

Antipasto di terra

Ingredienti per persona:

2 fettine di prosciutto crudo dolce
2 fettine di salame di Milano
2 fettine di lonza
2 nodini di mozzarella di bufala
1 manciata di olive miste
qualche carciofino sott'olio

Maltagliati alle verdure

Ingredienti per quattro persone:

Condimento di verdure:

1 Peperone rosso
1 Carciofo
1 Melanzana
2/3 Zucchine
3 h Funghi champignon
4/5 Pomodori pachino
1 spicchio di aglio
olio
1/2 peperoncino
100 g di speck

Mettere in una padella olio, uno spicchio di aglio, mezzo peperoncino mediamente piccante e 100 grammi di speck tritato molto fino.

Coprire con un coperchio e lasciar soffriggere per circa 2 minuti fino a che l'aglio non sia perfettamente dorato e lo speck trasparente ma comunque ancora morbido.

Onde evitare spiacevoli sorprese ricordatevi di togliere l'aglio perchè il rischio che si confonda con le verdure è davvero troppo alto.

Lavare, asciugare e tagliare a listarelle molto sottili le verdure sopra elencate fatta eccezione per i pomodorini ed aggiungerle al soffritto.

Cuocere a fuoco basso per circa venti minuti.

A pochi minuti dal termine della cottura spaccare in quattro parti i pomodori pachino ed una volta scolata tutta l'acqua aggiungerli al composto e lasciarli scottare appena qualche minuto.

Aggiungere un pizzico di sale

Sfoglia per i maltagliati:

4 uova intere
4 h. Farina

Disporre la farina a fontana e rompere le uova nel centro.

Con la forchetta sbattere le uova dall'interno verso l'esterno fino ad incorporarle con la farina presente ai lati.

Creare un impasto omogeneo da lavorare bene con le mani.

Stendere una bella sfoglia e lasciar riposare su una "spianatora" coperta da un piatto capovolto per circa 10 minuti.

Fare delle strisce lunghe 8 – 10 cm e con il coltello ritagliare dei piccoli quadretti irregolari.

Cuocere in acqua calda già salata fino a che non salgano in superficie.

*Scolare i maltagliati e mantecarli sul fuoco con le verdure, aggiungendo un cucchiaio di pecorino ed uno di parmigiano.

Valigette di vitella alla romana

Ingredienti per 4 persone:

1/2 Chilo di carne di vitella
3 h di funghi champignon
250 g piselli
1 cipolla
1 fetta da 100 g di prosciutto cotto magro
olio
aglio
sale
pepe

La prima accortezza è recarsi dal macellaio di fiducia e raccomandarsi che il taglio della carne che state per acquistare sia squisitamente morbido.

Aprire con cura una ad una le fettine su un tagliere di legno, eliminare eventuali parti grasse ed i “nervetti” evidenti.

Con un coltello intagliare appena gli angoli senza però toccare la base del tagliere e passare in maniera energica sopra l’intera fettina il coltello di piatto per un paio di volte, questo servirà a renderla più sottile.

In una padella far rosolare 1 spicchio d’aglio, poco olio ed i funghi precedentemente trifolati. A pochi minuti dal termine della cottura aggiungere una spolverata di pepe bianco ed un pizzico di sale.

A parte far ammorbidire in poco olio 1 cipolla e 100 grammi di prosciutto cotto tagliato a dadini. A seguire aggiungere i piselli e cuocere a fuoco lento.

Aggiungere un pizzico di sale.

*Affinchè i piselli si mantengano morbidi durante la cottura aggiungere ½ bicchiere di acqua calda ed assicurarsi che a fine cottura si sia completamente ritirata.

Inserire all’interno di ciascuna fettina di carne 1 cucchiaio di funghi ben scolati dall’olio ed un cucchiaio di piselli, piegare il lato rimasto vuoto su quello appena farcito e chiudere con un paio di stecchini incrociati.

Successivamente infarinare le valigette e cuocere in una padella rigorosamente antiaderente, bassa e con il fondo molto largo in modo che possano essere adagiate e girate con una certa disinvoltura.

Per la cottura potete utilizzare olio (quanto basta) ed un buon bicchiere di vino bianco.

In alternativa al vino è possibile spremere un limone servendosi del filtro di un piccolo “passino”.

Il tempo di cottura è di circa 15/20 minuti.

Prima di spengere il fornello assicuratevi che il vino (oppure il limone) si sia perfettamente amalgamato con l’olio fino a formare una delicata salsetta.

Aggiungete un pizzico molto leggero di sale.

Puntarelle

Da condire con olio extra vergine di oliva, sale e pasta di acciughe

Crostata di ricotta e cioccolato

Ingredienti per 5/ 6 persone:

Pasta frolla:

125 g. margarina

200 g. farina

120 g zucchero

2 tuorli

Ripieno:

400 g ricotta di pecora

200 g cioccolato fondente

Disporre a fontana sul tavolo la farina con al centro le uova e sbattere il composto con una forchetta aggiungendo lo zucchero e la margarina a temperatura ambiente , quindi molto morbida.

Man mano che si incorpora la farina presente ai lati il composto diventerà sempre più compatto.

Lasciar riposare la pasta frolla nel frigorifero per circa venti minuti.

Intanto potete iniziare ad accendere il forno perché si cominci ad alzare a temperatura.

Imburrare ed infarinare una teglia molto bassa, qui potrete sistemare l'impasto rialzando i bordi.

Una volta steso l'impasto bucherellare qua e là con la forchetta la base della crostata.

Cuocere nel forno ventilato a 200 gradi per circa 15 minuti circa.

Quando la base della crostata risulta appena biscottata estrarre dal forno e con una spatolina adagiare sopra la ricotta che precedentemente avrete amalgamato con le scaglette di cioccolato fondente, 2 cucchiaini abbondanti di zucchero ed un "tappino" di liquore "Strega".

Inserire di nuovo nel forno per 2/3 e poi togliere definitivamente.

Cari amici è pronto in tavola, Buon appetito da nonna Giulia!