



Andrea

*cosa hai preparato
di buono?*

A Il Ricettario di Andrea



raccolta delle ricette degli amici passati per Milano Pante e Zo'



Stefano

cosa hai preparato
di buono?

Aioli

Aioli (Stefano)

Preparare 2 spicchi d'aglio

in una terrina mettere l'aglio pestato

e 2 uova d'uovo

con un pezzo di legno amalgamare l'impasto
quasi e aggiungere olio d'oliva poco a
poco.

Lavorare con forza una marmitta

alla fine aggiungere succo di limone ed
un poco di aceto balsamico

ottimo



Andrea

cosa hai preparato
di buono?

Ammoghiu

Ammoghiu
Pelen in scabbia, Taglian e pezzi e
scabbia bene con un colino
Aglio tritato
Preparando
Olio
Sale
Peperoncino
Preparare max 60 min prima della pasta
ammalgamando bene e simultaneamente
i componenti

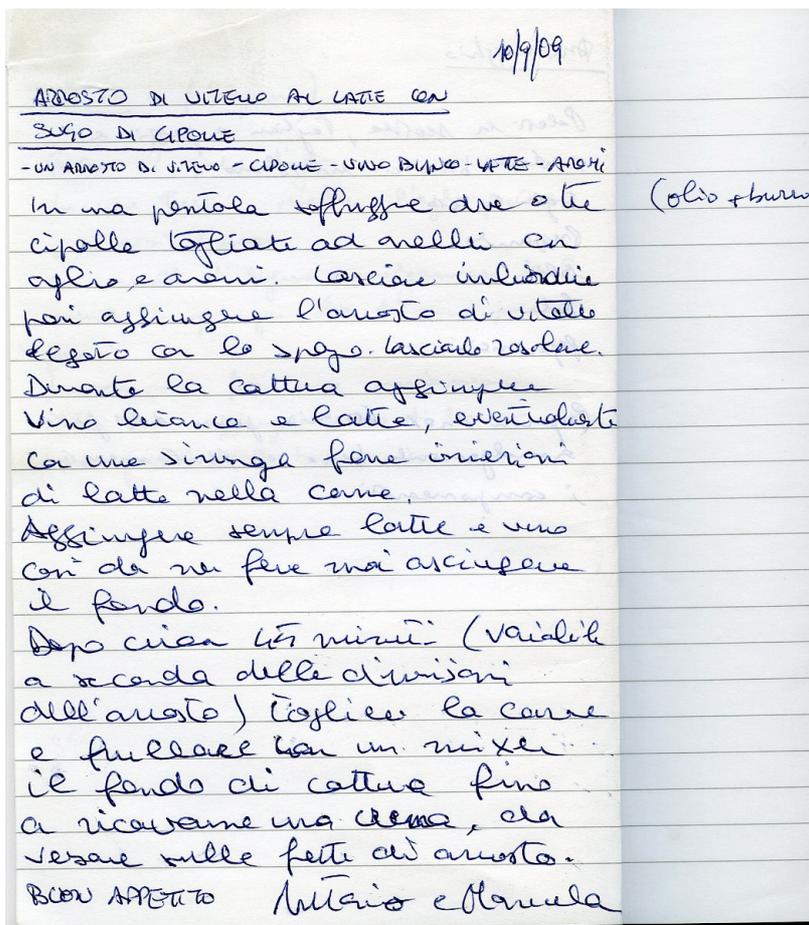
buono



Antonio e Manuela

cosa hai preparato
di buono?

Arrosto al latte

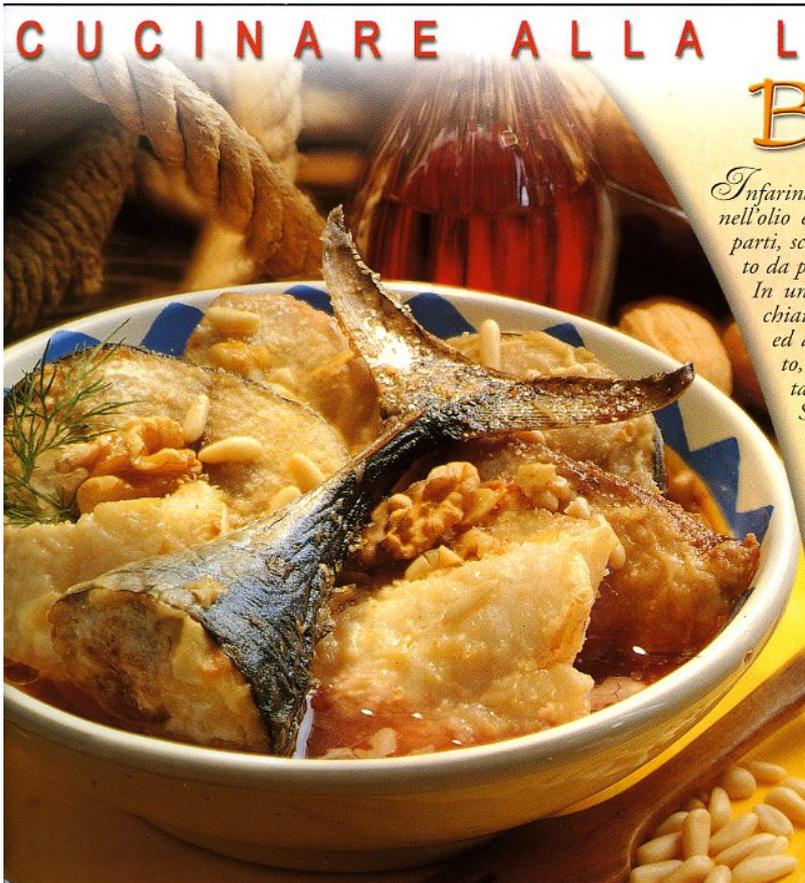




Sconosciuto

cosa hai preparato
di buono?

Burrida



CUCINARE ALLA LIGURE

Burrida

Infarinare i tranci di pesce e friggerli nell'olio ed appena dorati da ambo le parti, scolateli, disponeteli in un piatto da portata e salateli.

In un tegame soffriggete in 6 cucchiaini d'olio e 1/2 bicchiere di aceto ed altrettanta acqua l'aglio tritato, i pinoli, le noci ed il pangrattato.

Salate e cospargete un po' di noce moscata.

Dopo avere cucinato il tutto per qualche minuto, versarlo sul pesce; fare riposare per un giorno e poi servire.

Per 4 persone

- ◆ 800 g di pesce in tranci (tonno, palombo o razza),
- ◆ farina,
- ◆ aglio,
- ◆ olio, aceto,
- ◆ 50 g di pinoli,
- ◆ 50 g di noci tritate,
- ◆ 2 cucchiaini di pangrattato,
- ◆ noce moscata,
- ◆ sale, pepe.

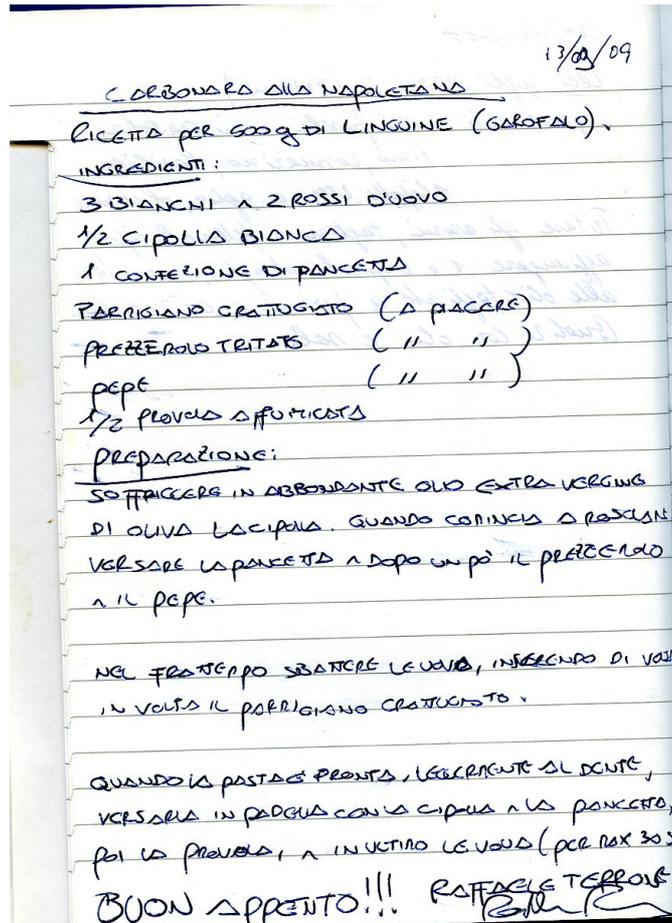
mai fatta !!



Raffaele

cosa hai preparato
di buono?

Carbonara





Federica

cosa hai preparato
di buono?

Ceci agli aromi

agosto 2007
Ceci agli aromi (Federica)
ingredienti: ceci freschi o in scatola
timo, rosmarino, basilico,
1 cipolla rossa e aglio, olive nere
Tritare gli aromi, tagliare a fettine le cipolle,
aggiungere 1 o 2 spicchi d'aglio, mescolare
alle olive tagliate a pezzetti e ai ceci lessi.
Cuocere con olio e sale.



Lorenz

cosa hai preparato
di buono?

Chese cake

Chese cake (Lorenz)

base : 200 gr. biscotti secchi (tipo DIGESTIVE)
100 gr. burro (morbido)
cannella in polvere (Q.B.)
Succo limone (1)

impastate gli ingredienti sminuzzando
i biscotti finemente - foderare stampo
precedentemente foderato di carta forno -
(spessore $\frac{1}{2}$ cm) mettere in forno x 10 min.

crema : 500 gr. formaggio fresco
tipo philadelphia e/o ricotta
10 gr. colla di pesce (emulsionate
in H₂O fredda, strizzate, poi stemperate
in RUM o passito)

250 gr. panna montata
2 albumi montati e neve.
100 gr. zucchero o velo
Succo 1 limone -
mescolare formaggio + zucchero, aggiungere
panna montata + albumi montati
e neve ben ferma + colla di pesce
raffreddate -
empire lo stampo - refrigerare x 4 ore.



Sconosciuto

cosa hai preparato
di buono?

Chutney di pere

CHUTNEY DI PERE

Il gusto di questo chutney migliora se viene lasciato riposare qualche giorno prima di essere consumato.
Servitelo con carni fredde, terrine, pâté oppure semplicemente spalmato su una fetta di pane tostato.

Per 600 g:

- 375 g di pere, sbucciate, private del torsolo e tagliate a pezzetti
- 60 g di mele da cuocere sbucciate e tagliate
- 1/2 cucchiaino di sale
- 125 g di pomodori ben maturi, pelati, privati dei semi e tagliati a pezzetti
- 60 g di cipolla, tritata finemente
- 60 g di uva sultanina
- un cucchiaio di scorza di arancia, tagliata grossolanamente
- il succo di un'arancia
- 150 g di zucchero semolato extrafine
- 1/4 di cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1/4 di cucchiaino di pepe di Cayenna
- 15 g di zenzero fresco tritato finemente
- 150 ml di aceto di vino bianco
- un pizzico di zafferano

Mettere tutti gli ingredienti tranne le pere in una casseruola a fondo pesante e portare a ebollizione a fiamma molto bassa, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno. Proseguire la cottura per circa un'ora mescolando ogni 10 minuti sino a ottenere un composto sciropposo. Verificare facendo scorrere un dito sul dorso del cucchiaio: deve lasciare un segno ben

Foto di J. Kantor/Getty



Francesca

cosa hai preparato
di buono?

Ciliegie sotto spirito

23

CILIEGIE SOTTO SPIRITO 30/12/11

- utilizzare ciliegie soole-compatte (+10 BUONI)
- pulire con scottex inumidito e lasciare asciugare
- tagliare il picciolo (lasciarne circa 1 cm)
- mettere le ciliegie in vasi di vetro
- versare grappa fino a 1/2 vaso, poi alcool 90° fino a 1 dito dal bordo
- aggiungere zucchero (circa 1 cucchiaio colmo ogni 200-250 cc (anche 1 1/2 cucchiai))
- 3 chiodi di garofano ogni 250 cc di contenuto
- chiudere e capovolgere più volte il vaso
- anche nei giorni successivi ogni tanto capovolgere il vaso (fino a che non si vede più zucchero depositato sul fondo).

→ consumare CON MODERAZIONE (!!!)
dopo almeno 5 mesi

Francesca

(1) del volume del botta



Sconosciuto

cosa hai preparato
di buono?

Farinata

CUCINARE ALLA LIGURE

La Farinata

Stemperare la farina di ceci nell'acqua, salare q.b. e mettere l'impasto a riposo per quattro cinque ore.

Schiumare se necessario, mescolare, ungere ben bene la teglia con olio extravergine d'oliva e versarvi il composto.

Passare in forno ben caldo a 200/230° e far cuocere per 20 minuti circa controllando che si rapprenda e raggiunga un bel colore dorato.

Servire ben calda e cosparsa di pepe a piacere.

Per 4 persone

Una teglia in rame dal fondo piatto con bordo di circa 3 cm.

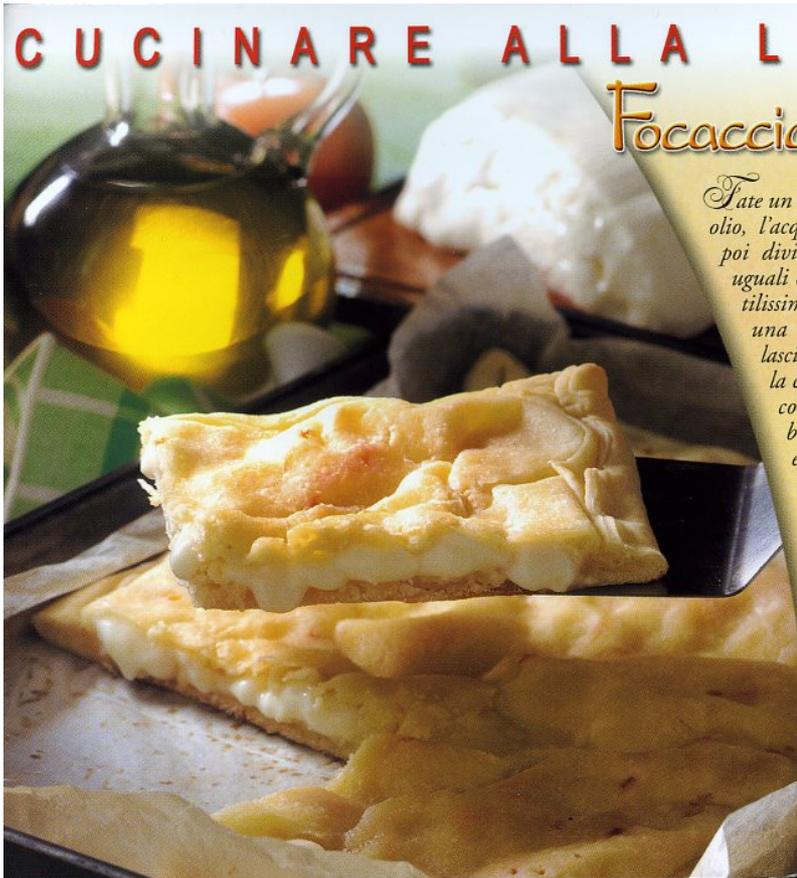
- ◆ 250 g di farina di ceci,
- ◆ 750 g d'acqua,
- ◆ sale
- ◆ pepe.



Sconosciuto

cosa hai preparato
di buono?

Focaccia



CUCINARE ALLA LIGURE
Focaccia di Recco

Fate un impasto con la farina, 50 g di olio, l'acqua e il sale. Impastate bene, poi dividete l'impasto in due parti uguali e stendetele in due sfoglie sottilissime. Foderate con una sfoglia, una teglia oliata (33x36 cm.), lasciando i bordi alti; distribuite la crescenza a pezzetti e ricoprire con l'altra sfoglia sigillando bene i bordi ed eliminando eventuale eccesso di pasta. Irrorare con il rimanente olio. Incidere a tratti la superficie e cuocete in forno pre-riscaldato a 180 gradi per 15 minuti e poi 5 minuti a 200 gradi. Servite appena sfornata.

Per 4 persone

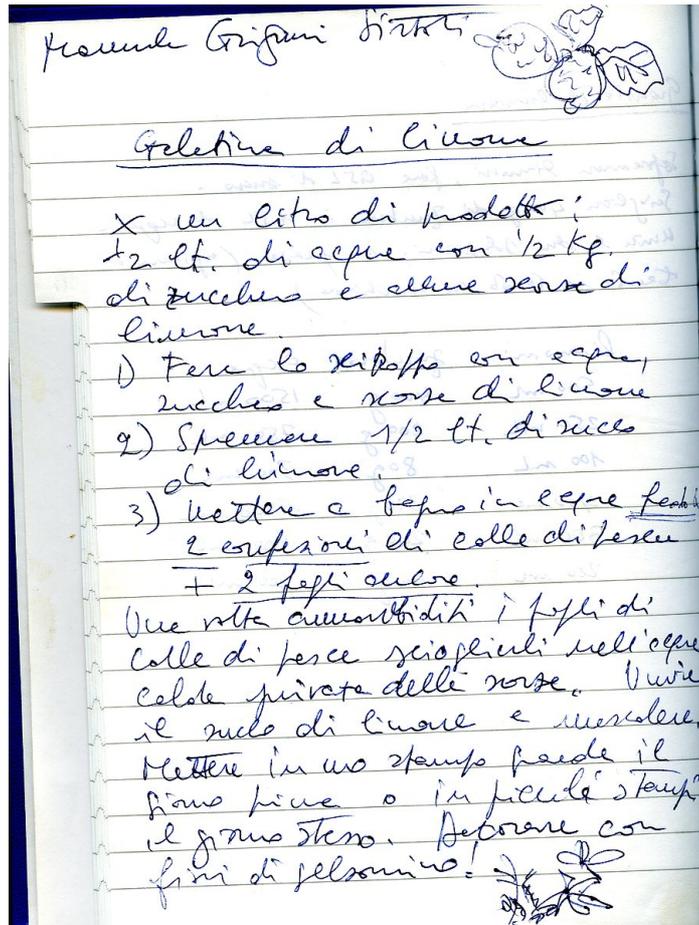
- ◆ 450 grammi di farina di grano tenero tipo 0
- ◆ 250 grammi di crescenza,
- ◆ 150 grammi di acqua,
- ◆ 70 g di olio extra vergine di oliva,
- ◆ sale q.b.



Manuela

cosa hai preparato
di buono?

Gelatina di limone

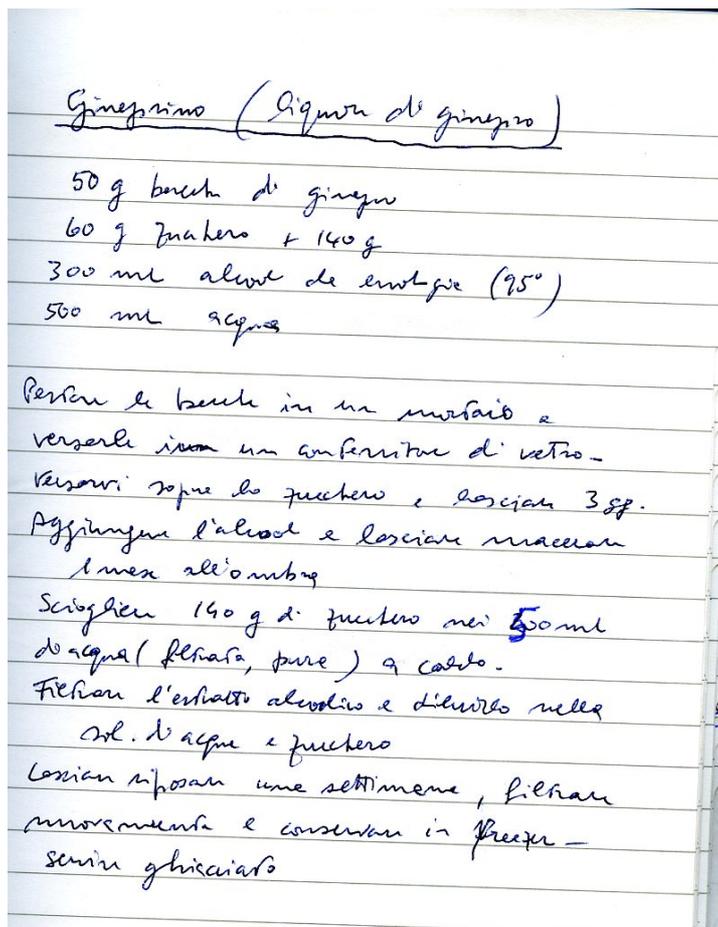




Andrea

cosa hai preparato
di buono?

Gineprino





Chiara

cosa hai preparato di buono?

Granita al limone

Granita al limone

Soprammari finissimi, fare 0.5L di succo -
 Sciolgono 400g di zucchero in 1.5L di acqua -
 Unite le due soluzioni, in freezer (ogni tanto di
 tempo in ferro in zucchero)

limoni	zucchero	acqua
500 ml	400 g	1500 ml
250 ml	200 g	750 ml
100 ml	80 g	300 ml
400 ml	320 g	1200 ml
300 ml	240 g	900 ml
200 ml	160 g	600 ml



Andrea

cosa hai preparato
di buono?

Limoncello

limoncello

6 limoni, far buche molto sottili. A
macerare in 1L di alcool al 95% - Filtra-
re il succo di zucchero (100g zucchero sciolto in
1L di acqua) sciolto bene (a caldo, poco) e
lasciare raffreddare

Miscela di due poliziani (estratto alcoolico fetras
e sciroppo)

Alcool finch. $\sim 38^\circ$

Zucchero $\sim 38\%$



Stefano

cosa hai preparato
di buono?

Maio di ste

Magonese (Stefano)

2 tuorli mischiati e 2 cucchiaini
di senape e sale q.b.

Venire lentamente d'io di semi
mentre si gira con una forchetta
sempre nello stesso verso.

Quando è abbastanza dura,
allungare con il succo di mezzo
limone e poche gocce d'aceto
di vino, sempre continuando
a girare.

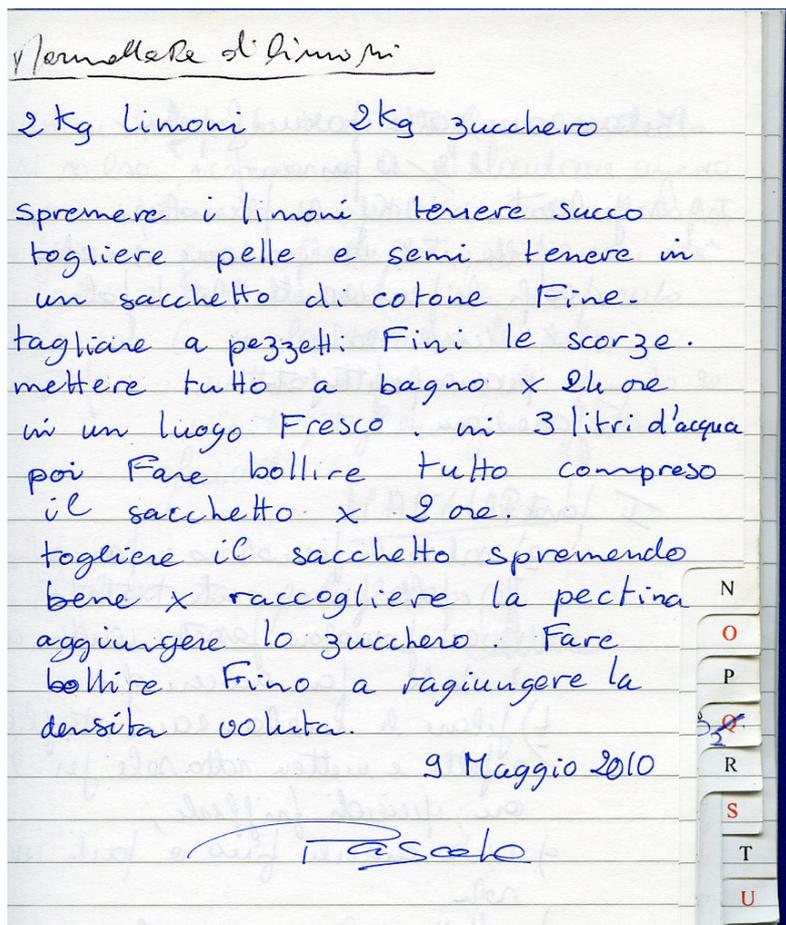
Bon appetit!



Pascal

cosa hai preparato
di buono?

Marmellata di limoni





A+A

cosa hai preparato
di buono?

Marmellate

Marmellata di prugne

2 kg prugne pulite e snocciolate
1,3 kg zucchero

Mettere le prugne in una pentola antiaderente
e cuocerle a fuoco lento con copricchio fino a
che si spezzolano. Scoprire, cuocere lasciando
evaporare, mescolare. A metà cottura aggiungere
lo zucchero fino a farlo sciogliere. Scoprire alla
giusta consistenza.

⊕ aggiungere scorrette di limone - // aggiungere acqua
se si attacca troppo

NB: raffreddandosi si indurisce ancora.

Marmellata di fichi

600 g di fichi ben maturi
350 g di zucchero

M
N
O
P
R

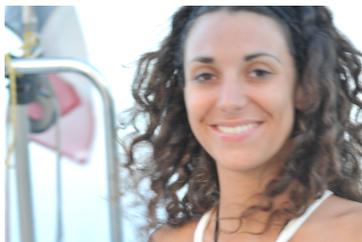


Anna

cosa hai preparato di buono?

Melanzane alla Parmigiana

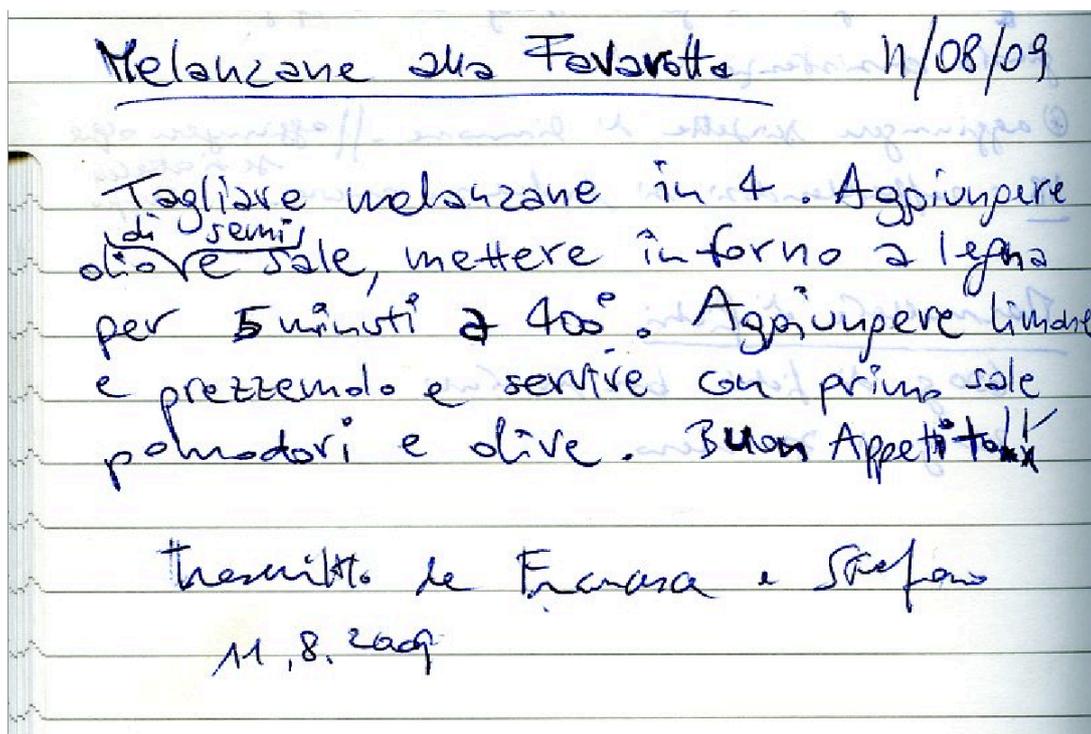
Melanzane alla parmigiana
 * 8-10 persone
 Ingredienti: 2 Kg. di melanzane, 200g di prosciutto, 2 melanzane verdi, 400g di mozzarella, 1 litro di salsa di pomodoro, 100g di formaggio grattugiato.
 Preparazione:
 I fase: lavare le melanzane, far soffrire le fette di prosciutto in un tegame con olio, quindi friggere le melanzane a fette e metterle sotto sale per 2 ore, quindi friggere;
 II fase: cuocere il sugo di pomodoro con la salsa di pomodoro, quindi friggere le melanzane a fette e metterle sotto sale per 2 ore, quindi friggere;
 III fase: affettare la mozzarella;
 IV fase: assemblaggio nei vari strati
 mettere sul fondo in una tegame uno strato di salsa, ricoprire con le melanzane cuocere nella tegame con la mozzarella, ma solo tagliate a fette e farne frattuffato; continuare così per altri 2 strati ancora e finire ricoprendo solo con la mozzarella e la salsa.
 V fase: mettere in forno a 180° per 20-30 minuti; togliere, far raffreddare e quindi **MANGIARE!**
 Cantellere 20 agosto 2010
 Anna



Francesca e Stefano

cosa hai preparato
di buono?

Melanzane di Fortunato

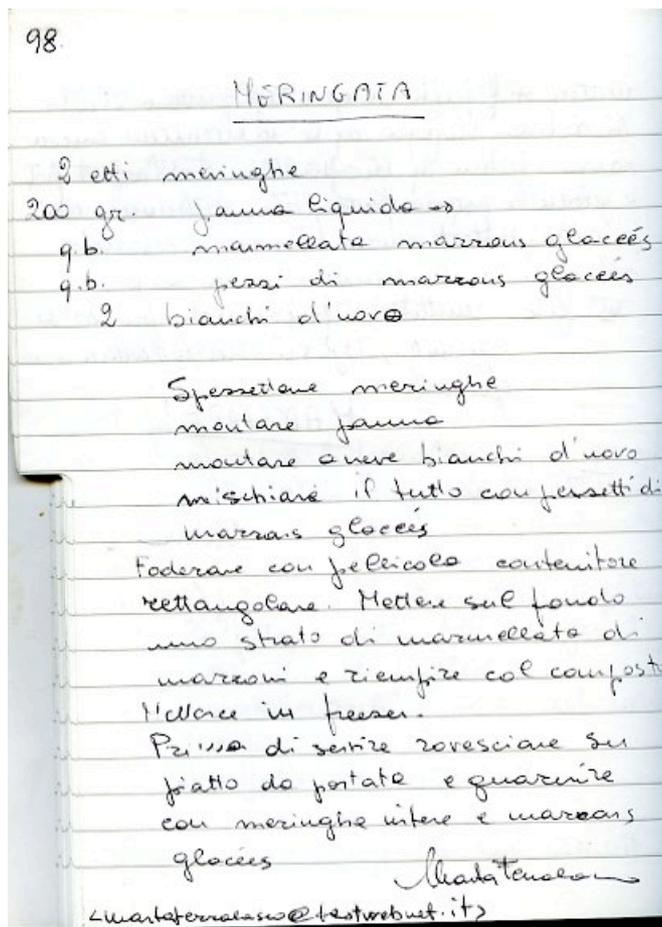




Marta

cosa hai preparato
di buono?

Meringata





Stefano

*cosa hai preparato
di buono?*

Mohito



Daniela Gaddini

cosa hai preparato
di buono? Panzanella

Panzanella
Pane secco, tagliare in fessettoni (cubetti)
Bagnare in poca acqua
Tagliare in cubetti pomodori pesto al aglio
gerlo nelle terrine col pane secco
Taglia a fettine cipolle di Tropea e lasciarle
10' in aceto
Aggiungere capri, olive al forno, origano
ed un peperoncino fresco tagliato in pezzettoni
Amalgamare bene ed aggiungere Tomo sott'olio
Salare

trascritto da Andrea



Carola

cosa hai preparato
di buono?

Pasta ai gamberi e rucetta

- PASTA CON GAMBERI E RUCETTA -
IN PADDELLA ^{TRITATO} AGLIO E OLIO =
GAMBERI SGUSCIATI E CUOCERE,
PASTA TIPO CINGHINE -AL DENTE,
APPENA COTTA BUTTARLE NELLA PADDELLA,
E AGGIUNGERE RUCETTA SHINUCATA,
ABBASTANZA; MESCOLARE. (Carola)



Paola

cosa hai preparato
di buono?

Pasta con feta

megliore calda, ma anche fredda.
(A mio parere è meglio calda).

Pasta con la feta (Paola 22/08/2010)

Ingredienti per 4 persone:

1 petto di feta greca (circa 350 gr)
circa 2 pomodori divisi in 4
1 vasetto di olive nere d'acciughe
abbondante basilico
olio extra vergine di olive
2 spicchi d'aglio (o precece).

Insaporire la feta in una
ciotola, unire i pomodori a
pezzi, le olive nere, il basilico,
l'aglio e abbondante olio
extra vergine di olive - lasciare
a macerare per circa un'ora
prima di ~~buttare~~^{cucinare} la pasta.
Scaldare circa 400 gr di pasta
cotta (penne o simili), tenere una
tattina di acqua di cottura e mescolarla
al tutto nella ciotola. Si può



Veronica

cosa hai preparato
di buono?

Pasta con le cozze

PASTA CON LE COZZE (Veronica)

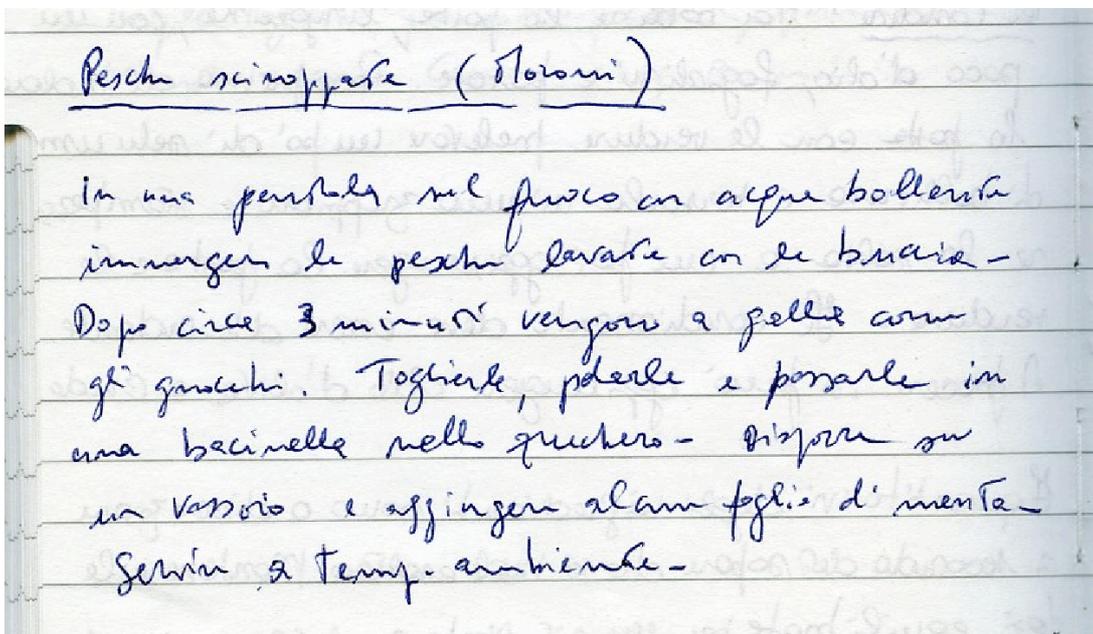
Aprire le cozze e farle aprire in una pentola.
Fare un soffritto di aglio (2) e prezzemolo,
in 2 dita d'olio in una padella antiaderente.
Aggiungere 1 peperoncino aperto. Dopo 4/5
min. aggiungere i muscoli e lasciare che
prendano sapore. Sfumare con 3 dita di vino
bianco (unico momento in cui si alza la fiam-
ma).
Dopo 5 min. di cottura aggiungere molti
pomodori: il sugo deve essere abbondante
e corposo.
Coprire col coperchio dopo aver salato, e cuo-
re per 7/8 min.
Quando il pomodoro si è di molto ammor-
bidito valutare il sugo e tirare se necessa-
rio.
(mescolare sempre e amalgamare il sugo
con l'olio)
Aggiungere la pasta cotta al dente e mante-
care quanto basta.



Marina Moroni

cosa hai preparato
di buono?

Pesche sciroppate





Paola

cosa hai preparato di buono?

Pizza

Pizza (Paolo Aug) Agosto 2010
dose per preparare circa 3 teglie di pizza

Per la pasta:
9260g di farina di grano duro
92400g di farina 00
due cubetti di lievito (9250g ciascuno)
circa 1 litro di acqua tiepida
un pizzico di zucchero
sale q.b.
olio extra vergine d'oliva.

Miscelare le due farine e solale sciogliere bene il lievito nell'acqua tiepida (quasi calda "warm") con mezzo cucchiaino di zucchero. Usare il coltello vero della forma (indossando guanti leggeri) fino ad ottenere un impasto non troppo sodo, appiattendolo con la mano e lasciando lievitare circa 1 ora in luogo caldo, coperto con un telo.

A lievitazione completa, stendere sulla teglia la carta da forno; unire un po' di olio al centro e una palla di pasta; pinolo e con le dita stenderla sulla teglia. Farcire a piacere e, se possibile, lasciar lievitare ancora un po' con tutto il condimento. Prehecolare il forno a 250° e metterlo per circa 6 o 7 minuti sul fondo e altri 6 o 7 minuti forno.



Vinci e Dona

cosa hai preparato
di buono?

Polpo al sugo

Polpo al sugo (per la pasta)
Adatto per polpetti piccoli -
Pulire i polpi lasciando lo stomaco ed il nero -
In un pentolino ^(COCERLO PEGUO) mettere olio, aglio e soffriggere.
Aggiungere patate e peperoncino fresco - Fare cuocere
in pochissimo per amalgamare - Aggiungere i
polpetti e lasciare cuocere almeno un'ora e
fatto un bel bacio, avendo che non si attacchi
no al fondo - Lasciare raffreddare - Tagliare il
polpo del sugo e Tagliarlo in un'orticella di
legno e piccoli pezzettini da mettere in una
ciotola - Servire gli spaghetti al dente, mettendo
in ogni piatto del sugo sopra gli spaghetti e
piccoli pezzettini di polpo -
MENTE SALE



Paola Bellati

cosa hai preparato
di buono?

Polpo alla Ligure

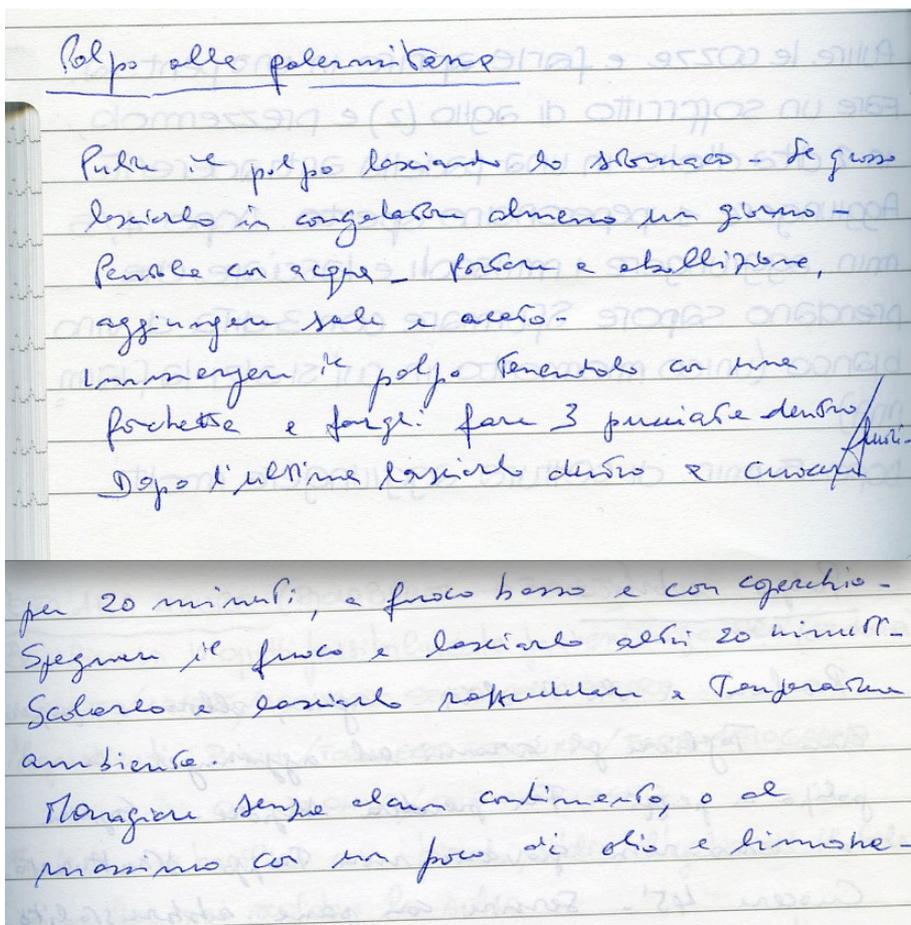
PESTO ALLA LIGURE (PAOLA BELLATI → BEUATA)
Barbico in noccioli possibilmente provenienza PEA' (EE-VOTIA)
MONDARE / LAVARE / ASCIUGARE SENZA CENTRIFUGARE
Ingredienti: PINOCH / FORMAGGIO PECORINO / FORMAGGIO GRANA
OLIO DI OLIVA / SALE FINO / AEMO
Frullare il barbico con i pinoli, il olio, l'aglio ed il sale
tempo fa mai scaldare la salsa.
Mantenere la consistenza morbida agghiacciando il formaggio
in quantità a piacere mantenendo la proporzione 30:1
e farla del grasso (parmigiano reggiano).
Trasferire la salsa in vasetti e coprire con olio per conservarla
in 5 congelare -
Per Condirlo: Far bollire la pasta, l'inghine, con un
poco d'olio, fagiolini e patate. Poco prima di scolare
la pasta con le verdure preferire un po' di salume
di bollitura e tenerla in una zuppiera e riempire
con la salsa e cui poi agghiacciare la pasta e le
verdure. Il condimento deve essere abbondante.
A piacere si può agghiacciare olio d'oliva e erbe.
Le quantità degli ingredienti sono a discrezione
e secondo del sapore che si vuole realizzare. Mantenere le
dosi equilibrate per un risultato gradevole e raffinato.



Vito

cosa hai preparato
di buono?

Polpo alla Palermitana



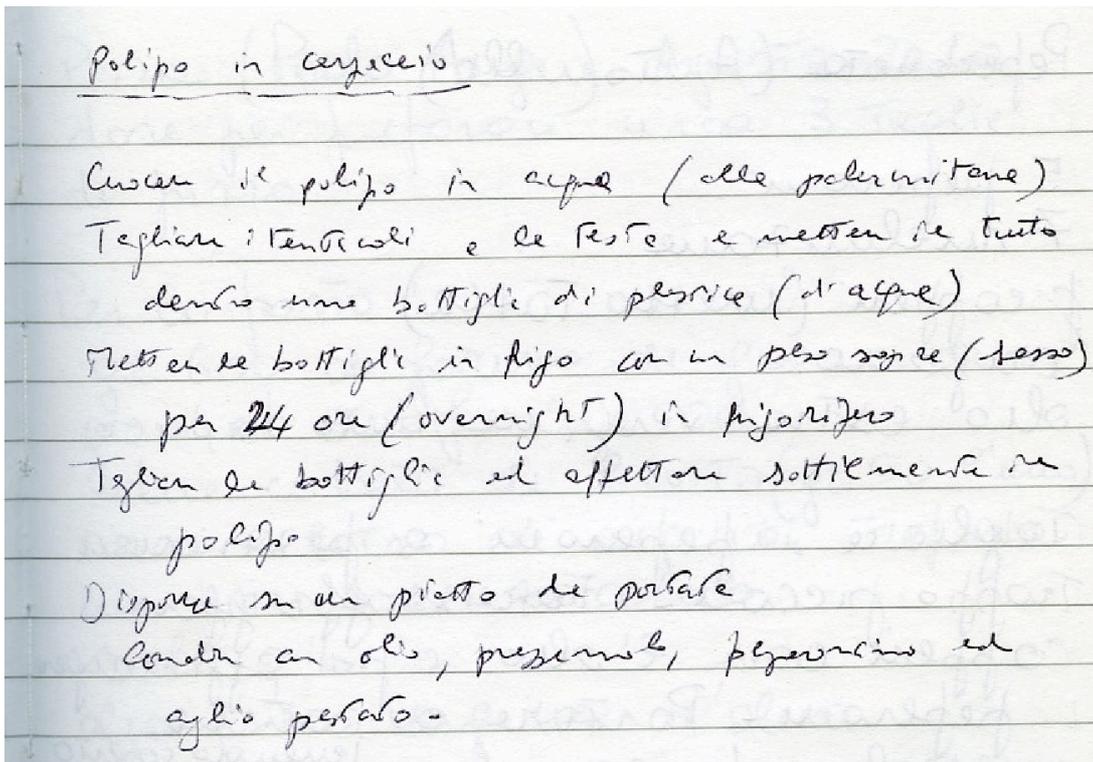
trascritto da Andrea



Lorenz

cosa hai preparato
di buono?

Polpo in carpaccio

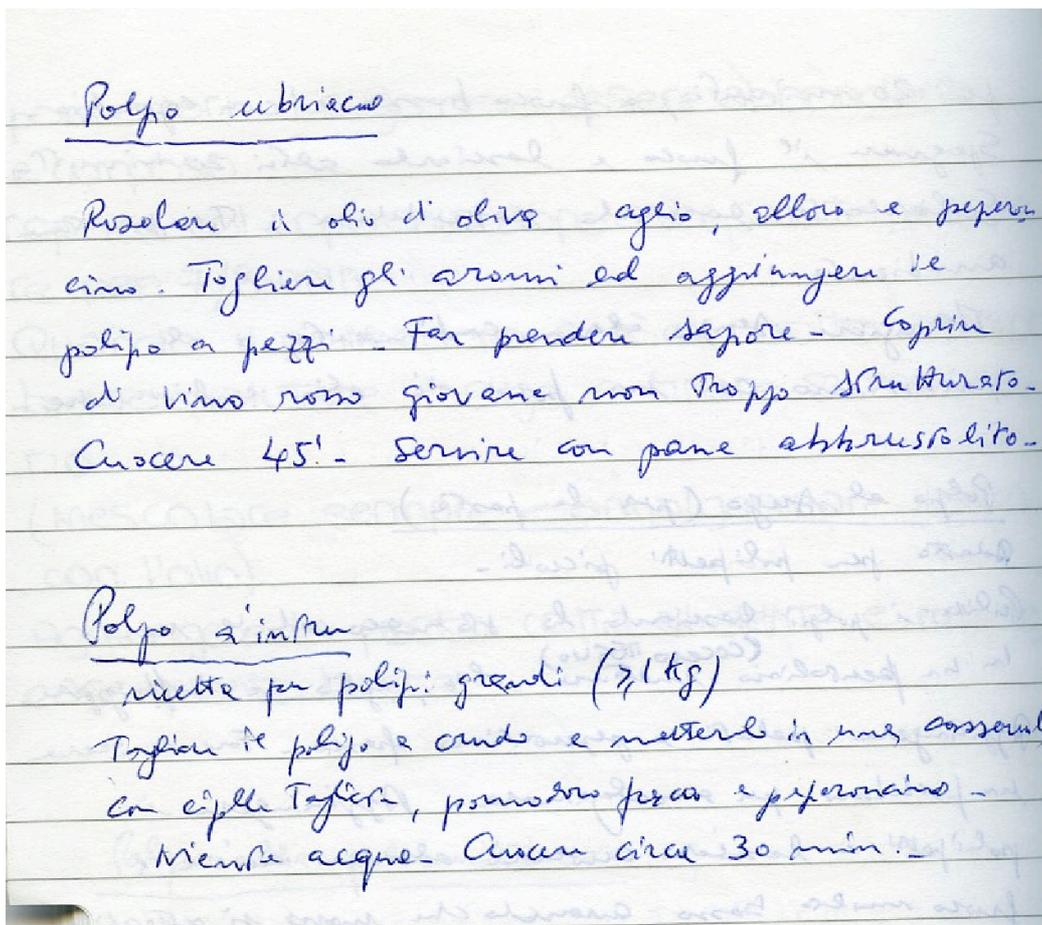




Andrea

cosa hai preparato
di buono?

Polpo ubriaco





Stefano

cosa hai preparato
di buono?

Risotto al nero di seppia

Risotto al nero di seppia 15.1.10

Brodo di pesce misto = unire avanzi di teste di pesce, intiere spine dorsali con avanzi di carne a due coste, una sedano e una cipolla bianca. Salare e pepare e bollire per 30 min.

Risotto "normale": cipolla bianca soffritta / dorata in olio/burro, riso, vino bianco. Allungare con il brodo di pesce. Quando mancano 3 min. aggiungere il nero delle seppie fresche. Far saltare in una padella antiaderente med. per 1^o min - 1^o min le seppie tritate alle radici. Quando il riso è pronto unire alle seppie saltate. Buon appetito!

Stefano

N.B. ~1 seppia ogni 2 persone, 20 gr pan



Andrea

cosa hai preparato
di buono?

Risotto delicato al profumo di pesce

Risotto delicato al profumo di pesce

Fare un risotto "normale", usando brodo di pesce*
e 1/2 cottura, gustargliene come piace ma scolarlo
alla fine aggiungere un ciuffo di
prezemmolo e pepe nero macinato

* ad es.: dopo aver bollito un mosello
con cipolle e carote

(dalle verdure profumate vicino alle Stajbari FS
di MI - 5.2.10)



Marco

cosa hai preparato di buono?

Rosette di marco

LE ROSETTE AL FORNO di MARCO MAGGIORI

INGREDIENTI:

- ROSETTE DI PANE GRANDI (UN PO' VUOTE DENTRO E QUINDI BEN COTTE)
- DEL LATTE
- MOZZARELLA
- PROSCIUTTO COTTO
- UOVA
- PASTA D'ACCIOGLIATE

MOZZARELLA OPPURE: MOZZARELLA

PISELLI OPPURE: MOZZARELLA

Prendi le rosette, toglili con delicatezza il toppe. Col coltolo scava dentro e toglilo più mollica di fuori - Prefero mozzarella e prosciutto cotto tagliuzzato, e aggiungi la mollica bagnata di latte - Prendi la rosetta e immergila dentro una bechamelle piena di latte; già e su la sequenza napoletana, anzi napoletanissima - Riempi le rosette dell'impasto preferito. Anzi No!! prima immergi l'impasto dentro un uovo sbattuto e poi inseriscilo nella rosetta - Aggiungilo il toppe delle rosette. Bagna la rosetta con un tuorlo d'uovo (basta poco) - e aggiungi un pizzico di pasta d'acquiaga - Bagna la ferocità con l'odissimo dio - Metti al forno per ???

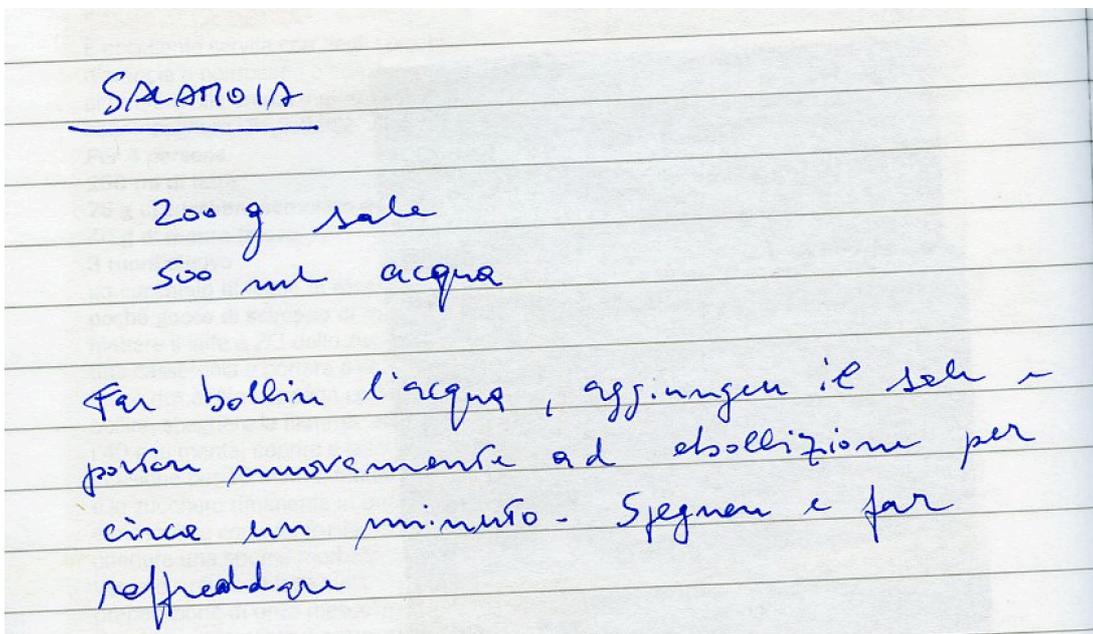
DIFENDE DAL TUO FORNO. CORDATA e x veali tute rosate, è PRONTO! Deve risultare croccante fuori e morbido e "armonioso" dentro - Buona fortuna.

31/08/10 Pantelleria



Andrea

cosa hai preparato
di buono? **Salamoia**





sconosciuto

cosa hai preparato
di buono?

Salsa alla menta e coulis freddo di verdure

SALSA ALLA MENTA
È eccellente servita con degli spicchi d'arancia e pompelmo o come alternativa alla crema inglese per accompagnare l'file flottante.
Per 4 persone:
250 ml di latte
75 g di zucchero semolato extrafine
40 g di menta fresca
3 tuorli d'uovo
un cucchiaino di foglie di menta
poche gocce di sciroppo di menta
Mettere il latte e 2/3 dello zucchero in una casseruola e portare a ebollizione a fuoco dolce. Non appena comincia a bollire, spegnere la fiamma, aggiungere i 40 g di menta, coprire e lasciare in infusione per 10 minuti. Mettere i tuorli e lo zucchero rimanente in una ciotola e mescolare con una frusta fino a ottenere una spuma morbida. Versare l'infuso di latte sulla preparazione di uova mescolando. Versare nuovamente il composto nella casseruola e cuocere a fiamma bassa senza smettere di mescolare fino a quando raggiunge una temperatura intorno agli 80° C. Filtrare immediatamente la salsa con uno chinois in una ciotola. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente mescolando ogni tanto per evitare che coaguli e formi una pellicola. Coprire con la pellicola da cucina e tenere in frigorifero fino a un massimo di 48 ore. Aggiungere la menta tagliuzzata e lo sciroppo di menta appena prima di servire. (Ricette tratte da *Salse* di Michel Roux - Bibliotheca Culinaria)

COULIS FREDDO DI VERDURE
È un ottimo accompagnamento per del pesce freddo lessato.
Qualche volta preparo un attraente e saporito stuzzichino composto da tre diversi coulis (carote, sedano rapa e piselli) da gustare al cucchiaino.
Per 6 persone:
360 g di carote o sedano rapa, sbucciate a cubetti, oppure
360 g di fagiolini, oppure 500 g di piselli freschi sgusciati
500 ml di panna da cucina
sale e pepe nero macinato
Cuocere le verdure selezionate in acqua salata in ebollizione fino a quando si inteneriscono. Scolarle e frullare con 100 ml di panna fino a ottenere una purea. Trasferire in una ciotola e lasciar raffreddare, mescolando ogni tanto. Con una frusta, incorporare la panna rimanente. Condire con sale e pepe e fare raffreddare in frigorifero fino al momento di utilizzare la salsa.



Paola B

cosa hai preparato
di buono?

Spezzatino spada e tonno

SPEZZATINO DI SPADA E TONNO (BEUATA)

Si lavano bene i tranci di spada e tonno (in proporzione equivalente); si tagliano a dadini e si dispongono su una padella antiodorente con olio. Si scottano a fuoco alto, poi si aggiungono due spricchi d'aglio tagliati a fettine, olive nere, uno monecchio di finocchietto ed una cipolla di coppesi, un peperoncino e 8/10 pomodorini piccini tagliati a metà.

Salare o piccante e si fa cuocere a fuoco moderato per non più di 10 minuti.

Aggiungere foglie di basilico e coprire con un coperchio prima di servire.

Ingredienti: - tranci di spada e tonno

olive nere, finocchietto, coppesi, aglio

Sale grosso, olio di oliva

Foglie di basilico e 1 peperoncino **S**

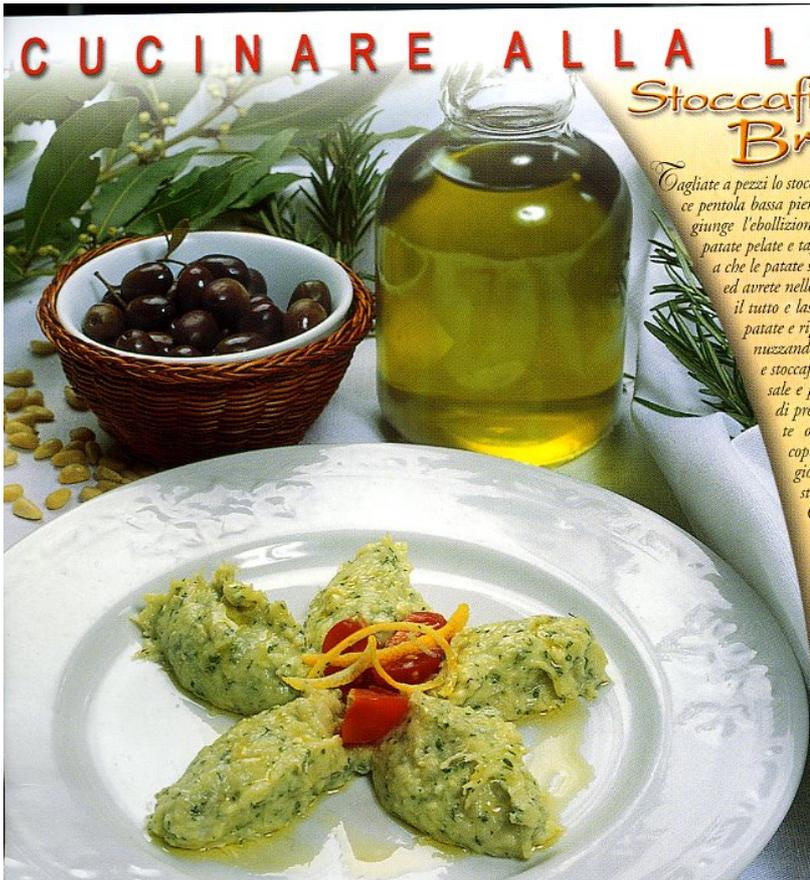
T



Sconosciuto

cosa hai preparato
di buono?

Stoccafisso a Brandacujun



CUCINARE ALLA LIGURE
Stoccafisso a Brandacujun

Tagliate a pezzi lo stoccafisso e mettetelo sul fuoco in una capace pentola bassa piena di acqua fredda salata, quando raggiunge l'ebollizione abbassate la fiamma ed unitevi le patate pelate e tagliate in due, continuate la cottura sino a che le patate saranno morbide; ci vorrà una mezz'ora ed avrete nello stesso tempo lo stoccafisso cotto. Scolate il tutto e lasciate iniepidire per poter schiacciare le patate e ripulire lo stoccafisso di pelle e lisce, sminuzzandolo via via con le dita. Rimettete patate e stoccafisso nella pentola di cottura, condite con sale e poco pepe bianco, unite il trito di foglie di prezzemolo e spicchi d'aglio ed abbondante olio extravergine d'oliva. Rimettete il coperchio alla pentola di cottura e per maggiore sicurezza avvolgetela in un ampio strofinaccio che annoderete.

Cominciate allora a "brandare" (cioè a muovere la pentola con movimento rotatorio, scuotendola ogni due o tre giri) per il tempo che basta ad amalgamare tutti gli ingredienti ed ottenere un composto omogeneo nel quale si possano tuttavia individuare le patate e lo stoccafisso. Servite caldo, ma non bollente, completando con una macinata di pepe ed un bel filo d'olio extravergine d'oliva.

Per 4 persone

- ◆ 1,8 kg di stoccafisso ammollato
- ◆ 1 kg di patate
- ◆ 2 spicchi d'aglio
- ◆ alcuni rametti di prezzemolo
- ◆ sale e pepe bianco
- ◆ olio extravergine d'oliva



Maria Antonietta

cosa hai preparato
di buono?

Tonno sott'olio

Tonno sott'olio (Maria Antonietta
16/10/2008)

In una pentola mettere il tonno fresco,
sale grosso (circa 900g per Kg di tonno)
ed acqua fredda.
Cuocere bollendo, schiumare e
bollire 12 min.
Scolare il tonno cotto in un colapasta
e lasciarlo a lungo (overnight)
L'indomani metterlo sott'olio.



Anto

cosa hai preparato di buono? **Torta di mele**

TORTE DI MELE - TEMPO DI FATTURA 20'	
INGREDIENTI: 5 STRIE VERDI / 200 cc latte / 3 uova / 150 gr. zucchero / 110 gr. FARRA CANNIA / BURRO B.B. / PANE GRATTATO / 1/2 CUCCHIAIO CAFFÈ DI LIQUORE BERTOLINI	
1.	mette la torta con burro nel forno 190°
2.	staccare le mele
3.	mette i semi d'uovo in una terrina ed offri il zucchero a poco a poco sbattendo bene fino a che i semi formano le bolle
4.	offri il formo a poco a poco bene con formo
5.	lavora nella ed offri il burro sciolto nell'impasto
6.	offri 200 cc di latte e
	lavora bene in modo
	da ottenere crema liquida senza formo + 1/2 cucchiaino di lievito 7. mettere per 10 minuti nella teglia in abbondante 8. Versare nella teglia la crema 9. tagliare le mele in fettine sottili e spargere sulla crema 10. far bollire la crema ed offri un 1/2 di zucchero sulle mele 11. per finire 4 frotte di burro sulle mele ed infornare a 190° x 40' 12. Aspettare che si raffreddi e far conoscere BON APPETITO!



Lorenz

cosa hai preparato
di buono?

Torta fredda

Torta fredda (Lorenz 22/8/09)

350 g biscotti integrali
100 g burro (a temp. ambiente)
1 cucchiaino zucchero di canna
1 limone (solo le bucce grattugiate)

omogenizzare il tutto e disporre spianata
su un piatto in frigorifero. Ricoprire di



Andrea

cosa hai preparato
di buono? Tzaziki

Tzatziki
1 { polveri di aglio - sale - aneto
prezzenolo
2 cucchiaini maiz 1 + 1 cucchiaino olio oliva
stemperare il tutto nello yogurt
aggiungere cetriolo fresco (?)
lontan riporre in frigo 1h



Chiara I

cosa hai preparato
di buono?

Zuppa di ceci e fagioli con calamari

