo bollente con i legumi ed eventualmente la carne.

Panà (Zuppa di pane)

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di pane raffermo / 2 bicchieri di olio di oliva / 1 lt di brodo / un po' di cannella / parmigiano grattugiato q.b. / sale / pepe.

Tagliare a fettine il pane raffermo e disporlo in una teglia. Coprirlo con il brodo ed aggiungere una puntina di cannella e un paio di cucchiaini d'olio di oliva. Quando il pane avrà ben assorbito il brodo, mettere la teglia sul fuoco (molto basso) e cucinare per 45 minuti circa, avendo cura di mescolare spesso e molto delicatamente, in modo da ottenere un' amalgama tenera ed omogenea. Spolverare con molto parmigiano prima di servire, mettendo anche un po' d'olio.

Zuppa d'orzo e di erbe spontanee (bruscandoli , sciòpeti , pisacan , ecc.)

Ingredienti per 4 persone:

1 tazza di orzo perlato / 2 manciate di erbe spontanee / 1,5 lt di brodo (anche dado) / sale / pepe.

Portare ad ebollizione il brodo, aggiungere le erbe spezzettate e l'orzo. Far bollire piano, con pentola coperta per 30-40 minuti, finché sarà cotto. Regolare di sale e pepe. A cottura ultimata si può aggiungere carne di manzo lessa sfilettata sottile. E' anche possibile aggiungere petto di pollo scottato in padella con una base di cipolla molto fine.

Zuppa (Supa) de verze, patate e luganeghe

Ingredienti per 4 persone:

1 piccola verza / 3 salsicce / 3 patate / brodo vegetale / 30 gr di burro.

Sciogliere in una padella il burro e rosolarvi la salsiccia sbriciolata. Aggiungere la verza tagliata a listarelle sottili, le patate in precedenza pelate ed il brodo vegetale (anche dado). Lasciar bollire per 30 minuti e schiacciare a fine cottura le patate. Servire a piacere con crostini di pane.

Zuppa di verza

Ingredienti per 4 persone:

2 hg di fagioli / 2 carote / 3 cucchiaini d'olio di oliva / 1 verza da un chilo / un osso di maiale / 8 hg di patate / 2 gambi di sedano / una cipolla / ½ hg di burro / 3 foglie di salvia.

Mettere al fuoco l'acqua con l'olio d'oliva e un osso di maiale. Quando bolle aggiungere le verdure (no la verza). A cottura avvenuta schiacciare il tutto con la forchetta e con il mestolo bucato in modo da lasciare i fagioli interi. Nel frattempo preparare un soffritto di cipolla e salvia e lo si aggiunga alle verdure. Poi si mette la verza, si toglie la salvia

Minestra di verdura e salsiccia

Per due persone

In una grande pentola mettere delle patate sbucciate e tagliate, assieme a fagioli (possibilmente quelli secchi messi a bagno la sera precedente), carote ben lavate, foglie di verza scura, una cipolla con dei chiodi di garofano conficcati nella cipolla stessa, sedano prezzemolo ed infine due salsicce. Coprire con dell'acqua fredda, aggiungere il sale e far bollire per circa 3 ore. A fine cottura aggiungere del burro e del formaggio grattugiato. Questa minestra va servita con le verdure a pezzi e con una salsiccia, oppure come passato ma sempre assieme alla salsiccia.

Minestra di riso e patate

Ingredienti per sei persone:

acqua 2 lt / patate pelate 800 gr / cipolla 300 gr / riso 250 gr / olio di oliva / sale / pepe bianco.

Mettere in pentola a freddo le patate tagliate a pezzetti, acqua, olio, la cipolla affettata e cuocere il tutto. A cottura avvenuta frullare il composto (o passarlo al passaverdure fine) in modo da ottenere una crema, portare ad ebollizione e cuocervi il riso. A cottura avvenuta aggiungere a piacere formaggio.

Minestra de risi, tajadèle e fegadini in brodo

Ingredienti per 4 persone:

tajadèle gr 200 / riso 200 gr / durrello e fegatini di gallina / brodo q.b. / carota / cipolla / sedano / salvia / un poco di burro / salsa di pomodoro.

Bisogna cuocere i durrelli e tritarli assieme ai fegatini ancora crudi. Fatto un soffritto con cipolla e poco sedano, un poco di burro e salvia, si dovrà passare il trito, che salato e pepato, sarà integrato da due cucchiari di salsa di pomodoro fatta sciogliere in poco brodo. Sale e pepe quanto basta. Cuocere nel brodo il riso: ci vorranno 12 minuti prima di aggiungere le tajadèle e dopo poco anche il sugo dei fegatini.

Minestra de Suca (zucca gialla)

Ingredienti per una persona:

½ bicchiere di riso / ½ kg di zucca / ¼ di bicchiere d'acqua / un po' di burro / ¼ di litro di latte / sale e zucchero q.b./ cipolla.

Appassire la cipolla nel burro fino ad imbiondirla, tagliare poi a fettine sottili la zucca privandola di buccia e semi aggiungendola al burro e cipolla. Unire mezzo bicchiere d'acqua coprendo la pentola. Mescolare spesso fino a cottura della zucca. Passare poi la zucca con il passaverdura aggiungendo all'impasto il latte, un pizzico di sale e un po' di zucchero. Aggiungere infine un po' d'acqua ed il riso. Quando il latte inizia a bollire mescolare continuamente fino a cottura.

Minestra di riso e piselli (bisi)

Ingredienti per 4 persone:

riso 300 gr / piselli freschi 400 gr / pancetta / scalogno / prezzemolo / olio e burro q.b.

Preparato un trito di pancetta, scalogno e prezzemolo, con un poco di burro e qualche cucchiata d'olio, lo si appassisce dolcemente aggiungendovi anche un poco d'acqua o brodo . Bisogna quindi aggiungere i piselli e portarli a cottura aggiungendo poi il riso con altro brodo o acqua fino a termine della cottura. Aggiungere a piacere formaggio .

Minestra di riso e latte

Ingredienti per 6 persone:

1 lt di latte / 500 gr d'acqua / 250 gr di riso / una noce di burro / sale...

Portare a ebollizione il tutto e farvi cuocere il riso. Regolare di sale e mantecare a cottura avvenuta con una cucchiata di formaggio grattugiato.

Minestra di latte

Ingredienti per 4 persone:

1 lt d'acqua / un lt di latte / 3 patate / 3 zucchini / sale / riso 250 gr.

Lessare a parte patate e zucchini e poi macinare il tutto con il passaverdure. Aggiungere al composto ottenuto il latte e a ebollizione avvenuta il riso e cuocere per 20 minuti.

Variante con i "grattei". Lavorare la farina e le uova fino ad ottenere un composto sodo. Grattugiarlo per ottenere i "grattei" ed infine cuocerli nel latte.

Minestrone di pasta e fagioli (fasoi)

Ingredienti per 4 persone:

fagioli secchi 300 gr / 4 patate / 1 cipolla / lardo q.b. / oli e burro q.b. / pasta del tipo desiderato a piacere.

Messi a bagno i fagioli per una notte, cuocerli in acqua fredda e a cottura avvenuta, anzi appena prima, aggiungere le patate che saranno successivamente rotte con la forchetta. A parte, preparare il "desfrito" con il lardo, la cipolla, olio ed un poco di burro e aggiungerlo al minestrone. A cottura avvenuta è sufficiente aggiungere la pasta del tipo desiderato e portare a cottura finale.

Nel minestròn era consueto usare un pezzo di "coessa" (cotica "appositamente conservata dall'uccisione del maiale oppure si cuoceva nel minestròn un "coessin" che fosse però giovane (con il budello non ammuffito).

El minestron

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di fagioli / 300 gr di patate / 200 gr di zucchini / 100 gr di cipolla / 150 gr di carote / 100 gr di piselli / 200 gr di pomodori / 50 gr di sedano / olio evo / 30 gr di grana / sale e pepe.

Mondare le verdure, lavarle e tagliarle a pezzi. Metterle in una capace pentola, coprire il tutto con acqua fredda, olio e salare. Cuocere a fuoco dolce per 50 minuti. Aggiustare a fine cottura di sale e pepe. Versare nel piatto e spolverare con il grana.

Minestra – Stracciatella

Ingredienti per 3 persone:

3 cucchiaini di pane grattugiato / 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato / 1 lt di brodo / 2 uova / ½ cipolla / 50 gr di olio evo / un pizzico di noce moscata / sedano / vino bianco secco / sale q.b.

Sbattere le uova col parmigiano e il pane grattugiati, aggiungere olio evo, una spolveratina di noce moscata e un bicchiere di vino bianco secco. Insaporire il brodo con sedano e cipolla, poi filtrare. Mettere sul fuoco travasando il preparato nel brodo bollente. Agitare con la forchetta mescolando fino a cottura (pochi minuti).

Gargati co' la zucca

Ingredienti per 4 persone:

300 gr gargati / 500 gr di zucca / 200 gr di patate / 2 cucchiaini di olio d'oliva / 1 cipolla piccola / 1,5 dl di brodo magro / formaggio grattugiato.

Dopo aver tolto scorza e semi alla zucca, lavarla e tagliarla a pezzetti. Pelare le patate e tagliarle a fettine. Lo stesso dicasi per la cipolla che poi va messa in tegame con l'olio per imbiondirla. Unire la zucca e le patate e far rosolare a fuoco moderato mescolando il tutto. Versare il brodo, portarlo ad ebollizione continuando la cottura per 35 minuti. Unire i gargati e farli cuocere per 8-10 minuti circa mescolando ogni tanto. Versare la minestra nel piatto cospargendola di formaggio.

Risotto di latte e zucca

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. Di zucca / 1,5 lt di latte / 300 gr. Di riso / sale / burro.

Pulire la zucca e cucinarla in un po' di acqua. Poi macinarla e aggiungere il latte ad ebollizione. Versare il riso con un pizzico di sale e, mescolando sempre, portarlo a cottura, aggiungendo nella fase finale un po' di burro. Servirlo ben caldo.

Risotto con la sopressa

Ingredienti per 4 persone:

riso 320 gr / 1 cipolla / brodo 1 lt / sopressa 150gr / burro 40 gr.

Sciogliere 30 gr di burro e far appassire la cipolla tagliate fine. Versare il riso e tostare il tutto, proseguendo la cottura aggiungendo man mano del brodo. Un istante prima di finire la cottura aggiungere la sopressa tagliate a cubetti e, a fuoco spento, mantecare con burro, aggiungere formaggio grattugiato (anche vezzena) e servire.

Risotto con erbe di montagna

Ingredienti per 4 persone:

riso 350 gr / "sgrisoli" (SILÈNE) 200 gr puliti / 1 cipolla piccola / burro 40 gr / grana grattugiato gr / brodo di carne 1 lt / pepe bianco / prezzemolo / vino bianco.

Sciogliere il burro e far appassire la cipolla tagliata molto finemente. Unire le verdure e farle appassire con il trito per alcuni minuti. Versare il riso e farlo tostare, dopo di che iniziare a bagnarlo con il brodo bollente e proseguire con la cottura. Al termine della cottura (tenuto "all'onda" cioè molto morbido) levarlo dal fuoco e mantecarlo con il formaggio e con una nocciolina di burro. In alternativa si possono usare i bruscandoli (luppolo selvatico) o radicchio rosso. Si aggiunge anche un poco di vino da sfumare, ma senza esagerare perché il vino toglie in parte il profumo delle erbe spontanee.

Risotto con i funghi

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso / 200 gr di isto funghi / 80 gr di burro / formaggio grattugiato / 1 cipolla / 1 spicchio d'aglio / un po' di prezzemolo / 1 lt di brodo / sale e pepe q.b.

Cuocere i funghi in padella con il burro. Salarli e peparli. In un altro tegame mettere il prezzemolo tritato fino con mezzo spicchio d'aglio, cipolla affettata e il burro restante. Fare rosolare e unire il riso mescolando e versando un po' alla volta il brodo bollente, portare il riso a cottura. Cinque minuti prima di toglierlo dal fuoco, aggiungere i funghi e il formaggio grattugiato. Servire il risotto ben caldo.

Risotto alla montanara

Ingredienti per 4 persone

Riso 320 gr / fagioli borlotti cotti 100 gr / 1 salsiccia / 1 gambo di radicchio rosso trevisano / 1 cucchiaio di conserva di pomodoro / vino rosso q.b. / brodo 1 lt / poca cipolla / olio / sale / pepe / formaggio grattugiato.

In una padella far soffriggere il radicchio tagliato a piccoli pezzi in olio di oliva aggiungervi la salsiccia sbriciolata e cuocere per circa 5 minuti. Sfumare con il vino rosso, aggiungere i fagioli, la conserva di pomodoro sciolta in poca acqua e lasciar cuocere ed amalgamare per circa 10 minuti. In una pentola far appassire poca cipolla tritata finissima, tostare il riso e portarlo poi a mezza cottura aggiungendo brodo (circa 8 minuti). Mettere il composto della padella nella pentola e terminare la cottura e mantecare con formaggio grattugiato.

Risotto con le trippe

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di riso / 350 gr di trippa / 60 gr di burro / 3 cucchiaini di olio di oliva / 2/3 di una cipolla / un po' di gambo di sedano e carota / 1 cucchiaio di salsa di pomodoro / formaggio grattugiato / sale e pepe q.b. / brodo / vino bianco.

Soffriggere la cipolla il sedano e la carota tritati finemente assieme a metà del burro e con l'olio di oliva. Aggiungere la salsa di pomodoro e un goccio di vino bianco. Lasciare bollire lentamente per pochissimi minuti, salare e pepare versando poi la trippa già pronta e tagliata a pezzettini. Cuocere il tutto a fiamma bassa per circa mezz'ora, poi unire il riso, mescolare e continuare la cottura versando ogni tanto un po' di brodo. A cottura quasi ultimata aggiungere il restante burro e il formaggio grattugiato. Servire ben caldo.

Tagliatelle alla boscaiola

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di tagliatelle fresche / 200 gr di pancetta affumicata / funghi porcini o finferli 200 gr / 1 cipolla piccola / prezzemolo / burro 70 gr / olio di oliva q.b.

In una padella sciogliere il burro con l'olio e soffriggere la cipolla tagliata fine, la pancetta tagliata a dadini per alcuni minuti aggiungendo un goccio d'acqua. Portare a cottura i funghi tagliati sottili, regolandoli di sale e pepe con una cottura di 15 minuti. Cuocere la pasta al dente e condire con il sugo spadellandola.

Tagliatelle con spugnole (marugoli / spuntagnui)

Ingredienti per persone :

500 gr di tagliatelle fresche / 150 gr di burro / 400 gr di spugnole / 1 cipolla piccola / prezzemolo / sale e pepe.

Sciogliere quasi tutto il burro (lasciandone un pezzetto per la spadellatura finale) in padella e soffriggere delicatamente la cipolla tritata finissima. Inserirvi le spugnole anch'esse tritate molto finemente e portarle a cottura (circa 15 minuti), aggiungendo alla fine prezzemolo sale e pepe. Cotte le tagliatelle spadellare insieme ad una noce di burro e se troppo asciutte, con un goccio d'acqua di cottura.

Bigoli con la puina (ricotta)

Ingredienti per 4 persone :

500 gr di bigoli freschi / 200 gr di ricotta / 100 gr di burro / pepe.

Sciogliere in padella il burro, aggiungere la ricotta ed un pizzico di sale. Cuocere i bigoli in acqua salata, spadellarli aggiungendo se del caso, un goccio d'acqua di cottura, pepare e servire caldissimi.

Bigoli col consiero de duri (ventrigli)

Ingredienti per 4 persone :

500 gr di bigoli freschi / 200 gr di durrelli di pollo / 2 scalogni / i bicchiere di vino rosso / brodo q.b. / 30 gr di burro / olio extravergine 60 gr / 2 cucchiaini di conserva di pomodoro / 1 mazzetto di aromi (rosmarino , salvia , alloro) / sale / pepe.

Tagliare fine lo scalogno e farlo appassire nell'olio , aggiungere i durrelli tagliati a listarelle, ()dopo essere stati ben lavati) e farli rosolare sfumando con il vino aggiungendo il mazzetto di aromi. Cuocere molto lentamente aggiungendo se necessario un po' di brodo. A circa metà cottura (dopo 20 minuti) aggiungere la conserva di pomodoro precedentemente unita ad un po' di brodo. Salare e pepare. A cottura avvenuta dei bigoli, spadellarli in questo consiero.

Bigoli co' l'arna (con ragù d'anatra)

Ingredienti per 4 persone :

400 gr di bigoli / 1 petto d'anatra / 1 costola di sedano / 1 carotina / 1 cipolla / 2 foglie di alloro / qualche bacca di ginepro / 4 chiodi di garofano / 4 pomodori ramati / 2 dl di porto / 50 gr di burro / 6 cucchiainate di olio d'oliva.

Tagliare i sedano, carota e cipolla a dadini regolari e farli appassire in una padella con l'olio, il burro l'alloro il ginepro ed i chiodi di garofano. Aggiungere il petto d'anatra senza la pelle, tagliato a cubetti e condito con sale e pepe. Rosolare ed aggiungere il porto. Lasciar evaporare il vino, poi aggiungere i pomodori frullati e portare a cottura. Cuocere al dente la pasta e farla saltare nella padella con il sugo. A piacere servire con scaglie di Vezzena stravecchio.

Bigoli con la sardèa

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di bigoli / 4/6 sarde sotto sale / olio di oliva.

Diliscare le sarde e stemperarle in olio e con questo sugo condire i bigoli.

Gnocchetti di pane

Ingredienti per 4 persone :

5 cucchiaini di pane grattugiato / 125 gr di burro / parmigiano / 4 uova / noce moscata.

Stemperare il pane grattugiato nel burro fuso, unire un paio di cucchiaini di parmigiano grattugiato e le uova.

Lavorare con vigore l'impasto ottenuto. Portare ad ebollizione l'acqua e gettarvi l'impasto a cucchiainate. Lasciare sul fuoco per pochi minuti e scolare.

Gnocchi col guciaro (cucchiaino)

Ingredienti :

uova / sale / farina bianca.

sbattere le uova con un pizzico di sale, poi si aggiunge farina bianca mescolando fino ad ottenere una crema.

Mettere l'acqua sul fuoco e portare in ebollizione. Salare e versare l'impasto a cucchiainate un po' per volta condire poi con sugo a piacere.

Gnocchi de suca marina

Ingredienti :

zucca / farina / sale..

cuocere in poca acqua la zucca marina , dopo averla tagliata a fette e aver tolto la scorza i semi e la parte molle interna. Schiacciare, aggiungere farina bianca e mescolare fino ad ottenere una poltiglia piuttosto molle. Procedere poi come per la ricetta precedente (gnocchi col guciaro).

Gnocchi di patate

Ingredienti per 4 persone :

1 kg di patate farinose / 90 gr di farina per l'impasto + 100 gr per la lavorazione / uova / sale.

Lessare le patate con la buccia (meglio se cotte a vapore), sbucciare e schiacciare con lo schiacciapatate, lasciar raffreddare il tutto. Formare una fontana con la pasta di patate, aggiungere i 90 gr di farina, l'uovo , il sale e impastare. Tagliare l'impasto a tronchetti , arrotolare i pezzi ottenuti con le mani sul tavolo infarinato fino a formare dei grossi grissini di 1 centimetro di diametro. Tagliare a pezzettini e ricamare sui rebbi della forchetta o sul retro della grattugia. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata e scolarli non appena affiorano. Condirli poi con sugo a piacere.



Ecco alcuni condimenti per gli gnocchi (ma non solo)

Burro fuso e ricotta affumicata

Riscaldare il burro (30 gr a persona) al color nocciola spadellare gli gnocchi, porzionare e cospargere con ricotta affumicata.

Pasta di salame e porcini

Soffriggere la pasta di salame in burro, aggiungere funghi porcini cotti in precedenza in burro e cipolla, scolare gli gnocchi e spadellarli. A piacere si può dare un lieve colore alla salsa con conserva di pomodoro.

Burro fuso e tartufi neri

E' sufficiente spadellare gli gnocchi in burro fuso aggiungendovi tartufo nero affettato sottilmente.

Sugo ai funghi

Soffriggere in olio e burro scalogno tritato finemente, aggiungere finferli anch'essi fini e cuocere a fuoco alto per 10 minuti. Profumare con timo fresco e portare a termine la cottura. Spadellare gli gnocchi nel condimento.

Consiero tradizionale

Ingredienti per 4 persone :

60 gr di olio d'oliva / concentrato di pomodoro (conserva) 120 gr / sale / pepe / acqua q.b.

Versare in un tegamino olio, burro, conserva diluita in acqua tiepida, salare pepare e portare a cottura lenta per circa 30 minuti. Si può anche soffriggere all'inizio, cipolla tritata come si può anche aggiungere al soffritto del lardo.

Ragù d'agnello

Soffriggere 2 hg di carne d'agnello macinata con un carciofo tagliato a pezzetti, ½ cipolla fatta a fettine, un pizzico di maggiorana, ½ bicchiere di vino rosso , 1 pomodoro, 20 gr di burro e 2 cucchiaini d'olio di oliva.

Aggiungere sale e pepe q.b.

Gnocchi di pane al cumo

Ingredienti per 4 persone :

400 gr di mollica di pane raffermo / 500 gr di latte / 50 gr di farina bianca / 50 gr di grana grattugiato / cumo bollito e strizzato 150 gr / 2 uova / noce moscata / sale / burro 120gr.

Tagliare la mollica di pane (senza crosta) a dadini, irrorarla con il latte e lasciarla inzuppare per alcune ore. Mescolare con una frusta, amalgamando ed aggiungere una alla volta le uova. Sempre lavorando con la frusta aggiungere gli altri ingredienti e 100 gr di cumo in precedenza bollito e tagliato molto fine. In una pentola di acqua calda salata cuocere gli gnocchi prendendoli dall'impasto con un cucchiaino e facendoli scivolare in acqua. Cotti per 5 minuti, ritirati con una schiumarola vengono spadellati con burro fuso ed il rimanente cumo (50 gr) sempre tritato finemente.

Gnocchi con la fioretta

Ingredienti per 4 persone :

800 gr di farina / 1,5 lt di fioretta / 4 uova / noce moscata grattugiata / sale / 200 gr di burro fuso / 10 foglie di salvia / formaggio grana grattugiato.

In una ciotola ampia versare la fioretta, unire la farina e le uova, regolare di sale, profumare con la noce moscata, quindi impastare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto liscio ma discretamente compatto. In una padellina mettere a scaldare il burro insieme alla salvia, lasciandolo fino a che s'è colorato di nocciola. Con l'aiuto di due cucchiaini, prendere parte del composto e farne gnocchi da tuffare nell'acqua bollente salata e lasciare sbollentare un attimo. Scolare appena vengono a galla, condirli con il burro fuso aromatizzato dalla salvia e poi spolverizzare formaggio grattugiato.

Polenta verde

Ingredienti :

400 gr di farina gialla / 900 gr di spinaci lessati / ragù di carne / sale.

Preparare la polenta con la farina gialla e acqua salata a sufficienza per poter ottenere una polenta di giusta consistenza. A cottura ultimata, dividere a metà il quantitativo della polenta, unendo ad una delle due metà gli spinaci lessati e passati al setaccio. In uno stampo liscio bene imburrito e col buco nel mezzo, versare prima la polenta gialla, premendola in modo che arrivi circa a metà dello stampo, poi fare lo stesso con la polenta verde, battendo lo stampo sul tavolo perché non rimangano vuoti. Sformare dopo due tre minuti sul piatto di servizio caldo, riempiendo il vuoto dello stampo con del ragù molto denso.

Mosa

Ingredienti :

1lt di latte / ½ lt di acqua / 2-3 cucchiaini di farina bianca / 2 tazze di farina gialla / un pizzico di sale.

Far bollire il latte, poi aggiungere la farina gialla mescolando energicamente con la frusta. Far cuocere per circa 10 minuti continuando a mescolare. Infine aggiungere la farina bianca sciolta nell'acqua e far cuocere il tutto per una buona mezz'ora. Servire su piatti fondi. Versata, si può ricoprire di burro fuso.

SECONDI PIATTI



Coniglio alla vallegrina in salsa agrodolce

Ingredienti per 6 persone :

un coniglio / 70 gr. di burro / mezzo dl. Di olio di oliva / ¼ di litro di vino bianco / una cipolla / brodo / sale e pepe . Per la salsa : una salsiccia / 90 gr. di cipolla / un fegato e mezzo di pollo o di coniglio / 40 gr. di burro / 100 gr. di uvetta sultanina / 30 gr. di pinoli / la parte gialla di una buccia di limone / ½ dl. di aceto rosso / una sarda sotto sale / 2 cucchiaini da caffè di zucchero.

Tagliate a pezzi il coniglio e mettetelo a bagno in acqua e aceto per alcune ore. In un tegame mettete il burro e l'olio ed imbiondite la cipolla tritata. Aggiungete quindi il coniglio annaffiandolo poco alla volta con il vino bianco; portate a cottura aggiungendo il brodo a piccole dosi. Per la salsa agrodolce mettete a bagno l'uvetta sultanina e mondate la sarda dalla lisca. Mettete quindi in tegame burro ,olio , cipolla tritata aggiungete la salsiccia sminuzzata ed il fegato tritato, l'uva sultanina ben sgocciolata, i pinoli, la buccia di limone e la sarda. Fate cuocere a fuoco lento per circa due ore e mezzo curando di aggiungere il brodo poco a poco e unendo a metà cottura l'aceto e lo zucchero. Ultimate la cottura restringendo ben bene la salsa da servire con il coniglio assieme alla polenta.

Coniglio alle mele selvatiche

Ingredienti per 6 persone :

un coniglio di 1,2 kg. pulito e tagliato a pezzi / 1 piccola cipolla / 1 spicchio d'aglio / 1 bicchiere di vino bianco / sale e pepe / olio e burro (50 gr.) 1 bicchiere di brodo / 4 mele sbucciate , private del torsolo e tagliate a fette sottili , la scorza di un arancio tritata fine.

Fate un soffritto con l'olio il burro e l'aglio intero ed una piccola cipolla tritata. Aggiungete il coniglio ben lavato e tagliato a pezzi. Lasciate rosolare bagnando con il vino bianco a lasciate sfumare. Salare, pepare e continuate la cottura a tegame coperto aggiungendo se necessario un poco di brodo. Unite poi le mele tagliate fini e la buccia di un'arancia tritata finemente e completate la cottura a tegame scoperto.

Trippe in umido

Ingredienti:

trippe / 3 carote / 2 cipolle / 1 gamba di sedano / rosmarino / chiodi di garofano / cannella / sale e pepe / pomodoro / olio di oliva /formaggio grattugiato.

Tagliare le trippe a striscioline, metterle in una pentola con acqua e aggiungere tutti gli altri ingredienti tagliati fini. Lasciare bollire per 4-5 ore e poi, prima de servire, aggiungere formaggio.

Bocconcini d'agnello con carciofi e polenta

Ingredienti per 6 persone :

1 cosciotto d'agnello da 1,2 kg. / 12 carciofi piccoli / 2 scalogni / olio di oliva / 1 mazzetto aromatico (rosmarino, salvia, alloro, timo), 2 spicchi d'aglio / sale / 2 dl di vino bianco secco / 1 lt di brodo vegetale .

Pulire i carciofi, tagliarli in quattro parti e scottarli in acqua salata per pochi minuti, poi saltarli in padella con poco olio ed 1 spicchio d'aglio. Bagnare con brodo e continuare la cottura finché saranno cotti poi toglierli dal fuoco. Dissosare il cosciotto, tagliare la carne a pezzi grossi come albicocche e metterli in un tegame con olio d'oliva, aglio ed il mazzetto aromatico. Rosolare, aggiungere gli scalogni affettati sottilmente ed il vino bianco. Quando il vino è evaporato, unire poco brodo se necessario, poi aggiungere i carciofi e lasciare addensare il fondo di cottura. Servire con polenta.

Capretto alla Vicentina

Ingredienti per 4 persone :

1 kg di capretto / uno spicchio d'aglio / salvia / rosmarino / 2 foglie di alloro / 2 limoni / olio d'oliva / sale e pepe q.b.

Tritare gli aromi e metterli sulla carne di capretto con abbondante olio, il succo di due limoni, peparlo abbondantemente e lasciarlo riposare per una notte intera in frigorifero. Il giorno dopo, sgocciolarlo e metterlo in un tegame unto di olio e cuocerlo in forno caldo versandovi un po' di vino bianco e cospargendo il capretto con il sugo di cottura.

Faraona in salmì (al cioccolato fondente)

Ingredienti per 6 persone :

1 faraona di buon peso / 1 bicchiere di brandy / 1 cipolla / 1 carota / 1 costola di sedano / 1 litro di vino rosso / 1 spicchio d'aglio / 1 mazzetto aromatico (salvia, timo, rosmarino, alloro) 10 bacche di ginepro / 3 fegatini / 70 gr di burro / 1bicchiere di olio d'oliva / sale / pepe / 50 gr di cioccolato fondente amaro.

Tagliare la faraona ad ottavi e farla marinare in una terrina con tutte le verdure, il mazzetto aromatico, il brandy, i fegatini, 1/2 litro di vino rosso e le bacche di ginepro per 12 ore. Ora, in un tegame, rosolare con l'olio ed burro i pezzi di faraona e tutte le verdure della marinata. Aggiungere l'altro mezzo litro di vino rosso con un poco d'acqua, sale pepe e portare a cottura. Quando la faraona è cotta, toglierla dal tegame e metterla in una pirofila. Sul fondo di cottura aggiungere 50 gr di cioccolato fondente amaro, frullare il tutto e versarlo sulla faraona, passando la pirofila in forno a 200° per 10 minuti. Servire con purea di patate e funghi porcini.

Capriolo

Ingredienti:

polpa di capriolo / sedano / 1 carota / 1/2 cipolla / salvia e rosmarino / alloro / bacche di ginepro / pepe in grani / chiodi di garofano / vino rosso / olio di oliva / sale q.b.

Mettere la polpa in una pentola assieme ad una carota, una costa di sedano, mezza cipolla, alcune foglie di salvia, un rametto di rosmarino, una foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, bacche di ginepro, pepe in grani e chiodi di garofano. Marinare per una notte con vino rosso. Poi sciacquare la carne sotto acqua corrente e infine tagliarla a pezzi cucinandola con un po' d'olio di oliva e tutti gli ingredienti usati per la marinata e il sale senza il vino.

Spezzatino tipo gulash

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di polpa di vitello tagliata in pezzetti di 3-4 cm di lato / 10 grossa cipolla / 200 gr di polpa di pomodoro / 1 bicchiere di vino bianco secco / paprika in polvere / olio di oliva / sale.

In una casseruola soffriggere la cipolla affettata nell'olio. Aggiungere la carne, salare e cuocere a recipiente scoperto mescolando spesso. Profumare con paprika abbondante e dopo qualche minuto bagnare con il vino e lasciare evaporare. Unire quindi la polpa di pomodoro e continuare la cottura la cottura finché la carne sarà tenera ed il sugo denso. Servire accompagnando lo spezzatino con riso bollito o polenta al cucchiaino.

Spezzatino

Ingredienti :

500 gr di polpa di vitello / 1 carota / 1 cipolla / 4 foglie di salvia / un rametto di rosmarino / 1/2 bicchiere d'olio d'oliva / un pizzico di sale / una foglia di alloro / salsa di pomodoro .

Tagliare a pezzi la carne di vitello, sminuzzare la carota e la cipolla e mettere a soffriggere nell'olio con la salvia, il rosmarino e una foglia di alloro, mescolando il tutto. Aggiungere poi la salsa di pomodoro e un pizzico di sale. Lasciare cuocere per circa un'ora fino a quando la carne risulta ben cotta e tenera.

Baccalà a la Vicentina

Ingredienti per 6 persone :

1 kg di stoccafisso / 500 gr. di cipolle bianche / 500 gr. di latte intero fresco / 1 lt. di olio di oliva / 4 acciughe salate / 3 spicchi di aglio / farina bianca / prezzemolo / sale / pepe / e formaggio grattugiato q.b. (parmigiano).

Prendere uno stoccafisso di 1 kg e batterlo bene con un martello di legno e poi metterlo a bagno in acqua fredda per almeno 2-3 giorni cambiando spesso l'acqua di ammollo. Poi si passa alla fase di pulitura: lo si apre per il lungo togliendo le lisce e le spine. Preparare un soffritto con l'olio, le cipolle e l'aglio, aggiungendo a fine cottura il prezzemolo e le acciughe. I pezzi del baccalà precedentemente tagliati si cospargono con questo soffritto e si passano nella farina. Poi, usando un recipiente di acciaio o una pirofila, si mettono i pezzi dei baccalà vicini e li si cosparge con il soffritto rimasto aggiungendo mezzo litro di latte, sale e pepe . La cottura dovrà essere lenta ("pipare") e durare per 4-5 ore muovendo di tanto in tanto il tegame ma senza mescolarne il contenuto. Verso metà cottura aggiungere il formaggio grattugiato. Servire con polenta in fette abbrustolite o in forma tenere appena versata.

Baccalà mantecato

Ingredienti:

250 gr. di stoccafisso / olio di oliva / latte / sale e pepe q.b. / prezzemolo.

Mettere a bagno in acqua fredda il baccalà e tenerlo in ammollo per almeno tre giorni cambiando spesso l'acqua. Pulire il baccalà togliendo tutte le spine ma tenendo gran parte della pelle. Lavarlo bene e metterlo a pezzi con la pelle in una pentola, coprire a filo con il latte e un po' di sale: cucinare per una decina di minuti. Quando diventa tiepido scolare dal latte e versare il tutto in un mixer e frullare aggiungendo l'olio poco alla volta come per una maionese. Quando sarà sodo al punto giusto mettere il tutto in una ciotola, aggiustare di sale pepe e prezzemolo. Lasciare in frigo per alcune ore.

Lumache in umido con finferli

Ingredienti per 4 persone :

48 lumache già pulite (devono essere state purgate poi bollite e sgusciate) / 400 gr di finferli / 1 lt di vino bianco / 1 lt di acqua / 1 limone / 1 cipolla / 200 gr di lardo / 1 dl di olio di oliva / 300 gr di pomodoro pelato / 2 spicchi d'aglio / sedano / carota / alloro sale e pepe.

Sbollentare le lumache con 1 lt di vino, 1 lt di acqua, sale 1 limone e l'alloro per circa un'ora. Quando le lumache sono tenere si scolano. A parte si prepara un trito con le verdure e si rosolano con lardo ben tritato e olio di oliva: aggiungere ora i funghi ben puliti e le lumache. Rosolare leggermente, bagnare leggermente con altro vino bianco ed aggiungere il pomodoro portando lentamente a cottura ed aggiustando di sale e pepe. Servire con polenta calda.

Lumache in guazzetto

Ingredienti per 4 persone :

48 lumache già pulite (devono essere state purgate poi bollite e sgusciate) / 250 gr di vino bianco / 1 carota 1 costa di sedano / 1 cipolla / salvia e rosmarino / sale / pepe / prezzemolo / 2 spicchi d'aglio e 1 bicchiere di olio di oliva.

Tritare la carota, la cipolla, il sedano e rosolare il tutto nell'olio di oliva. Aggiungere le lumache, la salvia e il rosmarino tritati, il vino bianco, salare e pepare e lasciar cuocere a tegame coperto per oltre 4 ore. A cottura ultimata unire l'aglio ed un bel ciuffo di prezzemolo tritati. Servire con polenta.

Mascio al latte

Ingredienti:

1 kg di polpa di maiale / 1,5 lt di latte fresco non scremato / 70 gr di burro / aceto di vino bianco / salvia / rosmarino / aglio / sale pepe q.b. un po' di farina bianca.

Arrotolare il pezzo di maiale e metterlo in un recipiente con abbondante aceto di vino bianco non troppo forte. Mettere il tegame in frigorifero per un giorno girando il pezzo di maiale di modo che tutte le parti vengano a contatto con l'aceto. Il giorno dopo togliere la carne dall'aceto, asciugare e infarinare facendo rosolare nel burro tutte le parti del rolo fino a completa doratura. Legare poi assieme le foglie di salvia e il rametto di rosmarino aggiungendoli alla carne. Salare pepare e poi versare il latte tiepido portando ad ebollizione. Ridurre la fiamma al minimo e far cuocere per circa due ore, rigirando di tanto in tanto il rolo. A metà cottura mettere uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato. A fine cottura filtrare la salsa ottenuta e versarla sulle fette di maiale disposte su un piatto di portata caldo.

Figà a la vicentina (fegato alla vicentina)

Ingredienti:

400 gr circa di fegato di vitello / vino durello / olio di oliva / sale e pepe q.b. / prezzemolo / 30 gr di burro / 250gr di cipolle / limone.

Tagliare il fegato a fettine piccole e sottili. Affettare la cipolla e farla imbiondire appena appena nel burro sciolto in un tegame assieme a due cucchiaini di olio di oliva. Unire il fegato e soffriggerlo, poi versare mezzo bicchiere di durello spolverizzando con prezzemolo tritato. Lasciare evaporare il vino poi salare e pepare servendo su piatto caldo con qualche goccia di succo di limone.

Sopressa all'aceto

Ingredienti per 4 persone :

4 fette alte di sopressa fresca / 50 gr di zucchero / 200 gr di uvetta ammollata / 50 gr di burro / 1 dl di aceto di vino rosso.

In una padella antiaderente sciogliere il burro e rosolare la sopressa da entrambi la parti. Spolverare con lo zucchero e spruzzare con l' aceto. Aggiungere l'uvetta e tolte le fette di sopressa, tenendole al caldo, far ridurre il fondo di cottura versandolo poi sulla sopressa che andrà servita con polenta calda.

Bondiola di Torre con pissacan (tarassaco) e cren (rafano)

Ingredienti per 4 persone :

600 gr di bondiola / 1 costa di sedano / 1 carota / 1 cipolla / 2 foglie di alloro / 2 spicchi d'aglio / 1 fetta di pancetta / 500 gr di pissacan.

Per la salsa: 200 gr di panna / 100 gr di cren

Mettere a bagno la bondiola in acqua fredda per 12 ore. Mondare e lavare il sedano, la carota e la cipolla mettendoli in un tegame con acqua assieme alla bondiola, le foglie di alloro e uno spicchio d'aglio. Bollire per due ore a fuoco basso. Nel frattempo rosolare la pancetta a pezzetti assieme ad uno spicchio d'aglio e olio di oliva, salare e pepare unendovi i pissacan a cucinando il tutto per qualche minuto. Infine amalgamare la panna con il cren. Servire alcune fettine di bondiola con un cucchiaino di salsa e un po' di pissacan.

Oca col pien (oca ripiena)

Ingredienti:

un'oca / 100 gr circa del suo fegato / 100 gr di funghi freschi / alcune castagne lessate / 50 gr di sopressa / prezzemolo / rosmarino / salvia / aglio / cipolla / sedano / carota / 50 gr di burro / 50 gr di olio di oliva / 50 gr di mollica di pane bagnata nel latte / 2 uova / 50 gr di parmigiano / un pizzico di noce moscata.

Preparare l'oca ben pulita e fiammeggiata, cospargerla (con moderazione) di sale e pepe dentro e fuori. Riempirla col " pien " ottenuto impastando insieme un trito di tutti gli ingredienti, esclusi i funghi che vanno aggiunti dopo averli cotti a parte tagliati a fettine con un po' d'olio, aglio, prezzemolo. Con ago e filo grosso cucire bene l'oca e legarla in modo che non abbia da aprirsi durante la cottura. Informare una teglia con l'oca ben condita in forno a circa 200° e fare cuocere bene irrorando ogni tanto con il sugo di cottura. Servire tagliata a pezzi e condita con il suo condimento

Rane in tecia

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di cosce di rane / 4 cucchiainate di olio di oliva / 50 gr di burro / 1 bicchiere di vino bianco secco / 2 cucchiaini di salsa di pomodoro / sale e pepe.

Scaldare in un basso tegame l'olio ed il burro, unire le cosce di rana ben lavate e pulite con il pomodoro, il vino, sale e pepe. Cuocere per 20/25 minuti.

Rane fritte

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di cosce di rana / 2 uova intere / 3 cucchiaini di farina bianca / 1 lattina di birra chiara, sale.

In una terrina preparare la pastella sbattendo le uova con la farina ed il sale e diluendo il tutto con la birra, sbattendo sempre il composto con due forchette, fino a d ottenere la giusta densità (come crema). Immergere le cosce di rana nella pastella e friggerle poi per pochi minuti in olio profondo e molto caldo.

Polenta e verza

Ingredienti:

1 verza / 1 fettina di lardo / 50 gr di formaggio vezzena / 3 cucchiaini di olio / 3 spicchi d'aglio / 1 tazza di brodo / 1 bicchiere di vino bianco / 400 gr di farina di mais / 50 gr di burro / rosmarino / sale e pepe q.b.

Togliere le foglie esterne della verza e lavarla bene. Affettarla togliendo il torsolo. Pestare il lardo e farlo friggere con il rosmarino l'aglio e con un po' di olio d'oliva e poi aggiungere la verza. Durante la cottura (circa un'ora) aggiungere il brodo e il vino coprendo il tutto. Salare e pepare solo alla fine della cottura. Con il mais e un litro e mezzo d'acqua preparare e la polenta. Appena pronta la polenta versare la verza e mettere il tutto in una teglia da forno spolverare con il vezzena ed infornare per pochi minuti a 220° gradi.

Frittata con bruschandoli

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di bruschandoli (luppulo selvatico) già puliti / 8 uova / 40 gr di burro / 30 gr di olio di oliva / 2 cucchiaini di grana grattugiato, sale, pepe.

Tagliare a pezzetti i germogli di luppulo eliminando ni gambi più duri e soffriggerli leggermente in padella con olio e burro. Nel frattempo in una terrina sbattere a lungo le uova con il grana ed appena i bruschandoli risultano appassiti versarvi sopra le uova insaporendo con sale e pepe. Lasciare che la frittata si rapprenda senza più mescolare ma solo muovendo la padella in senso rotatorio per evitare che attacchi al fondo. Dopo 5 minuti con l'aiuto di un piatto (o coperchio) voltare la frittata a lasciarla scivolare sulla padella unta ancora con pochissimo olio. Deve risultare abbastanza alta, perciò è bene usare una padella con non più di 26 cm di diametro. Servire calda e ben dorata.

Si può usare anche un'altra erba spontanea, gli s'ciopeti (silene), facendo appassire l'erbetta leggermente tritata con una noce di burro e due cucchiaini di latte e procedendo poi come per la ricetta dei bruschandoli.



FRIITELLE



Fritole co' a sardela (frittelle con le sardine)

Ingredienti:

50 gr riso per risotti / 100 gr farina bianca / 3-4 sardine sotto sale / olio di semi per friggere / 1 cucchiaino di sale.

Mettete il riso a bollire in mezzo litro d'acqua e fate cuocere mescolando di tanto in tanto a coperchio socchiuso per almeno un'ora. Mentre bolle il riso controllate che il volume rimanga costante, aggiungendo acqua quando serve. Passato questo tempo, lasciate restringere un po' fino a raggiungere circa 400 ml. Lasciate raffreddare completamente. Aggiungete la farina, il sale e mescolate benissimo. Meglio macinare il tutto con un frullatore a immersione. Lasciate riposare almeno mezz'ora. Nel frattempo pulite le sardine eliminando le squame, la pelle e le lisce e fatele a pezzetti. Versate l'olio in una padella alta, in modo che sia profondo almeno un paio di centimetri e mettete sul fuoco. Prendete un mestolino di impasto e aggiungeteci un po' di pezzetti di sardina, mescolate e versate nell'olio bollente. L'impasto si allargherà e rimarrà alto circa un centimetro. Dopo circa cinque minuti potete girare la frittella che va cotta da tutti e due i lati fino a che non diventa di color giallo dorato. Scolatela dall'olio asciugatela su carta da pane e mangiate tiepida. L'impasto all'interno deve rimanere un po' morbido, quasi gommoso.

Frittelle alla maresina

Ingredienti:

500 gr di riso / 2 cucchiaini di farina bianca / 2 scodelle di foglie fresche di erba maresina / 1 uovo / 100 gr di zucchero / la grattugia di un limone / sale / 1 cucchiaino di olio di oliva / ½ bicchiere di latte.

Cuocere il riso in acqua per almeno 1 ora. Quando avrà raggiunto la densità di una crema densa, mescolarlo a lungo e salare. Farlo raffreddare, versare i cucchiaini di farina bianca, l'uovo intero e mescolare a lungo. Aggiungere un cucchiaino di olio, l'erba maresina ben tritata, lo zucchero, eventualmente qualche cucchiaino di latte per rendere più fluido l'impasto e mescolare ancora. Lasciare riposare la pastella per almeno due ore al tiepido. In una larga padella portare a bollire abbondante olio. Versare dentro a cucchiainate piuttosto grandi l'impasto. Quando risulteranno ben dorate, estrarre le frittelle, asciugarle su carta pane, cospargerle di zucchero e servirle ben calde.

Frittelle di polenta

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di polenta gialla / 200 gr di zucchero / 200 gr di farina bianca / 2 uova / 1 cucchiaio colmo di olio di oliva / 1 bicchierino di grappa / sale / la grattugia di una scorza di limone / 100 gr di uvetta / 70 gr di pinoli / ½ bustina di lievito per dolci.

Passare la polenta già cotta e raffreddata al setaccio. Aggiungere lo zucchero, la farina bianca, le uova intere, il cucchiaio di olio, la grappa, la scorza di limone grattugiata, il lievito, le uvette ed i pinoli. Mescolare per almeno 15 minuti e porre l'impasto a riposare per almeno 5 ore, in ambiente tiepido, coperto da un panno. L'impasto dovrà risultare morbido, da poter essere raccolto con un cucchiaio e la pallina risultante, andrà gettata in una padella con abbondante olio bollente. Una volta che le frittelle avranno preso un bel colore dorato, scolarle bene con la retina e portarle ad asciugare su carta assorbente alimentare o da pane. Servirle ben calde, cospargendole abbondantemente di zucchero velo vanigliato.

Frittelle al semolino

Ingredienti:

1 lt di latte / 2,5 hg di semolino / 3 hg di farina bianca / 4 uova / 1 scorza di limone grattugiata / 1 cucchiaino di sale.

Cuocere il semolino nel latte e poi aggiungere lo zucchero e raffreddare il tutto. Aggiungere le uova intere e mescolare. Far riposare per due ore prima di cuocere in padella con olio bollente, aggiungendo un pizzico di bicarbonato.

Frittelle di mele

Ingredienti:

8 mele / 50 gr di burro / 3 uova / 1 tazza di latte / un po' di farina / ½ bustina di lievito da dolci / zucchero.

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette rotonde e grosse e poi zuccherarle. Fare sciogliere il burro, poi unire lo zucchero rimasto, il latte, un po' di farina, le uova intere e il lievito. Immergere le fette di mela in questa pastella e friggerle in olio bollente fino a far acquistare un bel colore bruno. Scolare su carta tipo assorbente e servire calde.

Castagnole

Ingredienti:

4 uova / 7 hg di farina / 200 gr di zucchero / un po' di vaniglia / grappa / 150 gr di burro / lievito per dolci

Impastare il tutto lavorandolo per ottenere delle palline. Friggere nell'olio di oliva.

DOLCI



Mele sciroppate (pomi in tecia)

Ingredienti per 4 persone:

6 mele delicious / 200 gr di zucchero semolato, 1 limone.

Lavare sbucciare e togliere il torsolo alle mele, affettarle sottili e metterle in un piccolo tegame con lo zucchero ed un poco d'acqua. Aggiungere la buccia grattugiata di un limone e cuocere. Queste mele si servono tiepide come dessert (se si vuole, con accanto una pallina di gelato alla vaniglia) ma sono gradevoli anche al posto della marmellata spalmate su fette di pane.

Torta di mele

Ingredienti per 12 persone:

1 kg di mele renette / 250 gr di farina bianca / 200 gr di zucchero / 3 rossi d'uovo / 3 bianchi d'uovo montati a neve / 1 bustina di lievito per dolci / 50 gr di burro fuso / 1 bicchiere scarso di latte / 1 tazzina di grappa / 1 pizzico di sale.

Mescolare in una terrina la farina setacciata con lo zucchero ed il lievito, aggiungendo i rossi d'uovo, il burro fuso, il sale e la grappa. Impastare con un cucchiaino di legno, stemperando il tutto con il latte, fino ad ottenere un impasto liscio, cremoso e soffice. Aggiungere le mele sbucciate ed affettate ed i bianchi d'uovo montati a neve. Versare l'impasto in una tortiera di 28 cm di diametro imburrata e infarinata e cuocere a forno già caldo a 180° per circa 40 minuti circa.

Torta della festa, alle mele

Ingredienti per 10 persone:

200 gr di pane / 40 mele renette / 3 uova intere / 3 cucchiainate di zucchero / 3 cucchiaini di uvetta / la scorza grattugiata di un limone / 1 bicchiere di latte / un poco di burro.

Ammollare il pane tagliuzzato nel latte. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere le mele grattugiate, il pane con il latte, l'uvetta, il limone e il sale. Amalgamare bene il tutto. Imburrare ed infarinare la tortiera, versarvi l'impasto preparato, mettere sulla superficie fiocchetti di burro e spolverare con lo zucchero. Cuocere in forno già caldo a 180° per 45 minuti circa.

Mele alla griglia

Ingredienti per 4 persone:

6 mele / 60 gr di burro / un po' di zucchero / 1 limone.

Sbucciare le mele tagliandole in quattro parti e togliendo il torsolo. Bagnarle nel succo del limone e poi infilzarle in spiedini che successivamente vanno immersi nel burro fuso e spolverizzati con lo zucchero. Disporre gli spiedini sulla griglia calda in modo che le mele prendano colore da tutte le parti.

Crostata di mele

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di farina bianca / 2 uova / 150 gr di zucchero / 150 gr di burro / 2 cucchiaini di confettura di mele / 5 mele renette mature / zucchero a velo / sale / la grattugia della scorza di un limone.

Disporre la farina sulla spianatoia e rompervi 2 uova nel mezzo. Unire lo zucchero, il sale, 130 gr di burro ed impastare il tutto con le mani. La pasta frolla dovrà essere lavorata pochissimo e solo per amalgamare gli ingredienti onde formare una palla di pasta. Lasciarla riposare per almeno per almeno un'ora. Imburrare uno stampo da crostata e stendere due terzi della palla di pasta sulla spianatoia infarinata. Formare un disco che abbia lo stesso diametro del fondo dello stampo. Porre il disco nello stampo, circondandolo con un cordoncino di pasta che verrà adattato al fondo con le dita. Nel frattempo si sbucceranno le mele e si toglierà il torsolo. Tagliare a fettine sottili ed immergerle per qualche minuto in uno sciroppo di acqua e zucchero, con la scorza del limone grattugiato, riscaldando fino a raggiungere l'ebollizione, ma solo per un istante. Cospargere il disco di pasta con la marmellata di mele. Distendere sopra le fettine di mele ben calde su tutta la superficie, anche in due strati, con qualche fiocchetto di burro. Con il mattarello spianare la rimanente pasta, abbastanza sottile, e ricavare una striscia che aggirerete lungo tutto il bordo. Introdurre la crostata in forno caldo a 180° lasciando cuocere per 40 minuti circa.

Ciambella di fichi

Ingredienti:

350 gr di farina bianca / 150 gr di farina gialla / 150 gr di zucchero / 1 bicchiere di olio di oliva / 3 uova / 350 gr di fichi secchi / 75 gr di uvetta / 1 bicchiere di latte / 1 bicchiere di rhum / 1 pizzico di sale / 1 bustina di lievito per dolci.

Tagliare e pezzi i fichi e farli bollire nel liquore con l'uvetta. In una terrina lavorare lo zucchero con i tuorli d'uovo, aggiungere l'olio e le farine miscelate. Incorporare poi le chiare d'uovo sbattute a neve, il lievito amalgamando bene il tutto. Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e poi mettere in forno caldo. Cuocere per 50 minuti a temperatura moderata, lasciando dopo il dolce in forno (spento) per 5 minuti.

Torta di cioccolato

Ingredienti:

100 gr di cioccolato / 100 gr di mandorle pestate / 200 gr di zucchero / 80 gr di farina di fecola / 4 uova / un po' di burro.

Sbattere i tuorli a parte e gli albumi a neve. Unire tutti gli ingredienti e mescolare bene. Mettere in uno stampo e cuocere a fuoco lento.

Crostoli (grustoli)

Ingredienti:

500 gr di farina bianca / 3 uova intere / 50 gr di zucchero / 30 gr di burro / 1 pizzico di sale / 1 bicchiere scarso di vermouth.

Impastare la farina con tutti gli ingredienti fino a d ottenere un composto morbido da stendere con il mattarello. Tirare una sfoglia sottile come la pasta per le tagliatelle, tagliare e rombi con la rotella dentellata e friggere in abbondante olio di buona qualità. Dopo averli scolati disporli in un piatto da portata e spolverarli con zucchero a velo ed una spruzzatina di grappa.

La Teresina

Ingredienti:

2 uova / 50 gr di burro / 2 cucchiaini di olio di oliva / 1 hg di uva passa / 1 buccia di limone grattugiato / 1 bicchiere di latte / 3 cucchiaini di zucchero / lievito una bustina / farina q.b.

Sbattere bene le uova con lo zucchero, fondere il burro a bagnomaria. Aggiungere poi la farina, alternandola al fuso e al latte. Mescolare bene incorporando l'uvetta, la buccia di limone e da ultimo il lievito fino a d ottenere un composto morbido. Versare in uno stampo e cuocere in forno a fuoco moderato per 45 minuti circa.

Parpagnachi

Ingredienti:

100 gr di gherigli di noce / 100 gr di pangrattato / 50 gr di burro / 50 gr di miele morbido / 1 cucchiaino di zucchero / farina q.b. / 1 limone / 1 bicchierino di rum / cannella in polvere / chiodo di garofano in polvere / noce moscata / burro / sale e pepe.

Tritare anzitutto i gherigli di noce e raccogliere il trito in una fondina. Cospargerlo di scorza di limone grattugiata e , con molta moderazione di sale, noce moscata, cannella, chiodo di garofano, pepe. Spruzzare con il rum e rimestare il tutto con cura. In un padellino fare fondere il burro e rosolarvi il pangrattato. Unirlo poi al miscuglio precedentemente preparato e incorporarvi il miele. Impastare accuratamente e aggiungere lo zucchero e quanta farina occorre per ottenere un composto ben sodo. Formare infine bastoncini della grossezza di un dito, formando delle trecce della lunghezza di una quindicina di centimetri, spalmare con albume e poi infornare per circa mezz'ora in forno ben caldo.

Budino di cioccolato

Ingredienti:

8 dl di latte / 80 gr di zucchero / 60 gr di cioccolato / 60 gr di savoiardi / 3 uova / vaniglia.

Grattugiare la cioccolata mettendola nel latte e, quando questo comincia a bollire, aggiungere lo zucchero e i savoiardi sminuzzati con le dita. Mescolare per evitare che il composto si attacchi al fondo della pentola. Dopo mezz'ora di bollitura, filtrare il tutto. Aggiungere poi a freddo le uova sbattute e la vaniglia, versando in uno stampo liscio, il cui fondo va ricoperto da un velo di zucchero liquefatto. Cuocere a bagnomaria. Servire freddo.

Torta di Natale alle castagne

Ingredienti:

per la pasta: 500 gr di farina / 350 gr di zucchero / 150 gr di burro / 5 uova / un pizzico di sale / una busta di lievito (dose per ½ kg di farina)

per farcire : 600 gr di castagne / 200 gr di mascarpone / 200 gr di zucchero / sale / una bustina di vanilina / 2 bicchieri d'acqua.

Pasta : in una terrina sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro, il sale, la farina, e per ultimo il lievito avendo cura di amalgamare bene. Travasare in una teglia imburata e spolverata di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura 45 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora per 5 minuti.

Farcitura : far bollire le castagne in acqua leggermente salata. In un tegame mescolare 150 gr di zucchero, due bicchieri d'acqua e la vanillina, portando lo sciroppo in ebollizione. Fondere il mascarpone con il rimanente zucchero ed una parte delle castagne schiacciate con una forchetta e spalmare questa crema sulla torta. Disporre le castagne rimaste spennellandole con il loro sciroppo di cottura.

Fugassa

Ingredienti:

120gr di zucchero / 50 gr di farina bianca / 50 gr di farina gialla / 50 gr di fecola / 4 uova intere / 50 gr di burro / 1 bustina di lievito / la buccia grattugiata di un limone / 1 pizzico di sale.

In una terrina sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero e la rapatura di limone. Montare a neve gli albumi col pizzico di sale, poi unirli dolcemente ai rossi. Infine, aggiungere pian piano le tre farine. Infornare a 180° per 25-30 minuti.

Focaccia imbrigona

Ingredienti:

700 gr di patate del Tretto / 75 gr di burro / 1,5 lt di latte / 3 uova / 3 cucchiaini di zucchero / 1 limone / 1 bicchierino di grappa / 50 gr di uvetta / un pizzico di sale.

Lessare le patate con la buccia per 40 minuti e poi spellarle e passarle allo schiacciapatate. Al composto aggiungere il burro, il latte e gli altri ingredienti fino a formare un purè. Cuocere in forno.

Macafame

Ingredienti per 8 persone :

1 lt di latte / 400 gr di pane raffermo grattugiato fine / 1 bicchiere di olio di semi / 7 cucchiaini di zucchero / 50 gr di uvetta / 3 mele renette / la scorza grattugiata di un limone più poco succo / 3 uova intere / 1 bustina di lievito / 1 tazzina di grappa.

Tritare finemente il pane, unire il latte, l'olio, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone ed un poco di succo, le uova, la grappa, il lievito e le mele renette sbucciate e spezzettate. Amalgamare all'impasto l'uvetta, imburare ed infarinare una tortiera di 26 cm, versarvi il composto e cuocere a 200° in forno per 20 minuti, poi a 150° per circa 50 minuti.

Torta di valle

Ingredienti:

400 gr di fecola di patata / 250 gr di zucchero / 1 bicchiere di olio di oliva / 1 bustina di lievito / 4 uova / 1 tazzina di rhum / 1 pizzico di sale.

Montare i rossi con lo zucchero, unire l'olio, la fecola, il sale, il lievito ed il rhum: per ultimo i bianchi d'uovo montati a neve. Cuocere in forno caldo a 190° per 35-40 minuti.

Torta di monte

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di burro / 300 gr di zucchero / 150 gr di fecola di patate / 150 gr di farina bianca / 3 uova / 1 bustina di lievito / 3 cucchiaini di zucchero vanigliato a velo / sale.

Lavorare a lungo il burro con lo zucchero, fino a renderlo cremoso e ben omogeneo. Quando sarà soffice e ben montato, aggiungere i 3 tuorli d'uovo e sbattere ancora. Unire la fecola, la farina, il lievito e salare. Il composto dev'essere ben amalgamato. A parte, sbattere a neve gli albumi e mescolarli delicatamente al tutto. Imburrare una tortiera e riempirla con l'impasto per uno spessore pari ad un terzo del bordo dello stampo. Porre la tortiera in forno a 180° per circa mezz'ora, senza mai aprire il forno, per evitare che la pasta in cottura si afflosci. Quando la torta sarà cotta, toglierla dal forno, lasciarla raffreddare e levarla dallo stampo. Prima di servirla, cospargerla accuratamente di zucchero a velo.

Torta al latte

Ingredienti:

100 gr di uvetta sultanina / 1 lt di latte / 1 pizzico di sale / 2 pezzi di pane vecchio / 2 cucchiaini di grappa / 3 uova / 6 cucchiaini di zucchero / ½ busta di lievito.

Tagliare a pezzi il pane e metterlo ad ammorbidire nel latte caldo la sera prima e la mattina seguente passare il tutto con il passaverdure. Aggiungere lo zucchero, le uova, il sale, la grappa, l'uvetta, e per ultimi, sempre mescolando, la farina e il lievito. Cuocere in forno a 180° per mezz'ora.

Torta al caffè

Ingredienti:

300 gr di farina / 150 gr di zucchero / 2 uova / 100 gr di latte / 100 gr di burro / 1 tazza di caffè ristretto / sale / 1 bustina di lievito.

Sbattere molto bene le uova con lo zucchero. Aggiungere il burro fuso, il caffè caldo, il latte, la farina, un pizzico di sale, 1 bustina di lievito. Lavorare per 10 minuti e cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora.

Torta / Biscotti Sabbia

Ingredienti:

1 uovo / 80 gr di zucchero / 80 gr di farina o fecola / un cucchiaio di rhum / il succo di un limone.

Sbattere l'uovo, fondere il burro a bagnomaria, aggiungerlo all'uovo sbattuto, continuando a mescolare. Aggiungere poi gli altri ingredienti, alternando la farina o la fecola ai liquidi. Mettere in stampini (per i biscotti) e infornare a 175° per 8/10 minuti.

Dolce Mocca

Ingredienti:

2 uova / 2 hg di zucchero / 2hg di burro / 3 hg di amaretti / 3 hg di cioccolato un po' a pezzi e un po' grattugiato / rum e caffè q.b.

Inzuppare 2 hg di amaretti nel rhum e 1 hg nel caffè. Unire il burro e sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero, amalgamando il tutto e mettendo negli stampini. Infornare a 175° per 8/10 minuti.

Castagnaccio

Ingredienti:

1 lt di latte / 3 cucchiai di olio di oliva / 200 gr di fichi secchi / 100 gr di noci / 1 buon pizzico di pepe / la rapatura di un limone / farina di castagne q.b.

Incorporare nel latte tiepido tanta farina di castagne quanto basta per ottenere una pastella densa. Aggiungere un pizzico di sale ed i fichi a pezzetti, i gherigli di noci spezzettati, la buccia di un limone grattugiata / l'olio di oliva ed anche un pizzico di pepe. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

Polenta con il vino

Ingredienti:

1 lt di vino rosso / 4 cucchiai di zucchero / 1 scorza di limone / 4 cucchiai di farina gialla / 100 gr di uvetta passa / 100 gr di pinoli / spezie (chiodi di garofano, cannella... a proprio gusto).

Fare bollire il vino insieme con 4 cucchiai di zucchero e la scorza di limone. A parte, mettere la farina in una pentola con un po' di vino e scaldare il tutto. Aggiungere questo impasto al vino già bollito, mescolare e lasciare bollire per altri 10 minuti. Unire un po' di spezie, l'uvetta e i pinoli, facendo raggiungere al composto la consistenza di una crema. Mettere in stampini e lasciare raffreddare, quindi servire.

Zabaione

Ingredienti per 5 persone:

5 uova / 90 gr di zucchero / una noce di burro / 10 mezzi gusci di uovo pieni di marsala secco, un pizzico di cannella.

In una casseruola piccola, versare i tuorli d'uovo, unire lo zucchero e sbattere a lungo con un frullino o una forchetta. Aggiungere la noce di burro ed il pizzico di cannella, finché il composto sarà ben montato e soffice. Versare poi lentamente e sempre mescolando, il contenuto dei mezzi gusci d'uovo pieni di marsala secco. Porre la casseruola in un recipiente più grande contenente acqua bollente e far cuocere a bagnomaria. Con un cucchiaino di legno mescolare in continuazione il contenuto. Nel momento in cui lo zabaione comincia ad inspessire, gonfiandosi, toglierlo dal fuoco e versarlo, bollente, in coppette precedentemente scaldate.

Latte brulé

Ingredienti per 6 persone:

100 cl di latte / 180 gr di zucchero / 8 tuorli e 2 albumi d'uovo.

In una casseruola versare il latte, aggiungere 100 gr di zucchero, mescolare e lasciare sobollire per circa un'ora. Fare raffreddare. In un tegamino sciogliere il restante zucchero senza aggiungere acqua e, quando è diventato color oro, versarne un po' in uno stampo girando il recipiente in modo da caramellare uniformemente fondo e pareti. Lo zucchero caramellato che avanza deve essere posto ancora sul fuoco fino a quando assume un colore marrone scuro. A questo punto, per fermare la cottura, versare nel recipiente un mestolino d'acqua continuando a mescolare per evitare che lo zucchero solidifichi: occorre ottenere un liquido denso e scuro. Togliere dal fuoco, fare intiepidire e tenere da parte. In una casseruola sbattere con una forchetta tuorli e albumi, unirvi il latte bollito e lo zucchero scuro e mescolare. Filtrare il composto al colino e versarlo nello stampo caramellato. Cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti o più. Controllare la cottura infilando nel dolce uno stecchino che deve uscire asciutto. Sforzare e servire con panna montata.

Bussolào

Ingredienti:

500 gr di farina / 3 uova intere / 1 tazzina di rhum / 1 bustina di lievito / la buccia di un limone grattugiata / 3 cucchiaini d'olio di oliva / 3 cucchiaini di grappa / 8 cucchiaini di zucchero / 250 gr di burro fuso / 2 pizzichi di sale / 1 bicchiere scarso di latte.

Sbattere le uova con lo zucchero, unire tutti gli altri ingredienti, tenendo per ultima la farina. Imburrare ed infarinare un grande stampo a forma di ciambella ed infornare per 40 minuti a 190°.

Bussolai (biscotti)

Ingredienti:

2 uova intere / 90 gr di zucchero / 30 gr di zucchero vanigliato / 350 gr di farina bianca / 2 cucchiaini di olio d'oliva / 1 bustina di lievito / 1 pizzico di sale / la buccia grattugiata di un limone / 1 tazzina di grappa.

Impastare bene a lungo tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia simile alla pasta per tagliatelle. Lasciar riposare l'impasto coperto per mezz'ora. Tagliare poi l'impasto a tronchetti e sul tavolo da lavoro infarinato formare dei cilindretti del diametro di un centimetro. Tagliare i cilindretti ottenuti ad una lunghezza di 15 cm ed unire le due estremità, schiacciandole in modo da formare delle ciambelline. Friggere in olio abbondante come i crostoli e spolverarli poi con lo zucchero a velo.

Pandoli

Ingredienti:

100 gr di lievito / 9 hg di farina / 4 uova / 1 hg di zucchero / sale / 2 hg di strutto o burro / latte.

Per prima cosa sciogliere 100 gr di lievito in poco latte tiepido e impastare con qualche cucchiata di farina. Poi il tutto va messo nella farina (circa 9 hg) disposta a fontana, rompendovi 4 uova intere ed impastando con un etto di zucchero, un pizzico di sale e 2 hg di strutto (o burro fuso). Lavorare bene e formare i pandoli, focaccine allungate che si mettono sulla placca del forno, imburrate. Tenerli distanti fra loro e lasciar lievitare leggermente prima di cuocere in forno a calore moderato.

Zaleti

Ingredienti per 8 persone :

200 gr di farina bianca / 300 gr di farina di mais macinata fine / 150 gr di zucchero / 150 gr di burro / 2 uova / 60 gr di uvetta / 1 bustina di lievito in polvere / scorza di un limone / ½ bicchiere di grappa / 1 pizzico di sale / 2 cucchiari di farina per la lavorazione / 4 cucchiari di zucchero a velo.

Ammollare l'uvetta 10 minuti in acqua tiepida, scolarla, strizzarla con le mani, metterla in una ciotola e bagnarla con la grappa. Lasciare riposare 20 minuti. Setacciare le due farine con il lievito e il sale, sciogliere il burro a fuoco dolcissimo. Scolare l'uvetta dalla grappa, asciugarla con una tela da cucina pulitissima. Lavare e asciugare il limone grattugiandone la scorza. Scaldare il forno a 180°, foderare una placca con la carta da forno. Versare le farine in una ciotola, incorporarvi la uova appena sbattute e il burro fuso, mescolare e unire l'uvetta (per evitare che l'uvetta cada sul fondo dei biscotti, infarinatela leggermente con due cucchiari di farina), lo zucchero e la scorza di limone. Lavorare l'impasto finché diventi omogeneo. Se l'impasto risulta troppo duro unire la grappa rimasta dopo aver ammolato l'uvetta. Stendere la pasta sul piano di lavoro infarinato allo spessore di 1 cm circa, usare il mattarello anch'esso leggermente infarinato. Ritagliare con un coltello la pasta a rombi di 6-7 cm di lunghezza. Sistemare i rombi sulla placca non troppo vicini fra loro, cuocendoli in forno 20 minuti. Sformare i biscotti, lasciarli raffreddare e spolverizzarli con lo zucchero a velo.



LIQUORI



Grappa al Ginepro

Ingredienti:

1 lt di grappa / 70 bacche di ginepro / 0,5 hg di zucchero.

Macerare la bacche e lo zucchero nella grappa, avendo l'accortezza di schiacciare le bacche con le dita per facilitare l'aromatizzazione del liquore. Esporre la bottiglia tappata al sole per 40 giorni, curando di rimestare ogni tanto. Al termine del periodo, filtrare econsumare (con moderazione).

Grappa all'erba "luigia"

Ingredienti:

1 lt di grappa / 70 foglie di erba luigia / 3 foglie di limone / 0,5 hg di zucchero.

Macerare le foglie e lo zucchero nella grappa per 40 giorni. Al termine, filtrare. Si otterrà un buon digestivo.

Grappa alla "ruta"

Ingredienti:

1lt di grappa / 2 cucchiaini di zucchero / 1 ramoscello di erba "ruta".

Lasciare fermentare in una bottiglia tutti gli ingredienti per 2 - 3 mesi e poi filtrare.

NB. La stessa procedura può essere utilizzata con altre bacche e/o erbe.

Liquore di uova e limoni

Ingredienti:

12 uova freschissime (quelle del contadin) / limoni q.b. / 1 lt di marsala secco / 1 kg di zucchero.

Prendere 12 uova fresche, lavarle accuratamente e poi metterle in un vaso versandovi sopra il succo di vari limoni fino a ricoprirle interamente. Dopo alcuni giorni le uova dovrebbero liquefarsi, compreso il guscio. Allora si procede al filtraggio usando una carta filtro. Si aggiunge un litro di marsala e un kilo di zucchero, mescolando per far sciogliere lo zucchero. Al termine imbottigliare e lasciare a riposo per 40 giorni, prima di gustare il liquore.

Zabaione

Ingredienti:

8 uova / 7 hg di zucchero / succo di limoni q.b. / marsala secco.

Montare zucchero e uova e ricoprire il tutto con succo di limoni. Mettere in una bottiglia e lasciare riposare per 15 giorni fino a quando la scorza (che si forma dalla sedimentazione degli ingredienti fusi) si scioglie. Poi sbattere forte il composto e aggiungere marsala secco. Fare riposare per 15 giorni per poterlo gustare.

Liquore di latte

Ingredienti:

1 dl di alcol a 95° / 1 dl di latte / 500 gr di zucchero / 1 limone / 1 stecca di vaniglia.

Mettere tutti gli ingredienti in un bottiglione e lasciare riposare per due settimane, agitando giornalmente. Poi filtrare, ottenendo un liquido trasparente, di color giallo pallido.

SCIROPPI



Sciroppi per la tosse

Ingredienti.

3-4 rape / 1 cucchiaino di zucchero per ogni mezza rapa.

Tagliare a metà le rape. Per ogni mezza rapa levare un po' di polpa fino ad ottenere una cavità. Mettere lo zucchero nelle rape e aspettare un paio di ore per far sciogliere lo zucchero. Bere lo sciroppo.

Ingredienti:

pigne di mugo / zucchero q.b.

Mettere in un vaso le pigne e coprirle con lo zucchero. Lasciare riposare per circa 4 mesi finché lo zucchero non si è sciolto del tutto. Filtrare e poi al bisogno bere lo sciroppo.

Miele senza api (sciroppo di tarassaco)

Ingredienti:

4 tazze di fiori di tarassaco / 3 tazze d'acqua / 3 limoni / 2 tazze abbondanti di zucchero / 5 chiodi di garofano.

In una pentola, versare l'acqua, poi aggiungere i fiori di tarassaco, i chiodi di garofano e i limoni tagliati a pezzi. Far bollire per 20 minuti a fuoco lento, dopodiché spegnere e lasciare raffreddare per un paio d'ore. Filtrare poi il composto con un colino a maglie strette e rimettere il succo filtrato nella pentola assieme allo zucchero. Far bollire il tutto per 20 minuti fino ad un massimo di 30 se lo volete più denso. Versate lo sciroppo nei vasetti (bormioli) ancora caldo, capovolgete e lasciate raffreddare.

Sciroppo con i fiori di sambuco

Ingredienti .

15-20 ombrelli di fiori di sambuco / 6 limoni / ½ litro d'acqua / 1,5 kg di zucchero / 1 cucchiaino di aceto di mele.

Pulite i fiori dai rametti verdi più grossi e lavateli delicatamente sotto l'acqua fredda. Lavate ora i limoni e spazzolate senza premere troppo per non rovinare la buccia. Tagliare a fettine i limoni eliminando le estremità. In un vasetto capiente con tappo a chiusura ermetica, mettete alternando i fiori con le fettine di limone e coprite con il mezzo litro d'acqua. Lasciate macerare per 48 ore in un luogo fresco (anche in frigo). In una pentola filtrare il composto aggiungendo lo zucchero, il cucchiaino di aceto di mele e portare ad ebollizione. Tenere il fuoco basso per altri 5-10 minuti. Lasciate raffreddare lo sciroppo e dopo averlo imbottigliato conservatelo in frigo.

Come usare lo sciroppo:

- 1. Diluite due cucchiaini di sciroppo in un bicchiere di acqua fredda e aggiungete del ghiaccio. Aumentate o diminuite la quantità di sciroppo a vostro piacere.*
- 2. Potete gustarvelo anche d'inverno come tisana. Fate bollire una tazza di acqua calda e aggiungete lo sciroppo sempre in base ai vostri gusti.*
- 3. Potete usarlo anche come aroma nei dolci.*