Le Ricette di Mamma Paola



Le Ricette Di Mamma Paola

di Paola Peretti

Curate da Andrea Ricci
Prima edizione (V1.0) elettronica febbraio 2017
Prima edizione (V2.0) elettronica agosto 2017
Rilasciate nel Pubblico Dominio

Paola Peretti

Le ricette di mamma Paola



alla memoria di
Paola Peretti
(Ivrea 1939 - Roma 2010)

Premessa

Qui sono raccolte le ricette che mamma ha collezionato nel tempo di suo pugno, su foglietti sparsi o in due quaderni scolastici, uno a quadretti e uno a righe.

Il materiale è stato scansionato un po' disordinatamente, i quaderni a pagina doppia (pagine sinistra e destra in un'unica immagine), e conservato in due raccolte: la prima di sole immagini, la seconda in un pdf arricchito di indice.

I riferimenti che troverete nelle note di ciascuna si ricollegano ad una delle due raccolte, in maniera ben poco coerente, ad ogni modo quando si parla di jpg ci si riferisce alle singole immagini.

Nel quaderno a quadretti alcune ricette erano anche segnate con una spunta - forse le preferite di mamma? - ma questa non è stata riportata.

Le ricette sono state trascritte il più fedelmente possibile, talvolta senza punteggiatura, talvolta senza maiuscola dopo i punti, talvolta nientepopodimeno che con dei punti e virgola; sicuramente poi avrò introdotto i miei errori di trascrizione e dattilografia, e sarò lieto di correggerli nelle prossime edizioni se vorrete segnalarmeli previa verifica sulle immagini.

Negli ingredienti mi sono adattato al sftware in cui ho inserito le ricette (Gourmet recipe manager), dove spesso mamma parla di etti ho convertito in grammi. Qui si è persa un po' di fedeltà all'originale.

Da Gourmet sono stati prodotti i file html, e questi sono poi stati editati e impaginati in epub con Sigil (poi convertito a pdf e a.mobi con Calibre).

La vesrione 2.0 è stata aggiornata con un'appendice di ricette ritrovate successivamente.

Attenzione: N.d.A. sta per "Nota di Andrea", non "dell'autore".

Il curatore,
Andrea Ricci
Roma, febbraio 2017

Aceto

Procedimento

Usare la "*camicia*" dura, lavarla con il vino, poi riporla nella damigiana ed aggiungere il vino inacidito o aceto.

Note

fogliSfusi007.jpg

Firmato
Un saluto e un bacione a tutti
Ciao Daniela

Agnolotti (A)

Ingredienti

ripieno:

- 1 arrosto di vitello
- 1 arrosto di maiale
- salame cotto (o in mancanza: prosciutto cotto + un pezzo di salsiccia)
- petto di pollo (o tacchino) arrosto
- 4-5 uova
- parmigiano
- cavolo lessato e strizzato
- noce moscata
- goccio d'acqua con sale

pasta:

- 1 kg farina
- 7 uova

Note

quaderno-A012.jpg

320 agnolotti = 12 persone

non so se "goccio d'acqua con sale" vada con il ripieno o nella pasta

Paola Peretti

Agnolotti (B)

Ingredienti

- 350 g stufato di manzo
- 200 g arrosto di maiale
- 100 g salsiccia a metro
- 100 g cervella di vitello o di manzo
- 1 mazzo scarola o bieta
- 3-4 uova
- parmigiano grattugiato
- sugo di carne o burro
- 1/2 noce moscata
- sale

pasta:

- 600 g farina (circa)
- 3 uova
- 150 g acqua (circa)

Procedimento

Lessare leggermente salsiccia e cervella. Lessare la scarola, strizzarla, tritarla e insaporirla in sugo di carne o poco burro. Tritare finemente tutte l equalità di carne e la salsiccia, mettendo il ricavato in un recipiente; aggiungere la scarola, 3 o 4 cucchiaiate di parmigiano sale noce moscata e uova sino ad ottenere un composto di giusta consistenza. Amalgamare bene il tutto.

Con la farina, uova e pasta preparare la pasta e poi stendere con il mattarello due o 3 sfoglie. mentre si prepara una sfoglia tenere l'altra pasta ben coperta, affinché si mantenga giustamente morbida.

Ricavare agnolotti quadrati

La tradizione vuole questi ravioli come piatto in brodo.

Si possono però anche servire asciutti, sempre cuocendoli nel brodo anziché nella solita acqua salata: irrorarli poi con burro fatto fondere insieme a qualche foglia di salvia, spolverizzando gli agnolotti con sottili fettine di tartufo e parmigiano; oppure condirli con una salsa al pomodoro o con ragù di carne.

Note

Variante: gli agnolotti piemontesi posseggono un infinito numero di varianti in quanto in famiglia vengono solitamente preparati al lunedì usufruendo degli avanzi di carne della domenica (il famoso bollito misto) e di tutti gli avanzi di carne arrostite o stufate cucinate durante la settimana: possono essere arrosto di coniglio o di pollo, vitello, filoni, animelle, cervella e midolla d'osso. Ogni volta si ha così una diversa versione di agnolotti. Anche la scarola non è un elemento fisso: può essere sostituita con indivia, bietole, foglie di cavolo, spinaci.

Anticamente in questo ripieno veniva anche inserito del risotto bianco, precedentemente condito con burro e parmigiano.

dal Quaderno a righe 32

Antipasto Di Carne Cruda (albese)

Procedimento

Farsi affettare dal macellaio un po' di girello (o filetto) fine fine (come prosciutto).

Disporre sul piatto e condire con sale, olio, limone, pepe e scaglie di parmigiano. (+ tartufo se possibile)

Note

dal Quaderno a quadretti 17

Antipasto Di Frittata

Procedimento

fare frittata sottile (3uova per frittata) (se per molti 1 gialla, 1 verde)

tritare ca 2 etti prosciutto + 1 cucchiaino capperi, aggiungere burro o olio e grana grattugiata. arrotolare stretto in foglio di alluminio e far raffreddare bene in frigo. Affettare e servire

Note

quaderno B022.jpg

p 25

Paola Peretti

Apple Dumplngs

Ingredienti

- short crust pastry using 8 oz flour etc.
- 2 oz brown sugar
- 4 cloves
- 2 teaspoon grated lemon sind
- 4 medium-sized apples
- 1 tablespoon butter
- milk
- castor sugar
- (cream)

Procedimento

Divide the short crust pastry into 4 rounds and peel and core the apples. Mix the sugar, grated lemon rind and 1/2 tablespoon of butter and fill the hollow inside the apples. Stick a clove into each center and put an apple on each round of pastry. Draw up the pastry to cover the apples completely, moisten the edges with milk and press together firmly. Place the dumplings, sealed sides under, on to a baking pan greased with the remaining butter, brush them with milk, dredge with castor sugar and put in a moderate oven for about 30 minutes. Serve hot or cold with cream.

Note

dal Quaderno a righe 30

Aringhe

Procedimento

cipolle - mela - panna sacida

Note

fogliSfusi012.jpg

Arrosto Di Tacchino (petto)

Procedimento

Petto di tacchino arrosto - freddo. affettar e servire con maionnese e panna

Note

dal Quaderno a quadretti 17

Arrosto Ripieno

Ingredienti

- coda di fiocco (sfianco, piccione) con tasca

ripieno:

- 200 g carne macinata
- 100 g prosciutto cotto macinato (anche 150)
- poco pane bagnato nel latte
- parmigiano
- 1 uovo
- trito di prezzemolo, aglio e salvia

per cottura:

- olio
- burro
- rosmarino
- carota
- cipolla
- sedano
- brodo o acqua

Procedimento

Riempire, cucire e far rosolare in olio e burro, rosmatrino, aglio, carota, cipolla e sedano.

Aggiungere brodo o acqua e alla fine vino bianco.

Passare il sugo.

Servire caldo o freddo.

Note

quaderno-A012.jpg

Paola Peretti

Bagna Cauda

Ingredienti

- 1 vasetto piccolo acciughe
- 5-6 spicchi d'aglio (grossi)
- panna da cucina

Procedimento

Tritare il tutto fine fine. Mettere in un padellino un po' d'olio, un po' di burro e il trito + un cucchiaio di panna densa (oppure? di panna liquida).

Mettere al fuoco leggerissimo e sempre girando far cuocere circa 6-7 minuti.

Non deve friggere e deve farsi una crema.

Note

Quaderno a quadretti 17

Banane Alla Fiamma

Ingredienti

- 6 banane
- 1/4 l acqua
- 75 g zucchero
- presa vaniglia
- 1 bicchierino rum

Procedimento

Preparare uno sciroppo con 1 quarto di litro di acqua, 75 gr di zucchero e una presa di vaniglia. Sbucciare 6 banane, immergerle per 4-5 min nello sciroppo in ebollizione, scolare e disporle su un piatto. Irrorale con un bicchierino di rum, poi dare fuoco.

Note

fogliSfusi005.jpg

Battuta Don Giovanni

Procedimento

Fate affettare 100 g di girello (o filetto) molto sottile (come prosciutto) condire con sale, pepe e limone. lasciare marinare per mezz'ora

Disporre direttamente le fettine sul piatto di portata e ricoprire completamente con maionese arricchita di panna (2/3 maionese, 1/3 panna) [Decorare con senape].

contornare con spicchi di uova sode e di pomodori.

Note

dal Quaderno a quadretti 17

Blini

Ingredienti

- 200 g farina bianca
- 200 g di grano saraceno
- 20 g di lievito naturale
- 1/2 l latte
- 1 pizzico sale
- 2 uova
- 50 g burro

Procedimento

Diluire il lievito in un poco di latte tiepido. Amalgamare in una terrina la due farine, le due uova, il sale, il latte e il lievito già sciolto. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 2 ore.

Si prende quindi una padella molto piccola, di diametro 15-20 cm. al massimo, con il fondo possibilmente abbastanza spesso e la si unge con un po' di burro. Si mette sul fuoco e vi si fanno cuocere delle frittelle sottili come crepes, lasciandole dorare un paio di minuti per parte. I blini devono rimanere molto morbidi ed occorre ricordarsi di ungere la padella tra una cottura e l'altra.

- con caviale

- con una fetta di salmone condita con panna acida

con una fettina di Brie messa sopra quando il blini è ancora in padella.

Note

altre ricette russe ved. Brava feb. 77

dal Quaderno a quadretti 21

Bollito Avanzato (Marina)

Procedimento

Tagliare a fettine bollito freddo. Rosolare nel burro. Far besciamella e aggiungerci uovo e succo di 1 limone.

Mettere su una teglia fettine di carne ricoperte di besciamella e far colorare al forno.

Note

dal Quaderno a righe 37 P3

Braciole Di Maiale Con Fagioli

Procedimento

Far rosolare le braciole, quando rosolate aggiungere un po' di vino. Quando sono quasi cotte aggiungere una scatola di fagioli borlotti, eventualmente ancora un goccio di vino o acqua. Coprire e terminare la cottura.

Note

fogliSfusi004.jpg

così anche per arrosto di maiale o vitello

Brioche

Ingredienti

- 1/2 kg farina
- 4 uova intere
- 100 g burro
- 50 lievito birra

- 1/4 l latte tiepido
- 50 g zucchero (x brioche dolce) (opzionale)

Procedimento

Mettere tutto in una terrina e battere con la mano. Quando si stacca dalle pareti metterlo a crescere in una teglia imburrata con il buco. Quando è raddoppiato il volume mettere in forno 20 min - 30 min.

Se fai la brioche salata aggiungere (dopo averla battuta) sale e pezzetti di salame e formaggi (preferibilmente provolone). Si può anche aggiungere solo pecorino grattugiato.

Note

dal Quaderno a righe 34 P3

Budino Di Cioccolato (Titta)

Ingredienti

- 100 g farina
- 100 g cacao amaro
- 150 g zucchero
- 100 g burro
- 1 l latte
- 1/2 tazzina cognac (opzionale)

Procedimento

Mischiare tutti gli ingredienti salvo il burro.

Sempre girando mettere al fuoco. Appena alza il bollore aggiungere il burro. Far cuocere 10 minuti. Spegnere e continuare a girare.

Caldo o freddo

Note

dal Quaderno a quadretti 23

Budino Di Lilli

Ingredienti

- 400 g ricotta

Paola Peretti

- 80 g zucchero
- 4 uova
- 1 cucchiaio farina setacciata
- cannella (polvere)
- canditi
- 1/2 limone, buccia (grattugiata)
- 2 bicchieri rum

Procedimento

Mettere in una terrina la ricotta, 1 uovo intero + 3 tuorli, farina, zucchero (-2 cucchiai) cannella e un pizzico di sale, scorza di limone, arancia e cedro e rum. Montare a neve gli albumi e unirli a cucchiaiate al composto delicatezza.

Versare nello stampo e cuocere per 30 min. a fuoco basso. Far raffreddare un poco, rovesciarlo e metterci sopra il rimanente zucchero.

Note

dal Quaderno a quadretti 23

Budino Tartara (Creme Caramel)

Ingredienti

- 3 uova intere
- 3 tazzine (da te) di latte
- 3 cucchiai zucchero
- 1 scorza limone

Procedimento

Sbattere uova intere con zucchero, aggiungere latte caldo. Far caramellare zucchero nello stampo, versare il composto immergere stampo in casseruola con acqua calda. Metter in forno (170) 25 min

Note

(variante nel teso materno)

latte 500 - uova 4 - zucchero 175 g (50 x caramello) buccia 1/2 limone - 60 min a 150°

N.d.A:

il latte va scaldato con la buccia di limone.

Invece di infornare si può mettere lo stampo in una pentola a pressione con 1 bicchier d'acqua per 20 minuti)

dal Quaderno a quadretti 18

Da una mail di mamma:

CREME CARAMEL (per 6 pers.)

Ho 3 ricette diverse.

a) 3 uova intere, 3 tazze da te di latte, 3 cucchiai di zucchero (+50 gr per caramello), 1 scorza limone (senza pane);

b) 4 uova intere, 1/2 1. latte, 125 gr. di zucchero (+50 gr. per caramello), buccia di 1/2 limone (senza pane);

c) 2 uova intere + 3 tuorli, 1/2 1. latte, 120 gr. zucchero (+130 gr. per caramello), 1 bustina di vaniglina o l stecca di vaniglia. MAMMA MIA USAVA LA STECCA DI VANIGLIA

Far bollire il latte con la vaniglina o la buccia di limone, spegnendo appena alza il bollore. In una casseruola lavorare a lungo le uova con lo zucchero e, sempre mescolando, versatevi sopra il latte caldo dal quale avrete tolto la buccia di limone. (Alcuni consigliano di filtrare il composto da un colino a maglia sottile ma io non l'ho mai fatto)

Preparate il caramello: in un pentolino mettete lo zucchero con 2 cucchiai scarsi di acqua (o anche meno). Quando il composto e' diventato fluido e di un bel colore dorato versatelo in uno stampo o in tanti stampini facendo in modo che il caramello ne rivesta fondo e pareti. Versate la crema nello stampo (o negli stampini), sistemateli in un tegame (contenente acqua bollente in quantita' idonea) adatto a cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 150° C per un'ora e piu' (altra ricetta: 25 min a 175°C), facendo attenzione che l'acqua sobbolla senza mai raggiungere il bollore.

La crème caramel è pronta quando, immergendovi uno stecco, lo ritirate asciutto. Lasciatela raffreddare e poi sformatela.

PROVA I VARI DOSAGGI E TEMPI DI COTTURA E FAMMI SAPERE. A me sembra di aver usato sempre le dosi a) e tempo di cottura un'ora ma non ricordo bene.

Paola Peretti

Canastrelli

Ingredienti

- 1 kg farina
- 700 g zucchero
- 1/2 kg burro
- 2 uova
- 4 bustine vaniglia
- scorza di limone grattugiata
- 1 manciata (grossa) di nocciole tostate sminuzzate
- 300 g cioccolato in polvere
- 2 cucchiai cacao amaro
- 1 tazza caffé forte oppure bicchiere marsala

Procedimento

Impastare il tutto e lasciare riposare a temperatura ambiente per due ore, suddividerla in tante palline non troppo grosse e farle cuocere nell'apposito ferro già ben caldo.

Note

fogliSfusi006.jpg

La grafia non è di mamma (forse Daniela)

Canestrelli Di Zia Sabina

Ingredienti

- 1 kg farina bianca
- 500 g burro
- 500 g zucchero
- 200 g cacao amaro
- 100 g cioccolato in polvere
- 4 uova intere
- 1 tazzina caffè espresso (opzionale)
- 1/2 limone buccia grattugiata

Procedimento

Lavorare bene - fare pallottoline - mettere sul ferro (unto) e cuocere sulla barce un momentino per parte.

Note

Appunto a latere con mia grafia (forse una ricetta abbruzzese da realizzare con il medesimo ferro):

1/2 kg farina
4 uova
4 gusci di uova d'olio
200 gr. zucchero
buccia di limone
finocchietto
pasta morbida

(N.d.A.)

dal Quaderno a righe 40 - P8

Caponata Siciliana

Ingredienti

- 1/2 kg peperoni
- 1/2 kg melanzane
- 1/2 kg cipolle
- 300 g pomodori rossi
- 1 sedano piccolo verde
- qualche pinolo

Procedimento

Rosolare separatamente a pezzetti peperoni e le melanzane (non sbucciate) a tocchi e mettere in una fondina. A parte mettere in una padella olio, cipolla e farla dorare, aggiungere sedano a pezzetti, coprire e finire di cuocere.

Quando è quasi cotto aggiungere pomodori a pezzetti. Finire di cuocere lentamente con coperchio.

Unire tutto e aggiungere pinoli e un poco di pepe, aggiustare per sale. Rimettere tutto in padella e far stufare un po'.

Quando inizia a bollire da tutte le parti buttare 2 cucchiai di zucchero e una sbufata d'aceto. Coprire un momento e poi fare evaporare.

Paola Peretti

Note

Conservare in frigo (oppure conservare in vasi ermetici e far bollire 20 minuti)

dal Quaderno a righe 34 - P2

Carne Alla Carpaccio

Ingredienti

- 2 cucchiaini senape
- sale
- pepe
- 2 cucchiaiate cognac
- 4 gocce worchester
- 6 cucchiaiate salsa rubra
- 4 cucchiaiate panna liquida
- fettine sottili di carne cruda
- prezzemolo

Procedimento

In una ciotola mettere due cucchiaini di senape, sale e pepe. Mescolando aggiungere 2 cucchiaiate di buon cognac e poi 4 goccie di worchester, 6 cucchiaiate di rubra e 4 di panna liquida. Lavorare bene il tutto. Mettere in una salsiera per accompaganre le fettine di carne cruda tagliate sottili e spruzzate di prezzemolo trito.

Note

fogliSfusi004.jpg

Carne Alla Pizzaiola Alla Moda Di Marina

Procedimento

in una padella mettere olio (+ burro), fettine di vitello, prezzemolo acciuga e aglio tritato, pomodoro e sale. Fare più strati se necessario.

Coprire e mettere al fuoco.

Note

dal Quaderno a righe 39 - P6

Carne Con Funghi E Besciamella (sig.ra Rampagni)

Procedimento

fare l abesciamella, aggiungere formaggi vari a pezzetti ed i funghi cotti come sopra.

Infarinare le fettine di carne farle saltare da ambe le parti nel burro, metterle in una pirofila unta di burro, coprirle con la besciamella e mettete al forno per fare la crostina.

Note

funghi cotti come sopra si riferisce alla ricetta Patate con funghi.

dal Quaderno a righe 42 - P12

Castagnole (maria)

Ingredienti

- 2 uova
- 4 cucchiai zucchero
- 2 cucchiai olio
- 1/2 cartina lievito
- 1 bicchierino latte (bicchiere da china)
- quanto basta farina
- grattugiata di limone
- poco liquore (sambuca preferibilmente)

Procedimento

Mescolare uova zucchero olio e liquore, per ultimo latte e lievito e farina.

Con cucchiaino medio mettere palline a friggere in abbondante olio.

Cospargere di zucchero.

Note

dal Quaderno a righe 42 - P13

Cavolfiore Gratinato

Ingredienti

- 1 cavolfiore
- 30 g burro
- 2 cucchiai parmigiano
- pangrattato
- sale
- pepe
- besciamella

Procedimento

Lessare cavolfiore al dente (15 min. c.) Preparare besciamella piuttosto fluida. Imburrare pirofila e metterci cavolfiore, burro, besciamella, parmigiano e poco pangrattato.

Mettere in forno per 30 minuti circa.

Note

dal Quaderno a righe 37 - P2

Chicche Del Nonno

Ingredienti

- 400 g patata
- 100 g purea di spinaci
- 200 g farina
- 1 uovo
- sale

Procedimento

Impastare g 400 di partate con 100g di purea di spinaci g 200 di farina 1 uovo, sale.

Tagliare degli gnocchetti molto piccoli, farli bollire e condire con burro o salsa di pomodoro o panna.

Ciambelle Della Nonna

Ingredienti

- 1/2 kg patate bollite eschiacciate
- 1/2 kg farina
- 1 cucchiaio zucchero
- 1 limone, buccia grattugiata
- 4 uova intere
- 1 cubetto lievito di birra sciolto in poco latte tiepido

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e far lievitare in una ciotola. Quando impasto è ben gonfio formare tarallini e friggere.

Cospargere di zucchero e marmellata o crema a piacere

Note

dal Quaderno a righe 36 - P1

Cipolline Con Maionnese E Panna

Ingredienti

- cipolline
- maionese
- panna

Procedimento

Far bollire (buttare in acqua salata bollente) delle cipolline in acqua e aceto (1 tazza di aceto in pentola tipo x fare pasta) per circa 1/4 ora. Scolarle bene e far raffreddare.

Versare in una zuppiera e condire con maionnese alla quale si aggiunge panna densa (2/3 maionnese e 1/3 panna).

Note

dal Quaderno a quadretti 17

Paola Peretti

Cipolline

Procedimento

cipolline scaldate 3/6 minuti (secondo grandezza) in acqua aceto e sale bollente, Condire con maionese e panna (2/3 prima e 1/3 seconda)

Note

Ricetta senza titolo.

quaderno B022.jpg

p 25

Cotolette Sott'aceto

Procedimento

Preparare cotolette alla milanese (passate nell'uovo con sale, poi nel pangrattato e fritte) come di consueto. Si puo' usare sia carne di vitellone, sia petto di pollo, ma pure pesce del lago, ovviamente fritto (le tinche o i lattarini). In olio nuovo ecc. ecc. (come sopra).

Note

via e-mail

Il *come sopra* si riferisce alla ricetta degli Zucchini in carpione, riassumo di seguito il passaggio saliente:

"In olio nuovo (non quello usato per gli zucchini) far friggere in un tegame con i bordi alti abbondanti spicchi di aglio e parecchia salvia (lavata e asciugata). Quando questi hanno preso un colore bruno (attenti a non bruciarli) aggiungere aceto + acqua in quantità sufficiente a coprire gli zucchini fritti. Salare e far bollire per qualche minuto. Lasciare raffreddare e versare sugli zucchini."

Couscous

Ingredienti

- 1-2 o 2 spicchi d'aglio tritato fine
- 1 cipolla piccola a fettine sottili

- 7-10 acini di coriandolo
- 1 cucchiaio margarina (o burro)
- poco olio di semi
- 200 g polpa di agnello
- 200 g petto di pollo
- 4 patate
- 4 carote
- 4 cipolle (meglio se quelle piatte)
- pezzo zucca
- 1-2 cucchiaini curry
- salsa Harissa
- sale
- pepe
- 1 scatola ceci cotti
- 1/2 kg passato di pomodoro
- 300 g cuscus precotto
- uvetta passa
- 2 bustine zafferano

Procedimento

tegame di terracotta (la carne tutta a pezzetti)

Far soffriggere leggermente aglio, cipolla, coriandolo.

Quando la cipolla è morbida aggiungere carne di agnello a tocchi e dopo un pochino anche il petto di pollo. Sale e pepe. Dopo un po' aggiungere passato di pomodoro (1/2 kg), 1-2 cucchiaini di curry, e acqua fino a coprire il tutto. Aggiungere uno alla volta prima le patate (intere, tutte della stessa misura, una a testa), poi, dopo circa 10 minuti, le carote (come sopra) e poi le cipolle (come sopra).

Aggiungere 1 cucchiaino di salsa Harissa Ferrero (in mancanza, un bel po' di peperoncino e paprika), una manciatina scarsa di uvetta passa rinvenuta in acqua e strizzata, e un pezzo di zucca gialla tagliata in 4 tocchi (dopo un po'). Quando le patate sono cotte, tirarle fuori e tenerle su un piatto. Coprire e far cuocere a fuoco lento.

A parte in un tegamino soffriggere un po' di cipolla a fettine in olio e cuocere ceci (1 scatola) - sale, pepe e un po' d'acqua.

Far bollire un bel po' d'acqua (x il couscous) salata giusta. Lontano dal fuoco mettere couscous in un tegame di terracotta, aggiungere 2 bustine di zafferano e girare. Aggiungere uno/due cucchiai olio (oliva+semi) e girare. Il couscous deve risultare leggermente unto. Quando acqua bolle aggiungere un po' d'acqua alla volta e girare. Mettere tegame (coperto)

sulla pentola contenente l'acqua bollente. Dopo qualche minuto aggiungere altro 1/2 mesto d'acqua, girare e rimettere su pentola d'acqua. Continuare con lo stesso procedimento finché couscous non è cotto (in tutto circa 1/2 ora). MAI far cuocere couscous nell'acqua.

Note

quaderno B023.jpg

p 27+28

Crema Agrodolce Di Giovanna

Ingredienti

- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini zucchero
- 1/2 limone, succo

Procedimento

Mischiare bene senza sbattere tuorlo e zucchero, poi aggiungere succo di limone e mettere un attimo al fuoco - deve appena scaldarsi per riprendersi.

Lasciare raffreddare e presentarla in zuppiera per accompagnare frittura che può anche essere fredda

Note

x verdure dorate e fritte (zucchine/carciofi, melanzane, sedano, asparagi)

dal Quaderno a righe 40 - P9

Crema Al Mascarpone

Ingredienti

- 4-5 tuorli
- 5-6 cucchiai zucchero
- 3-4 cucchiai mascarpone

Procedimento

Sbattere (uova e zucchero) finché ben gonfio. Aggiungere il mascarpone e amalgamare. In frigo.

Servire con apnettone o altro dolce.

Note

fogliSfusi004.jpg

Crema Parmentier (zuppa)

Procedimento

Far bollire 2 patate a testa (sbucciate).schiacciarle aggiungere burro, latte e parmigiano. Allungare fino a densità giusta con acqua dove hanno bollito le patate nella quale si sarà sciolto un dado.

Volendo aggiunger 1 tuorlo d'uovo. Oppure soffriggere a parte alcuni funghi e aggiungerli alla crema.

Note

dal Quaderno a quadretti 20

Crema Pasticcera

Ingredienti

- 1 l latte
- 6 tuorli
- 100 g farina
- 250 g zucchero

Procedimento

Far bollire il latte. Amalgamare bene uova zucchero e (edit: sbattere uova e zucchero 10 minuti e poi aggiungere) farina e versarci sopra latte bollente. Portare tutto a ebollizione. Togliere dal fuoco e quando è ancora bollente aggiungere a piacere buccia di limone o arancia grattugiata, o vaniglia, o marsala, o maraschino oppure cioccolato grattugiato.

Lasciare raffreddare.

Note

fogliSfusi003.jpg

Crema Pasticcera

Ingredienti

- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai zucchero
- 3 bicchieri latte
- 1 scorza di limone

Procedimento

Sbattere 3 turli d'uova con 3 cucchiai di zucchero montarli bene e aggiungere 1 cucchiaio scarso di farina. A parte far bollire il latte (3 bicchieri) con scorza di limone

Note

dal Quaderno a quadretti 18

Crema X Panettone (A)

Procedimento

per ogni tuorlo, 1 cucchiaio zucchero 1 etto mascarpone (quantità media 4 uova) marsala o cognac

sbattere bene uova e zucchero, amalgamare mascarpone e infine aggiungere un bicchierino di liquore

Note

dal Quaderno a quadretti 26

duplicato di quella a pag. 49

Crema X Panettone (B)

Ingredienti

- 1/2 kg mascarpone
- 6 tuorli
- 7 cucchiai zucchero
- rum (opzionale)
- marsala (opzionale)

Procedimento

montare bene uova e zucchero. Aggiungere pian piano mascarpone. finire con un po' di rum o marsala

Note

dal Quaderno a righe 49

quaderno B023.jpg

p 26

Cremolata Di Fragole (Cristina Gresti)

Ingredienti

- 1 kg fragole
- 600 g zucchero
- 800 cl acqua
- 4 agrumi (2 arance + 2 limoni)

Procedimento

Scaldare acqua e zucchero fino a ottenere sciroppo, frullare le fragole ben lavate. Aggiungere sciroppo e succo di agrumi.

Porre in freezer e dopo qualche tempo girare x evitare che si trasformi in una lastra di ghiaccio.

Note

quaderno B020.jpg

p 20

Crepes

Ingredienti

- 2 cucchiai farina
- 1/2 bicchiere latte
- 3 uova
- 1 goccio olio
- sale

- pepe

Procedimento

[mescolare gli ingredeinti e] far riposare.

Alla ricotta:

su ogni crepe mettere una cucchiaiata di ripieno formata da ricotta con dadini di mozzarella e prosciutto tritato. Fare cannelloni, coprire con besciamella e gratinare al forno.

Note

fogliSfusi005.jpg

Crostata Di Frutta

Ingredienti

Pasta frolla:

- 300 g farina
- 1 uovo
- 100 g margarina (scarsi)
- 125 g zucchero
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino lievito paneangeli

Crema:

- 2 cucchiai farina
- 1 uovo
- 2 cucchiai zucchero
- 1/4 l latte

Procedimento

Prima farina e lievito, poi fontana con zucchero e uova mescolate infine margarina poi includere la farina della fontana.

Prima zabaione poi farina infine latte.

La crema va sulla pasta frolla cotta e fredda

Note

fogliSfusi008.jpg

grafia di Andrea, fonte la nonna Giulia (di Sara)

Interpretazione: per zabaione forse era inteso uovo sbattuto.

Crostata

Ingredienti

- 3 1/2 etti farina
- 180 g burro
- 200 g zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino latte
- raschiatura di limone
- 1 bustina lievito

Procedimento

3 1/2 di farina e aggiunta 180g burro 2 etti zucchero 4 tuorli d'uovo 1 cucchiaio di latte. raschiatura di limone lievito 1 bustina. Marmellata.

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero aggiungere burro latte farina limone lievito. In una teglia mettere metà della pasta ottenuta cospargerla di marmellata, poi fare dei rotolini lunghi colla rimanente pasta e intrecciarli sulla marmellata cuocere a forno 150 - 1 ora.

Note

quaderno-A002.jpg

da interpretare l'incipit della farina :(

350 g? aggiunta di che?

Crostini Di Fegatini Di Pollo

Ingredienti

- 300 g fegatini
- 3 salsicce
- 100 g pancetta
- 1 cipolla
- poche foglie di salvia
- sale
- pepe

Paola Peretti

- 1/2 bicchiere vino
- 1/2 bicchiere olio
- 1 fetta limone

Procedimento

far cuocere il tutto per un'ora.

Passare tutto nel Girmi aggiungere all'impasto: capperi un pugno, due cucchiai di sott'aceti scolati e 1 limone spremuto. Frullare tutto insieme.

Note

quaderno B021.jpg

p 22

Cruditè Invernali

Procedimento

Tagliare con affettatartufi sedano tapinabo finocchi rape cavolo carote e tutto quanto si ha. Condire con olio vergine, gorgonzola, sale, pepe e limone. Il tutto frullato.

Note

fogliSfusi003.jpg

Cuore Di Palma

Procedimento

Cuore di palma a rondelle, sedano, prosciutto ed emmenthal. Sale pepe olio limone

Note

Ricetta senza titolo.

quaderno B023.jpg

p 26

Doppia Crema Al Cioccolato (Giovanna)

Ingredienti

- 3/4 latte
- 1/2 kg zucchero
- 70 g amido
- 150 g cacao amaro
- 50 g cioccolato fondente
- 2 bustine vaniglia
- 1 bicchiere acqua

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e aggiugere il cioccolato fondente.

Cuocere a fuoco lento e, a fuoco spento, aggiungere 50 g di burro e cedro, scorzetta e pinoli.

Note

quaderno B017.jpg

sorgente: Giovanna

Doughnuts

Ingredienti

- 3 eggs (or 2 eggs+1 yolk)
- 1 cup sugar
- 4 tablespoon melted butter
- 1 cup milk
- 3 1/2 cup (to 4 1/2) flour
- 3 teaspoons baking powder
- 1/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon soda
- deep fat
- powdered sugar

Paola Peretti

Procedimento

Beat the eggs until thick, then add the sugar and beat until light. Add the melted butter + milk. In 3 cups of flour sift the dry ingredients + add to the liquids. Add enough more flour to make as soft a dough as may be easy handled. Roll out, cut and fry in deep fat, preferably lard, at 340°F (test with a piece of bread - if it fries quickly a golden brown, the fat is hot enough).

Drain on brown paper + shake in a bag containing powdered sugar.

Note

dal Quaderno a righe 31

Dumplings

Ingredienti

- 4 oz flour
- 2 oz chopped suet
- cold water to mix
- 1/4 teaspoon baking powder
- 1 tespoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1 teaspoon finely chopped parsley
- 1 medium finely chopped onion
- plenty boiling water or stock

Procedimento

Mix all ingredients except boiling stock, add a little cold water, tespoon by teaspoon to make a soft but firm dough, when it comes cleanly away from the sides of the basin it is right. Roll into 12 small balls. Have the water or meat stock boiling; put in the dumplings and cook, uncovered, for 20 to 30 minutes till dry inside and nicely swollen in size

Note

dal Quaderno a righe 30

Fagioli Alla Far West

Ingredienti

- 500 g fagioli
- 1 cipolla
- olio
- 4 wurstel
- 1 carota
- sedano
- 1 kg pelati

Procedimento

Lessare i fagioli. In un tegame fare un soffritto con cipolla, sedano, carta e i wurstel tagliati a tondini. Versare poi i pelati e cuocere per una mezz'ora. Salare e pepare e infine aggiungere i fagioli. Cuocere ancora un poco fino a cottura.

Si possono aggiungere a piacere anche delle salsicce precedentemete rosolate nell'olio.

Note

file fogliSfusi001.jpg

Fagioli (freschi O Secchi)

Procedimento

Si mettono a bagno i fagioli la sera precedente (meglio in una pentola di coccio); la mattina si aggingono olio, sale, qualche pelato, aglio e prezzemolo triturati finissimi; si copre la pentola si lascia cuocere. A metà cottura si aggiungono basilico e, se si vuole, un pizzico di origano.

Note

dal Quaderno a quadretti 20

Fantastic Fast Fudge

Ingredienti

- 2 packs packs sunsweet chocolate pieces

- 2/3 cup sweetened condensed milk
- 2 tablespoons sweetened condensed milk
- 1 pinch salt
- 1 teaspoon vanilla extract

Procedimento

Place chocolate pieces in the top part of adouble boiler + set over boiling water; heat + stir until chocolate pieces are melted; remove from heat.

Stir in sweetened condensed milk, salt e vanilla + mix only until smooth.

Turn into a wax paper- bend pan e press into a block about 1 inch thick, chill in refrigerator about 2 hours until firm. Remove pan from refrigerator e turn upside down on a cutting board. Peel off wax paper. Cut or shape fudge as desired

Note

fogliSfusi009.jpg

Dubbi sulla trascrizione.
le 2/3 cup + 2 tablespoon condensed milk ho dovuto scriverli su due righe :-(N.d.A.)

Farfalle Pomodoro Basilico Panna

Ingredienti

- 1/2 kg pelati quasi tutta senza liquido
- 1 busta panna
- molto basilico
- parmigiano

Procedimento

frullare il tutto

condire le “farfalle” medie.

Note

Ricetta senza titolo.

quaderno B022.jpg

p 25

Fettine Di Carne (o Petto Di Pollo) Con Besciamella E Funghi

Ingredienti

- fette di carne o di petto di pollo
- champignon
- besciamella
- parmigiano
- burro
- prosciutto (opzionale)

Procedimento

Trifolare alcuni champignons.

Preparare besciamella piuttosto soda con uovo e parmigiano.

Far rosolare nel burro le fette di carne.

Mettere in una pirofila le fette di carne, e sopra besciamella alla quale si è aggiunto i funghi e prosciutto (se c'è in casa).

Spolverare di parmigiano e burro e infrnare

Note

fogliSfusi002.jpg

Fichi Sciroppati Di Marina Balma

Ingredienti

- 1 kg fichi neri
- 200 g zucchero (abbondante)
- 1 bicchiere aceto (circa 200 cc, meglio se bianco)

Procedimento

Raccogliere i fichi con il gambo.

Far bollire tutti gli ingredienti per 2 ore facendo attenzione a che rimanga un poco di sciroppo sul fondo del tegame.

Conservare in qualsiasi barattolo

Paola Peretti

Note

Attenzione: ad inizio cottura lo sciroppo sembrerà insufficiente (fichi fuori dal liquido) ma con l'avanzare della cottura il liquido aumenterà: mescolare con delicatezza per non rompere i frutti. (N.d.A.)

[file quaderno-B015.jpg]

dal Quaderno a righe 41 - P11

Note successive di Elly e Andrea:
resa 2014: 3 kg fichi = 2.5 litri scarsi (0.83 litri per ogni kilo)
resa 2016: 1 kg fichi = 3 barattoli 250 cl (4 stagioni Bormioli) = 750 cl
Cuocere senza coperchio (2016)

Filetto Alla Saracena

Procedimento

Tagliare il filetto (400 g) molto sottile (a macchina) e disponete le fettine sul piatto di portata. Incorporate alla maionnese (1 tazza) la panna (4 cucchiai), l brandy (1 cucchiaio) e le salse (1 cucchiaio di worchestershire, 1 cucchiaio di tomato catchup) e ricoprite il filetto con questo composto.

Ponete in frigo e lasciate riposare per almeno 3 ore prima di servire.

Note

dal Quaderno a righe 39 - P7

Filetto In Crosta

Ingredienti

- pasta frolla (surgelata)
- filetto
- champignons

Procedimento

Far scongelare pasta e stenderla. Far saltare i funghi in burro come al solito. Su uno strato di pasta frolla poggiare una fetta di filetto (alta un paio di cm.) ricoprire con uno strato di funghi e richiudere sopra la pasta. Spennellare con uovo battuto e passare al forno una ventina di minuti.

Note

dal Quaderno a quadretti 22

Finto Pesca (Marina Balma)

Ingredienti

- 4 grosse patate
- 100 g tonno
- 2 filetti acciuga
- maionnese

Procedimento

far bollire le patate con la buccia. Sbucciare e schiacciarle calde. Condire poco con olio, aceto e poco aglio.

Unire tonno, acciughe e 2 capperi tritati fine. Su un piatto dare all'impasto la forma di un pesce. Quando ben freddo coprire con maionnese e decorare

Note

dal Quaderno a righe 37 - P3

Flaky Pastry (millefoglie?)

Ingredienti

- 8 oz flour
- 5 oz fat or butter and lard mixed
- 1/2 teaspoon lemon juice
- pinch salt
- cold water

Procedimento

Mix salt with the flour and sift into a bowl. Divide the fat into 4 parts and rub one quarter into the flour. Add the lemon juice and enough water to mix into an elastic dough. Roll into a long strip on a lightly floured board. Spread another quarter of the fat, cat into small pieces, down two-thirds of the way of the pastry. Fold the pastry into 3 parts, starting from the end portion without the sprinkling of fat. Press the edges of the pastry together and roll out lightly. Repeat the process twice with the remaining 2 portions of fat then leave in a

cold place for about an hour. Finally roll out to the required shape and use. Flaky pastry should be brushed with a beaten egg then put into a very hot oven for about 10 minutes, then the heat should be reduced to moderate.

Note

dal Quaderno a righe 29

Fonduta Con Prosciutto Cotto E Bietola

Ingredienti

- bietola o spinaci
- prosciutto cotto a fette
- fonduta

Procedimento

Scaldare bietola o spinaci e passarle al burro.

Avvolgere le fette di prosciutto cotto attorno alle erbette in modo da ottenere tanti involtini sui quali si verserà la fonduta calda.

Servire subito.

Note

fogliSfusi002.jpg

Fonduta

Ingredienti

- 200 g fontina
- 1 uovo
- 1 noce burro
- 1 cucchiaio olio

Procedimento

Mettere a mollo nel latte 2 etti di fontina (2-3 ore). Poi si butta via il latte si mette in una casseruola la fontina 1 uovo intero una noce di burro 1 cucchiaio di olio e si mette a fuoco lentissimo e con un cucchiaio di legno si gira sempre affinvhé sia tutta sciolta e abbia l'aspetto di una crema.

Si serve.

Note

quaderno-A001.jpg

Frappe Di Vera

Ingredienti

- 1/2 kg farina
- 3 uova
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaio zucchero a velo
- 40 g burro
- pizzico sale
- grattatina di buccia di limone
- 1/2 arancia succo
- 1-2 cucchiai rum o cognac o mistral

Procedimento

Fare una pasta della consistenza della pasta di casa appena un poco più morbida.

Tirare con mattarello abbastanza fine (come le tagliatelle non sottilissime), tagliare dare la forma e friggere in abbondante olio. Tenere la sfoglia coperta affinché non si asciughi se non non gonfieranno.

Note

dal Quaderno a righe 38 - P4

Frittata Con Zucchine

Procedimento

Far rosolare nell'olio qualche zucchina e 1 cipolla fatte a tocchetti piuttosto piccoli. Sale e pepe. Quando quasi fatti aggiungere 2-3 pomodori - farli rosolare in un angolo della padella e poi mischiarli alle zucchine a terminare la cottura. Aggiungere uova sbattute con maggiorana e sciacquare il piatto con poco vino bianco. Rivoltare in un piatto e "disfarla". Nella padella mettere un filo d'olio e quando è riscaldato versarci la frittata e finire la cottura normalmente.

Paola Peretti

Note

dal Quaderno a righe 35 - P5

Frittelle Di Mele

Ingredienti

- mele
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- farina
- 3 cucchiai zucchero di canna
- 1 pezzetto burro
- distillato di mele
- sciroppo di mandarino

Procedimento

Preparare una pastella con due uova 1 bicchiere di latte e farina. Tagliare le mele, farle asciugare, passarle nella pastella e friggerle.

In un tegame mettete 3 cucchiai di zucchero di canna e farlo caramellare. Aggiungere un pezzetto di brro oi un bicchiere di distillato di mele. Mettere dentro le mele e spruzzarle di sciroppo di mandarino. Servire

Note

fogliSfusi.jpg

Fritto Misto

Procedimento

1. **Salsicce**
2. **Animelle**: lessate (poco) e raffreddare. Tagliare a fette, passare nell'uovo e poi nel pangrattato e farina e friggere.
3. **Cervello**: fettine, passare nell'uovo e poi nel pangrattato e farina e friggere.
4. cotolette milanesi**.**

5. **Croquits**: macinare un po' di carne già cotta (arrosto, pollo, bollito), prosciutto, salame o mortadella. Aggiungere uovo, parmigiano, sale e pepe. Fare besciamella un po' soda e amalgamere il tutto. Fare bastoncini, passare in uovo, pangr. farina e friggere.
6. **Pavesini**: spalmare di marmellata 2 pavesini, unirli, indorarli e friggere (N.B.: un attimo solo al fuoco per non bruciare)
7. **Amaretti**: indorare e friggere un attimo per parte.
8. **Palline al formaggio**: Fare besciamella soda. Mentre cuoce aggiungere fontina a dadini o fettine sottili e parmigiano grattuggiato. Togliere dal fuoco e aggiungere uovo intero sbattendo. **Il giorno dopo** fare palline, indorarle e friggere facendo molta attenzione perché tendono ad aprirsi.
9. **Palline al cioccolato**: Fare besciamella soda con latte zuccherato. Mentre cuoce aggiungere ciocc. fondente in scaglie (o anche cacao dolce). Aggiungere 1 uovo e lasciare per un giorno. Fare palline, indorare e friggere facendo molta attenzione perché tendono ad aprirsi.
10. **Asparagi**: bollire punte di asparagi possibilmente lunghe 3-4 cm. Quando sono freddi avvolgere attorno ad ogni gambo una fettina di prosciutto cotto. Fermare con uno stecchino indorare e friggere.
11. **Pesche o albicocche ripiene**: a) se fresche fare bollire in acqua e zucchero facendo attenzione che non si rompano. Altrimenti usare quelle sciroppate. In una scodella mettere marmellata (qualsiasi), cacao dolce, zucchero e 3 o 4 amaretti passati altritaverdure
12. **Semolino dolce**: Fare polenta versando semolino nel latte bollente zuccherato. Far bollire a lungo sempre girando. Aggiungere buccia di limone o arancia grattugiata oppure un po' di liquore. Lasciare raffreddare. Fare rombi, indorare e friggere.
13. **variante***:* vedere frittura dolce con farina.
14. **Funghi al bacio di dama**: vedere

Note

quaderno-A013.jpg /A014

Frittura Dolce

Ingredienti

- 3 uova
- 3 cucchiai zucchero
- 3 cucchiai farina
- 4 tazze di latte
- pangrattato

Procedimento

Mettere tutto a freddo in un tegame e far bollire adagio per 15-20 min. Mettere a raffreddare.

Tagliare, impanare (uova e pangrattato) e friggere in olio.

Note

(con farina - variante del semolino dolce)

dal Quaderno a quadretti 20

Frutta Sciroppata

Procedimento

prugne - 550 gr. di zucchero ogni lt. d'acqua e 30 min. di sterilizzazione

pesche e albicocche - 400 gr. di zucchero ogni lt. d'acqua e 22 minuti di sterilizzazione

lamponi e fragole - 575-600 gr. di zucchero ogni lt. d'acqua e 22 minuti di sterilizzazione

ciliege - 750 gr. di zucchero ogni lt. d'acqua e 26 minuti di sterilizzazione

Note

dal Quaderno a righe 41 - P11

Fudge

Ingredienti

- 900 g zucchero
- 115 g burro
- 1 tazza latte
- 1 scatola latte condensato

Procedimento

Riscaldare latte aggiungere zucchero girando sciolto tutto aggiungere burro a pezzi e farlo sciogliere aggiungere il latte condensato e cuocere per 20 minuti senza girare, togliere dal fuoco quando una goccia immersa in acqua fredda si fa una pallina.

Spegnere e girare finché non diventa cremoso.

Note

fogliSfusi010.jpg

e

fogliSfusi011.jpg

grafia di Andrea

Funghi Ai Baci Di Dama

Procedimento

Prendere funghi coltivati, tagliare il gambo, mettere a parte le cappelle (devono essere non troppo grosse) scavarle un pochino a parte fare un ripieno 1 uovo, formaggio, prosciutto si riempe una cappella e si unisce l'altra si passano nell'uovo sbattuto e nel pangrattato si friggono in abbondante olio. Al posto del prosciutto ci potrebbe essere anche tonno.

Note

quaderno-A003.jpg

Gelato Di Fragole (Flavia)

Ingredienti

- 1 kg fragole
- 600 g panna montata (dolce)
- 3 limoni spremuti
- 2 buccia grattata di limone
- 150 g zucchero

Procedimento

Lavare bene le fragole senza staccare picciuola. Nell'acqua dell'ultimo lavaggio premere un limone (extra).

Staccare i picciuoli e mettere fragole in una ciotola con il succo dei 3 limoni, la buccia grattugiata di 2 limoni e lo zucchero.

Dopo qualche minuto schiacciare con una forchetta o frullare grossolanamente. Le fragole devono risultare a tocchetti.

Mescolare delicatamente la panna e versare il composto in uno stampo da plum-cake foderato di carta-alluminio.

Lacsiare in freezer alcune ore.

Rimuovere 10 minuti prima di servire

Note

quaderno B020.jpg

p 20

Glassa

Ingredienti

- cucchiaio limone o succo d'arancio o acqua
- 100 g zucchero a velo

Procedimento

1 etto di zucchero a velo 1 cucchiaio e 1/2 di limone o succo d'arancio o acqua e si spalma sul dolce

Note

quaderno-A003.jpg

Gnocchi Alla Radewski

Ingredienti

- 1 kg patate
- 2-3 uova intere
- 1 manciata parmigiano
- 2 1/2 manciate farina
- 1/2 kg burro

Procedimento

Far bollire patate, sbucciarle, schiacciarle aggiungere uova, sale, parmigiano mescolare. Aggiungere farina e mescolare. Fare gnocchetti con le mani bollire e scolarli.

Preparare sughino con pomodoro olio acqua e dado - cuocerlo per 20 min. In una teglia da forno mettere i gnocchi in un solo strato, cospargere di sugo, 1 manciata di parmigiano e infornare.

Note

dal Quaderno a quadretti 22

Gnocchi Di Spinaci O Maltagliati

Ingredienti

- 1 kg spinaci
- 350 g ricotta
- 60 g burro
- 2 tuorli
- 4 cucchiai formaggio grattugiato
- farina
- sale
- pepe

Procedimento

Mondate gli spinaci, lavateli, lavateli, lavateli. Lessateli in pochissima acqua (quella che gli rimane attaccata quando si tirano su dall'ultimo risciaquo) salata.

Sgocciolateli e (quando non bollono più) strizzateli ben bene e tritateli finementi (tanti cari auguri). Metteteli in una terrina, unitevi la ricotta, metà formaggio grattugiato, l'uovo (o i tuorli), sale, pepe.

Mischiate ben bene e poi aggiungete la farina un poco alla volta finché il composto non è della consistenza giusta (non troppo morbido nè troppo duro).

Con un cucchiaino (bagnato) versate un po' del composto nell'acqua bollente salata che nel frattempo avete messo al fuoco in una larga pentola. Continuate l'operazione badando a ritirare i gnocchetti la paletta bucata man mano che vengono a galla.

Questi ultimi vanno posti sul piatto da portata tenuto al caldo.

Condite con burro fuso e salvia e spolverizzate con abbontante formaggio grattugiato (io uso parmigiano).

Note

(ho preso le dosi da "Il cucchiaio d'argento": mi pare che la ricotta ne mettevo non piu' di 300 g e di sicuro mettevo un uovo intero e non 2 tuorli)

P.S. La ricetta de Il cucchiaio d'argento non prevede l'aggiunta di farina come indicato da me ma:

"con il composto (come sopra ma senza farina) formate tante palline, infarinatele leggermente e lessatele in acqua salata". Io non ci sono mai riuscita a farli cosi'.

via e-mail

Credo che il nome fosse più Malfatti che Maltagliati (N.d.A.)

Goulash

Ingredienti

- 600 g manzo
- paprika
- sale
- cipolla
- pomodoro
- 2 patate
- 1 peperone
- brodo

Procedimento

Con olio e burro fate rosolare adagio la cipolla e aggiungere la carne tagliata a cubetti, la paprika e il sale. Far cuocere 1 ora e aggiungere il pomodoro. Dopo un'altra ora di cottura aggiungere il peperone e le patate e cuocere ancora 20 minuti.

Note

fogliSfusi005.jpg

Grano Saraceno

Procedimento

cuocere in acqua c. 30 min. sale olio

Note

fogliSfusi012.jpg

Insalata Di Funghi Crudi

Procedimento

Pulire bene i funghi, affettarli fini e condirli con sale olio limone e scaglie di formaggio grana. Servire subito per evitare che i funghi si anneriscano.

Note

dal Quaderno a quadretti 17

Insalata Di Porri

Procedimento

Porri (crudi) tagliati sottili + mela grattugiata grossa + panna acida (panna con limone o panna e yogurt) sale zucchero

Note

fogliSfusi012.jpg

Insalata Di Spinaci

Procedimento

lavare foglie tenere e tagliatele sottile (come cicoria). Condire normalmente sale olio e aceto all'ultimo momento oppure condire con aceto, sale e un fritto di pancetta affumicata a dadini e servire subito

Note

dal Quaderno a righe 36 - P6

Involtini Alla Salsa Di Tonno Di Marina (freddi)

Procedimento

fare involtini piccoli con fogliolina di salvia (e prosciutto o pancetta). Rosolare nel burro.

Frullare o passare nel passatutto: tonno (1 etto x 6) con un battuto di olio e limone.

Quando è cremoso (come maionnese) buttarlo su involtini freddi.

Note

Antipasto o secondo estivo.

dal Quaderno a righe 39 - P6

Involtini Di Carne

Ingredienti

- fettine
- salvia
- pancetta
- formaggio
- 1/2 cipolla piccola
- olio
- burro
- marsala
- farina
- latte
- 1/2 dado

- senape Colman's (opzionale)

Procedimento

Fare involtini con salvia, pacetta, formaggio.

far rosolare 1/2 cipolla piccola con poco olio e burro. aggiungere gli involtini infarinati, farli dorare da tutte le parti eggiungere sale e pepe e poi mettere dentro al tutto 3 cucchiai di marsala sfumarlo e in seguito per ultimare la cottura aggiungere un po' di latte e 1/2 dado se c'è anche un po' di senape Colman's.

Note

quaderno B021.jpg

p 23

Ketchup Di Marina Balma

Ingredienti

- 30 kg pomodori
- 1/2 kg zucchero
- 1/2 l aceto forte
- 100 g senape in polvere
- 100 g droghe intere (cannella, garofano, pepe) pestate e messe in un sacchetto

Procedimento

Far cuocere piano e quando densa mettere in bottiglie. Far bollire le bottiglie per 20 minuti.

Note

dal Quaderno a righe 41 - P10

La Garboure

Ingredienti

- 6 carote
- 1/2 kg fagioli bianchi freschi
- 1/2 kg patate
- 1 verza

Paola Peretti

- 300 g fave
- rape
- 2 cipolle
- 1 aglio
- lauro
- prezzemolo
- timo
- maggiorana
- peperoncino rosso
- 200 g lardo (1 pezzo)
- sale
- pepe
- pane casereccio

Procedimento

Far cuocere in abbondante acqua bollente le verdure incominciando con i fagioli. Aggiungere gli odori. Dopo 1/2 ora togliere peperoncino e aggiungere tutte l everdure (salvo la verza) a pezzi. Dopo un'aktra ora aggiungere lardo o pancetta e verza tagliata a listerelle. Al momento di servire tagliare il lardo a fettine, mettete nelle fondine 1 fetta di lardo con sopra la zuppa densa e pane casereccio.

Note

dal Quaderno a righe 44 - P16

Limoncello (Ersilia)

Ingredienti

- 200 g limoni (o 8) solo la
- 1 l alcool
- 600 g zucchero
- 1 l acqua

Procedimento

Solo buccia sottile togliere tutto il pane.

A macerare per due giorni in un l di alcool.

Far bollire 1 l di acqua con 600 g di zucchero. Appena bolle spegnere e quando è freddo versare nell'alccool con le bucce di limone.

Quando tutto è freddo imbottigliare filtrando e mettere bottiglia in freezer.

Note

quaderno-A014.jpg

Limoncello

Ingredienti

- 7 limoni
- 1 l alcool puro

sciroppo:

- 700 g zucchero
- 700 g acqua

Procedimento

7 limoni dimedia grandezza: solo la buccia, scartare tutto il pane

1 litro alcool puro. Far macerare per 24 ore.

Fare sciroppo con 700 g di zucchero a 700 g acqua Portare a ebollizione e spegenre quando zucchero è sciolto bene.

Mettere lo sciroppo nell'alcool, girare e filtrare (garza) direttamente nelle bottiglie.

Conservare in frigo.

Note

quaderno B023.jpg

p 26

Lingua Alla Salsa Verde

Procedimento

Lingua di vitello - media - lavare bene e far bollire per due ore on carota, lauro, cipolla e prezzemolo. Togliere pelle mentre è ancora calda. Tagliala quando è fredda.

Salsa:

tritare finemente prezzemolo, aglio, 1 acciuga, 1 peperone sottaceto, 1 cucchiaio capperi. Unirvi 1 uovo sodo schiacciato e mesclare. Irrorare con olio+1/2 bicchiere aceto. Sale e pepe.

Note

quaderno B017.jpg

Liquore Al Cioccolato

Ingredienti

- 100 g cacao amaro
- 100 g alcool
- 1/2 kg zucchero
- 3/4 l latte

Procedimento

Mescolare bene cacao e zucchero e aggiungere piano piano latte Mettere al fuoco e da quando inizia bollore far bollire 10 min. Far raffreddare ben bene e aggiungere goccia a goccia l'alcool. Imbottigliare e chiudere bottiglia (sughero o tappo a vite)

Note

dal Quaderno a righe 35 - P4

Liquore Di Erba Cedrina

Ingredienti

- 135 foglie fresche di erba cedrina
- 1 l acqua
- 1 scorza limone
- 1 l alcool a 90°
- 1 kg zucchero

Procedimento

Scegliere una ad una le foglioline che devono essere perfette. Lavatele e asciugatele bene.

In un vaso ermetico mettere l'acqua e lo zucchero scuotendo e mescolando finché lo zucchero sia ben sciolto.

Mettetevi a macerare la cedrina e la scorza gialla del limone tagliata finemente, aggiungere l'alcool, mescolare, lsciar macerare x 10 gg scuotendo il vaso 2 o 3 volte al giorno.

Filtrare e imbottigliare.

Note

quaderno B025.jpg

(probabilmente un foglio sfuso finito nel quaderno)

Liquore Di Ginepro

Ingredienti

- 10 bacche ben mature
- 300 ml acqua
- 350 g zucchero
- 600 ml alcool

Procedimento

In un vaso a tenuta ermeticamettere le bacche schiacciate, versatevi l'alcol e chiudete ermeticam.

Lasciare così a macerare x 40 gg scuotendole ogni giorno. Fate poi scogliere in acqua bollente lo zucchero e quando lo sciroppo è raffreddato unitelo all'alcol che avrete già filtrato bene strizzando le bacche in un telo. Filtrate di nuovo, imbottigliate, tappate e lasciate qualche mese prima di assaggiarlo.

Note

quaderno B025.jpg

(probabilmente un foglio sfuso finito nel quaderno)

Macaroons

Ingredienti

- 3 oz ground almonds
- 1/2 teaspoon vanilla essence
- 4 oz castor sugar
- 2-3 egg whites

Paola Peretti

- rice paper
- 1 teaspoon rice flour
- blanched almonds

Procedimento

Whisk egg whites unitl stiff. Mix the ground almonds, sugar, vanilla essence and rice flour toghether and fold into the egg whites.

Place the rice paper on a baking tin and put on rounds of the mixture about 1 1/2 inches in diameter.

Decorate with almonds sliced in half and bake in a moderate oven for 20-30 minutes.

Note

quaderno-B002.jpg

eng

Maionnaise Con Frullatore A Immersione

Ingredienti

- 250 cc olio
- 1 uovo intero (temperatura ambiente)
- 1 cucchiaio succo limone
- sale

Note

Era la ricetta del manuale d'istrizioni Braun; aggiungo che va usato il bicchiere stretto in dotazione, e il frullatore va tenuto immerso fino a quando è quasi tutto montato, solo alla fine lo si può sollevare per inglobare l'olio che ancora galleggia. (N.d.A)

dal Quaderno a quadretti 26

Marmellata Di Arance

Ingredienti

- 18 arance
- 2 limoni

Procedimento

Prendere 18 belle arance a buccia fine e 2 limoni, togliere con cura la buccia e la parte bianca che resta attaccata all'arancia.

La parte gialla della buccia la si taglia a filettini sottili e i frutti si tagliano in quattro togliendo i semi.

Si mette il tutto a macerare in tati litri di acqua qaunti sono i chili della frutta pesata intera e si lascia così per 24 ore.

Mettere poi a bollire fino a che la buccia premuta fra le dita si disfa.

Lasciare riposare per altre 24 ore. Passare la marmellata e aggiungervi un eguale peso di zucchero.

Si fa cuocere fino a che lo sciroppo di cottura formi la cosiddetta "goccia".

Note

quaderno B017.jpg

sorgente: Giovanna

Mattonella Di Savoiardi (zuppa Inglese)

Procedimento

Si bagnano i savoiardi in un liquore a piacere (maraschino o vino bianco dolce) o caffè) allungati con acqua si copre il fondo di una insalatiera si mette sopra zabaione si ricopre di savoiardi su questi si mette della marmellata ammorbidita con acqua Si rimette savoiardi su con crema pasticciera gialla o con l'aggiunta di polvere di cioccolato e se si vuole si continua con questi strati meglio farla il giorno prima

Note

dal Quaderno a quadretti 20

Melanzane Arrostite

Procedimento

affettare melanzane a fette non troppo alte. Cuocere su una griglia ben calda cosparsa di sale.

Paola Peretti

Quando tutte cotte condire con aglio, origano, sale e un filo d’olio. Conservare in frigo

Note

dal Quaderno a righe 33

Minestra Di Natale Di Nonna

Procedimento



1) polpettine di carne - fatte al solito ma molto piccole (1/2 kg. carne x 8 persone) fritte oppure bollite in poco brodo

2) polpette di latte - semolino bollito nel latte leggermente salato - denso come per gnocchi romani - quando la polenta è fredda mettere in un piatto aggiungere 2 tuorli d’uovo e 2 o 3 cucchiai parmigiano. Mischiare bene fare polpettine e friggere in olio a fiamma bassa.

3) crostini di pane fritti

4) sedano a pezzetti scaldato in acqua e poi in brodo

5) provolone sfilato

Mettere un poco di ogni cosa in piatto - aggingere buon brodo bollente e parmigiano. Attenzione: scrostini ultimissimo momento per evitare che si inzuppino.

Note

dal Quaderno a righe 40 - P8

Mousse Al Cioccolato Di Rina

Ingredienti

- 240 g cioccolato fondente
- 6 uova
- 250 g panna da montare

Procedimento

Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato.

Sbattere un poco i tuorli e aggiungerli al cioccolato.

Sbattere a neve i bianchi delle uova e mischiarli al composto adagio per non smontarli.

Versare il composto in uno stampo largo e basso e lasciare qualche ora in frigo.

Servire con panna montata non zuccherata.

Note

quaderno B016.jpg

Mousse Di Prosciutto

Ingredienti

- 250 g prosciutto cotto magro
- 100 g panna
- 10 g burro
- gelatina
- sale
- pepe
- cognac (opzionale)
- marsala (opzionale)

Procedimento

Frullare il tutto e poi aggiungere 2 cucchiai di gelatina ancora liquida, sale e pepe e cognac e/o marsala quanto basta. Formare salame e far raffreddare. Quando è ben freddo, tagliare a fette, ricoprire di gelatina e mettere in freddo.

Note

fogliSfusi002.jpg

Nocino (A)

Ingredienti

- 50 noci verdi
- 4 chiodi di garofano
- 5 g cannella
- 2 kg zucchero
- 2 l alcol a 90°

Procedimento

Tagliare le noci in 4 spicchi e metterle in infusione in un vaso di vetro trasparente insieme all'alcol, zucchero, chiodi di garofano e cannella.

Chiudere ermeticamente ed esporre il contenitore al sole x 40 gg scuotendo ogni tanto. Al termine di ogni giornata rovesciare la bottiglia sottosopra x mescolare il contenuto.

Al termine di questo periodo filtrare con una garza e imbottigliare. Lasciar stagionare per un anno prima di consumare.

Note

La tradizione vuole che le noci x il nocino vengano raccolte dopo la rugiada della notte di S. Giovanni, il 24 giugno.

Altra Ricetta: 20 noci verdi 1/2 l. di acqua 1 l. di alcol, 600 gr. di zucchero, 5 gr. di cannella, 3 chiodi garof.

quaderno B026.jpg

(probabilmente un foglio sfuso finito nel quaderno)

Nocino (B)

Ingredienti

- 600 g noci
- 4 chidi di garofano
- 5 g cannella
- 2 l alcol a 90°
- 850 ml vino rosso
- 1 3/10 kg zucchero
- 1/2 limone

Procedimento

lavate le noci verdi In un vaso a tenuta ermetica mettere le noci tagliate in 4, la scorza del limone grattugiata, 2 chiodi di garofano, cannella e alcool.

Come sopra per 40 gg(*). Il 41° giorno frullate la parte solida del contenuto e rimettetela nell'alcol. Con il vino, i rimanenti chiodi di garofano e lo zucchero fate uno sciroppo a fuoco bassissimo lasciando bollire x 5 min. fatelo raffreddare e unitelo al resto. Tappate scuotete accuratamente e mettete nuovamente a mecerare x 10 gg. Poi filtrate, travasate. Lacsiate invecchiare x un mese.

Note

(*) si riferisce alla ricetta (A):

scuotendo ogni tanto. Al termine di ogni giornata rovesciare la bottiglia sottosopra x mescolare il contenuto.

quaderno B026.jpg

(probabilmente un foglio sfuso finito nel quaderno)

Paella Di Raul

Ingredienti

- 1 pollo
- 800 g riso
- 1 kg pomodori pelati e passati
- 1 manciatina fagiolini
- 1 cipolla media
- 2 spicchi aglio

Procedimento

Preparare brodo con zampe, collo, punta ali ecc. del pollo.

Tagliare resto del pollo e friggerlo nell'ordine sotto

Friggere in poco olio 1) aglio, poi togliere 2) fagiolini - togliere 3) pollo salato - togliere 4) cipolla tagliata a pezzetti - quando fritta aggiungere pomodori e a fuoco lento far restringere.

Con un batuffolo di cotone impregnato d'olio sfregare la paella. Buttarci dentro un poco di brodo, cipolle con pomodori, pollo, fagiolini e poco aglio. Aggiungere altro brodo e far bollire il tutto almeno 1/2 ora (meglio se più a lungo) Aggiungere riso e far bollire altri 20 min. senza smuovere facendo attenzione che non diventi né troppo densa né troppo liquida.

Paola Peretti

Note

dal Quaderno a righe 39 - P7

Pan Di Spagna

Ingredienti

- 100 g farina
- 100 g zucchero
- 2 uova
- 1 grattugiata di limone
- latte
- 1/2 bustina lievito

Procedimento

Si mette in una terrina la farina si mescola con lo zucchero ei aggiungono i 2 rossi d'uove si versa un po' di latte, il limone, si mescola il tutto si fa una pasta un po' molle si sbattono i bianchi a neve e si aggiungono al tutto si aggiunge il lievito, si imburra una teglia si versa il tutto si mette in forno già caldo 140-150 per 40 min. si toglie si lascia raffreddare si taglia a metà e si copre di crema a piacera

Note

dal Quaderno a quadretti 19

Pancakes

Ingredienti

- 4 oz flour
- 1 tablespoon fat
- 1/2 pint milk
- castor sugar
- egg
- 1 lemon
- salt

Procedimento

Sift the flour and salt into a bsain, make a hollow in the centre and put in the egg and half the milk.

Start mixing from the centre and make into a smooth paste.

Beat well, then add the rest of the milk and beat again.

Pour into a jug and leave in a cool place to stand for at least 30 minutes.

Heat a little fat in a small frying pan about 6 inches across, make sure it is evenly coated then pour off the surplus fat.

Pour in enough batter to cover the bottom of the pan, tilt it over to make it even and fry for a few minutes until the pancake il light brown underneath.

Shake the panand free the edges of the pancake with a knife to prevent it sticking.

Toss or turn the pancake on to the other side, finish cooking then turn out on a sugared paper.

Fold and keep hot until all the pancakes are cooked.

Sprinkle the folded pancakes with more sugar and serve hot with cut lemon.

Jam pancakes are made iin the same way, the jam being spread over each one before folding them.

Note

quaderno-B002

eng

Panna Cotta

Ingredienti

- 1 l panna fresca
- 1/2 l latte
- 150 g zucchero
- 2 bustine vaniglia
- 12 g colla di pesce

Procedimento

Ammollare colla in poca acqua.

Paola Peretti

Mettere in un pentolino tutti gli ingredienti. Appena alza il bollore aggiungere colla di pesce strizzata. Continuare girando finché colla non è completamente sciolta (30 sec/1 min).

Versare in formine, quando fredde metetre in frigo x min. 8 ore

Note

dal Quaderno a quadretti 26

Pasta Al Rosmarino (camomilla)

Ingredienti

- peperoncino
- rosmarino
- olio
- pomodoro
- panna

Procedimento

far riscaldare in un tegame peperoncino rosmarino e olio. dopo pochi minuti aggiungere pomodoro far cuocere ed infine unire panna.

Note

quaderno B021.jpg

p 22

Da una mail di mamma:

PASTA AL ROSMARINO (non frullato)

Intanto che cuoce la pasta, far riscaldare in un tegame peperoncino, rosmarino e olio e dopo alcuni minuti aggiungere qualche pomodoro a pezzetti (la salsa deve risultare rosa, non rossa). Scolata la pasta, buttarla nel tegame con la salsa alla quale si aggiungerà la panna, mescolando in continuazione. Servire ben calda con parmigiano.

Pasta All'avocado (ricetta Marco Biondi)

Ingredienti

- 2 avocadi maturi tagliati a cubetti

- pomodori rossi (sbucciati) tagliuzzati)
- basilico (abbondante)
- glio tritato
- olio
- sale

Procedimento

condire con la salsa (cruda) tortiglioni scolati al dente.

Note

quaderno B023.jpg

p 26

Pasta Alle Zucchine

Procedimento

lavare 4 zucchine medie e grattugiatele con grattugia del formaggio. Mentre cuoce la pasta (spaghetti o altro) mettere in un tegame con burro o gradina e far ritirare acqua. Sale e poco pepe e in ultimo panna o latte. Condire pasta con questo sugo e parmigiano.

Note

dal Quaderno a righe 35 - P5

Pasta Con Funghi

Ingredienti

- 200 g funghi
- 1/2 bicchiere olio
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe

Procedimento

Mentre bolle l'acqua per la pasta far friggere 1/2 bicchiere d'olio con uno spicchio d'aglio. lavare e tritare i funghi freschi dentro il bicchiere del Girmi ed aggiungere a questi l'olio bollente dal quale sarà stato tolto l'aglio. salare e pepare il tutto quindi girmare.

Paola Peretti

La salsa si versa direttamente sulla pasta corta (gemelli). a.

Note

detta salsa serve anche come aggiunto alla bruschetta

quaderno B021.jpg

p 23

Da una mail di mamma:
PASTA CON FUNGHI (per 4 pers.)

Mentre bolle l'acqua per la pasta, lavare 200 gr. di funghi freschi e metterli nel bicchiere del frullatore. Far friggere 1/2 bicchiere d'olio con 1 spicchio d'aglio. Togliere l'aglio e aggiungere l'olio bollente ai funghi frullati, regolare sale e pepe e frullare ancora per un secondo. La salsa si versa direttamente sulla pasta corta.

La stessa salsa puo' essere usata per la bruschetta.

Pasta Con Le Melanzane (mamma)

Procedimento

Lavare, sbucciare e affettare 2 melanzane. Salare e far scorrere l'acqua. Lavare, pulire, tagliare a pezzi e far bollire sedano. Preparare pastella con 2 uova, farina e latte e friggere sia melanzane che sedano. Preparare sugo di carne (ragù). In una tortiera mettere in strati pasta (già cotta) melanzane, parmigiano, sugo, sedano, mozzarella ecc.

Note

sottolineatura degli ingredienti nell'originale (N.d.A.)

dal Quaderno a righe 37 - P2

Pasta Con Peperoni

Ingredienti

- 3 peperoni dolci
- 1 l cipollina
- aglio
- sale
- pepe

- 1/2 bicchiere di panna
- farfalle o bucatini

Procedimento

Mondate e lavate i peperoni, asciugateli e tagliateli a larghe falde.

Tritate una cipollina con 1/2 spicchio d'aglio e soffriggeteli in 2 cucchiai d'olio. Fate colorire appena, aggiungete i peperoni, mescolate e cuocete fino a quando sono diventati teneri. Frullateli, regolate sale e pepe e versate il composto in un tegame largo nel quale verserete anche la pasta scolata al dente. A fiamma molto bassa e sempre mescolando aggiungete un po' alla volta la panna.

Servite subito.

Note

da una e-mail

Pasta E Ceci Con Vongole

Procedimento

Preparare sugo con vongole (pomodoro - aglio e olio e vongole con loro sugo)

Preparare sugo con ceci (rosmarino, aglio, peperoncino e olio) già cotti.

Mischiare i due sughi e far cuocere dentro la pasta.

Note

dal Quaderno a righe 34 - P2

Pasta Frolla

Ingredienti

- 200 g farina
- 100 g burro
- 100 g zucchero
- 2 tuorli uova
- sale
- limone

Paola Peretti

Procedimento

impastare il tutto col burro a pezzetti morbido lasciarlo riposare 1/2 ora metterla nella teglia e cuocerla a fuoco medio quando è colorita toglierla

Note

dal Quaderno a quadretti 19

Paté Di Tonno (Elena Lumicisi)

Ingredienti

- 1 scatola grande tonno (200 g sgocciolati o 2 da 160g)
- 1 busta panna cucina
- 1 tavoletta “ideal” gelatina
- 1/2 limone succo
- pepe

Procedimento

frullare molto bene tonno (dopo aver tolto tutto l’olio) mettere in ciotola e girando pian piano aggiungere panna.

Nel frattempo far scogliere “ideal” in 250 g acqua calda.

Mentre questa si raffredda, aggiungere al tonno + panna succo di limone + pepe sempre girando.

Infine quando ideal si è raffreddato unirlo pian piano alla miscela sempre girando.

Far raffreddare in frigo.

Note

quaderno B020.jpg

p 21

Patate Con I Funghi (sig.ra Rampagni)

Procedimento

sbucciate le patate, tagliatele a metà e svuotatele. Far bollire acqua leggeremente salata, immergervi le patate e farle cuocere 5 minuti.

A parte mettre in un tegame con un poco di olio i funghi tagliati a fettine, la pancetta a pezzettini, aglio e prezzemolo tritati e far cuocere.

Riempire le patate con i funghi, metterle in una pirofila unta di burro, aggiungere sopra ogni 1/2 patata un fiocchetto di burro e lasciare in forno caldo per 20 min. circa.

Note

dal Quaderno a righe 42 - P12

Penne All'uovo

Ingredienti

- 1 pezzetto burro
- 1/2 bicchiere passsata di pomodoro
- 1 rosso d'uovo
- 1 manciata parmigiano
- sale
- pepe

Procedimento

Far rosolare un pezzetto di burro, aggiungere 1/2 bicchiere scarso di passa, 1 rosso d'uovo, una manciata di parmigiano pepe e sale. Scolare le penne e far saltare nel sugo.

Note

fogniSfusi005.jpg

Pennette Peperoni

Ingredienti

- 1 kg peperoni
- panna

Procedimento

peperoni (1kg x 4) fatti in padella - aggiungere panna - frullare -condire pasta (pennette p.es.)

Paola Peretti

Note

Ricetta senza titolo.

quaderno B022.jpg

p 25

Peperoni Ripieni

Procedimento

Tagliare peperoni a larghe fette. Fare bollire pochissimi minuti in acqua aceto e sale.

Tritare alcuni peperoni cotti, uovo sodo, tonno, acciughe e pane bagnato in aceto e strizzato. Impastare il tutto con Rubra (eventualmente un po' d'olio). Riempire i peperoni

Note

dal Quaderno a quadretti 18

Pesche Ripiene Di Nonna Menica

Procedimento

Mezzare le pesche e togliere un poco di polpa.

Ripieno: 1 1/2 etto amaretti bagnati ma non troppo nel marsala, 2 cucchiai zucchero, 1 o 2 uova, 2 cucchiai cacao, polpa di pesche. Zuccherare lievemente le pesche e riempirle col ripieno. Mettere su ognuna un fiocchetto di burro e mettere in forno non troppo caldo per un'ora o più.

Se le pesche sono di qualità morbida, la polpa si può asciugare facendola rosolare con un po' di burro prima di aggiungerla all'impasto.

Note

dal Quaderno a righe 41 - P10

Petti Di Pollo Al Whisky

Procedimento

Far rosolare i petti di pollo in un tegame con olio, burro e rosmarino. Spruzzarli di whisky. Aggiungere panna liquida e quando questa è assorbita versare ancora un po' di whisky e lasciare ancora qualche minuto sul fuoco.

Note

dal Quaderno a righe 44 - P17

Petti Di Pollo Alla Marie

Procedimento

Far saltare petti di pollo in burro. Quando dorati salare e coprire con uno strato di parmigiano grattugiato.

Aggiungere brodo, succo di limone e finire di cuocere

Note

dal Quaderno a quadretti 22

Petti Di Pollo All'avocado

Procedimento

petti di pollo al burro - schiacciare avocado maturo, pepe e mischiare panna - servire freddo.

Note

Ricetta cassata e con un **NO** scritto a latere.

quaderno B022.jpg

p 25

Petti Di Pollo Alle Arachidi

Procedimento

Far rosolare i petti di pollo (o tacchino) in olio e burro. Aggiungere noccioline e bagnare con poca acqua - poi con whisky o cognac e infine coprire di panna

Note

dal Quaderno a quadretti 18

Petti Di Tacchino Alla Viennese

Procedimento

Tagliare a fette alte 1/2 dito un petto di tacchino, appiattirle un po', salarle e mettere in pirofila bene imburrata - passarle 5 minuti in forno caldo, bagnare con 1 bicchiere di vino bianco secco, fare stufare in forno per 20 minuti. Aggiungere poi un ramaiuolo di brodo e far cuocere ancora 15 minuti. Ritirato il liquido, contornate con verdure varie (patate arrosto, cavolini di bruxelles) e fettine di wurstel.

Note

quaderno B017.jpg

Polenta Avanzata (Marina)

Procedimento

tagliare a fettine. Su ogni fettina mettere burro, fontina (o mozzarella) e parmigiano. Scaldare al forno

Note

dal Quaderno a righe 37 - P3

Pollo Alla Circassa

Ingredienti

per il brodo:

- 1 pollo (1000-1200 gr)
- 14 bicchieri acqua
- 1 cipolla (piccola)
- 1 carota (piccola)
- sale

per la salsa:

- 375 g noci sgusciate
- 1 cipolla grande
- 1 pizzico aglio
- 3 bicchieri brodo di pollo
- 1 cucchiaio pepe rosso (cayenna)
- 3 fette pane bianco secco
- 1/2 cucchiaiata sale

Procedimento

Cuocere il pollo in 14 bicchieri da acqua, sale e odori a fuoco basso finché tenero. Schiumare il brodo quando alza il bollore. Tenere da parte finché il brodo è tiepido. Prendere allora pollo e disossarlo. Disporre la carne in piccoli pezzi su un piatto. Passare le noci sgusciate al tritacarne (tritare più fini possibile), mischiarle poi con un pizzico di aglio e una cipolla (abbastanza grande) già tritata, con il pepe rosso, il sale e la mollica di pane bianco secco bagnata e scolata.

Passare il miscuglio ottenuto nel tritacarne. Mettere questo impasto in un recipiente grande. Versare mano a mano 3 bicchieri di brodo tiepido schiacciando aiutandosi con un cucchiaio di legno.

Quando si sarà ottenuta una salsa cremosa (abbastanza fine) prenderne la metà e mischiarla con i pezzi di pollo; ricoprire il tutto con l'altra metà della salsa.

Servire freddo.

Note

quaderno B019.jpg

sorgente: Rose Marie

Pollo E Peperoni

Procedimento

Far rosolare il pollo in olio, rosmarino e aglio. aggiungere 2-3 pomodori rossi sale e pepe. A parte far rosolare i peperoni e quando sono a metà cottura versare nel pollo e finire la cottura.

Note

dal Quaderno a righe 36 - P6

Pollo Fritto

Procedimento

tagliare a pezzi il pollo, lavare, asciugare e infarinare. Far friggere in abbondante olio. Se necessario tenere al caldo in forno in una teglia ben unta di burro.

Note

dal Quaderno a righe 44 - P16

Pollo Ripieno

Ingredienti

ripieno:

- 450 g carne macinata (vitello+maiale)
- 150 g mortadella o prosciutto cotto a listarelle
- un po' di petto di pollo stesso a listarelle
- 2 uova
- pugno parmigiano
- sale
- pepe
- noce moscata
- 5-6 pistacchi, se disponibili (opzionale)

Procedimento

disossare pollo (dal dorso e dopo aver tolto punte ali e osso fondo coscia)

Mettre il ripieno sulla fetta di pollo, ricucendo sia sul dorso che alle ali e alle cosce.

Mettre in un panno bianco pulito e cucirlo dentro.

Fai bollire in acqua (già bollente) per un'ora circa (o 1 1/2 ora).

Togliere e mettere sotto un peso.

Quando è freddo riporre in frigorifero.

Note

quaderno B020.jpg

p 21

Pollo Strogonof

Ingredienti

- 1/2 kg petti di pollo
- 1 vasetto yogurt greco o panna acida
- burro
- olio
- farina
- sale
- pepe
- Colman's
- 1 bicchierino marsala
- 1 cucchiaio salsa di pomodoro o passata
- brodo

Procedimento

Far soffriggere cipolla in burro, gradina e olio. Aggiungere petti di pollo a pezzetti, infarinati. Far cuocere un po' girando sempre, salare e pepare e aggiungere un bicchierino di marsala. Quando è sfumato aggiungere brodo a coprire, un po' di Colman's (polvere), un cucchiaio di salsa o passato di pomodoro. Far cuocere un ventina di minuti. All'ultimo aggiungere panna acida o yogurt intero greco (su 1/2 kg petto di pollo - dose x 10 persone - 1 vasetto intero di yogurt.

Note

quaderno B023.jpg

p 27

Paola Peretti

Pomodori Verdi - Marina Balma

Procedimento

1 kg. pomodori verdi tagliati a fettine sottili - togliere semi - lasciare buccia. Mettere sopra sale e far scolare 24 ore. Tritare finemente 4 spicchi d'aglio, 1 peperoncino rosso e origano. Mescolare, mettere in vaso e coprire con olio. Dopo 2 mesi sono pronti per mangiare.

Note

dal Quaderno a righe 41 - P10

Puff Pastry

Ingredienti

- 1 lb flour
- 1 egg yolk
- 1 lemon juice
- 1 gill cold water
- 2 8 oz blocks of butter or margarine

Procedimento

Ingredients, utensils an hands must be cold.

Sieve the flour into a bsain. Beat the egg.

Cut the butter into small dice and with the fingertips mix with the flour, but do not rub it in.

Add the beaten egg, water and lemon juice spoon by spoon, mix quickly and lightly until the dough leaves the sides of the basin. Turn onto a floured board and roll quickly all over into a oblong rolling with quick short pushing strokes away from you.

Fold the pastry in 3, top edge a third down, and bottom edge over the two thicknesses, making 3 thicknesses.

Turn the pastry round on the board, folded edges at the sides, and repeat the process of rolling. Repeat twice more, four times in all.

Put into a very cold place and leave for at least an hour before using.

Note

quaderno-B003.jpg

(pasta sfoglia)

eng

Riso Ai Gamberetti

Ingredienti

- 4 mestoli riso
- 8 mestoli acqua
- sale
- pepe
- 1/2 cipolla
- 20 g burro
- 1/2 kg gamberetti sgusciati
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 confezione panna

besciamella:

- 20 g burro
- 20 g farina
- 1/2 l latte

Procedimento

Cuocere il riso lesso (4 mestoli di riso e 8 mestoli d'acqua, sale, tutto a freddo, far cuocere finché l'acqua non si sia ritirata) Preparare nel frattempo la salsa per gli scampi. Cuocere 1/2 cipolla in 20 gr. di burro, aggiungere una confezione (1/2 kg sgusciati) di gamberetti surgelati (sgusciati) sconcelati precedentemente farli soffriggere un po' ed aggiungere poi 1/2 bicchiere di vino bianco. fare a parte una besciamella con 20 gr. di burro, 20 gr. di farina 1/2 l. di latte, quando pronta aggiungere una confezione di panna, sale e varsare poi il tutto sulla salsa di scampi. rovesciare il riso cotto in un piatto tondo largo farvi un buco nel mezzo e rovesciarvi la salsa ottenuta.

Note

quaderno B022.jpg

p 24

Riso Alla Cantonese

Ingredienti

- 600 g riso
- 200 g petti di pollo
- 150 g prosciutto cotto (unica fetta)
- 1 cipolla
- 150 g piselli
- 4 uova
- sale
- pepe

Procedimento

Lessare il riso. In una casseruola larga rosolare la cipolla con il burro e l'olio. Aggiungere i piselli. Intanto lessare il petto di pollo e farlo a pezzetti e aggiungerlo ai piselli e al prosciutto nella casseruola. Farlo dorare e versare il riso. Amalgamare il tutto con le uova battute, unire il sale e il pepe e cuocere per 5 minuti

Note

file fogliSfusi001.jpg

Riso E Melanzane (Rose Marie)

Procedimento

fare sugo con 1/2 kg pelati e pancetta (anche affumicata) oppure prosciutto e cipolla (soffritte). In metà del sugo al quale si aggiunge un po' d'acqua e 1 dado si fa cuocere 7 etti di riso. Intanto far friggere 2 melanzane tagliate a fettine sottili. Quando il riso è al dente mettere in una pirofila a strati: riso, melanzane, mozzarella (2 etti) e sugo - qualche foglia di basilico.

Infornare per 20-40 minuti.

Note

dal Quaderno a righe 43 - P14

Risotto Agli Spinaci

Procedimento

Far rosolare 1 cipolla e (un po' d'aglio?) tritati e aggiungere spinaci (1 scatola Findus scongelati, strizzati e tritati). aggiungere riso, girare e innaffiare con vino. Aggiungere brodo e finire cottura.

Mantecare con burro e parmigiano.

Note

quaderno B023.jpg

p29

Risotto Al Radicchio

Procedimento

come sopra con radicchio al posto degli spinaci

Note

Il "come sopra" corrisponde a:

Far rosolare 1 cipolla e (un po' d'aglio?) tritati e aggiungere spinaci (1 scatola Findus scongelati, strizzati e tritati). aggiungere riso, girare e innaffiare con vino. Aggiungere brodo e finire cottura.

Mantecare con burro e parmigiano.

quaderno B023.jpg

p29

Risotto Al Gorgonzola

Ingredienti

- risotto
- gorgonzola

Paola Peretti

Procedimento

Fare risotto come al solito. Quando è cotto aggiungere un po' di gorgonzola e far mantecare ben bene.

Note

fogliSfusi002.jpg

Risotto Al Pepe Verde

Ingredienti

- riso
- brodo
- 1 1/2 cucchiaio liquido conservazione pepe
- 1 cucchiaio pepe verde
- burro
- parmigiano
- panna

Procedimento

Fare risotto normalmente. Al brodo aggiungere un po' del liquido di conservazione del pepe (1 e 1/2 cucchiaio x 4 persone) e i chicci di pepe verde (1 cucchiaiata). Mantecare con burro, parmigiano e panna.

Note

quaderno B023.jpg

p 27

Risotto Alla Valdostana

Ingredienti

- 400 g riso
- 100 g burro
- 200 g fontina
- 1 bicchiere vino bianco
- cipolla
- pelati

Procedimento

Far rosolare la cipollla nel burro, aggiungere il riso, versare il vino, lasciare evaporare, aggiungere il brodo.

A cottura ultimata mettere la fontina tagliata sottile e rimestare affinché e sciolta servire leggeremente brodoso.

Note

quaderno-A002.jpg

Ritz All'aglio

Procedimento

ritz -osella aglio olio sale pepe

Note

Ricetta senza titolo.

quaderno B022.jpg

p 25

Rolata Con Frittata E Prosciutto

Procedimento

Farsi preparare dal macellaio due fette di noce di vitello unite da un lato e schiacciate a formare un'unica fetta larga. Coprire la fetta con prosciutto cotto e una frittata sottile. Arrotolare, fermare con stecchini e cuocere con odori come per arrosto normale.

Note

dal Quaderno a quadretti 20

Rotolo Di Marmellata

Ingredienti

- 200 g farina
- 200 g zucchero

Paola Peretti

- 4 uova
- 1 bustina lievito

Procedimento

Sbattere i tuorli con lo zucchero e 3 cucchiai di latte aggiungere la farina e i bianchi montati a neve ben ferma, imburrare una teglia e infornare a calore 160 per 1/2 ora. Si toglie dal forno si capovolge in un tovagliolo umido si copre di marmellata e con l'aiuto del tovagliolo si arotola si passa ancora un pochino in forno caldo.

Note

quaderno-A003.jpg

che c'è scritto dopo 1 bustina lievito?

Salsa D'aglio

Ingredienti

- 1 testa d'aglio
- 1 l acqua
- 4 pugni pugni sale grosso
- 2 cucchiai aceto
- 2 cucchiai origano
- 2 cucchiai olio
- 1 pizzico pepe

Procedimento

Pulite e tagliate a fettine l'aglio, poi introducetelo in una bottiglia dal collo largo insieme all'origano al pepe al sale, olio e aceto.

Far bollire l'acqua e versarla, ancora calda ma non bollente, nella bottiglia. Forate il turacciolo in 4 punti, in modo che trattenga gli aromi e permetta solo al liquido di uscire.

Note

Agitare la bottiglia prima dell'uso. La salsa d'aglio si conserva per anni ed è particolarmente indicata per insaporire le carni ai ferri

dal Quaderno a quadretti 23

Salsa Di Cioccololato (per Gelato)

Procedimento

Sciogliere a bagnomaria 4 etti di cioccolato fondente e unire a questo (quando fuso) 2 decilitri di panna liquida.

Note

quaderno B019.jpg

Salsa Di Tonno E Finocchi

Ingredienti

- 250 g tonno in scatola
- 4 cetrioli in salamoia
- 1 uovo sodo
- 1 ocuore di finocchi
- succo di 1/2 limone
- 3 cucchiaiate panna o mascarpone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento

Frullare il tutto.

Si può usare come la salsa tonnata normale.

Note

fogliSfusi004.jpg

Salsa Monray

Procedimento

besciamella alquanto densa con l'aggiunta (da caldo) di tuorlo d'uova e parmigiano accuratamente sbattuto con la frusta (Per uova, pesce, verdure) anche per gratinare ma deve essere fluida.

Paola Peretti

Note

fogliSfusi003.jpg

Salsa Per Lesso - Ketchup (Marina Balma)

Ingredienti

- 3 kg pomodori
- 1 kg peperoni
- 2-3 cipolle
- 1 peperoncino
- 3-4 coste sedano
- 1/2 l aceto
- sale

Procedimento

Si fa cuocere il tutto per circa 2 ore. Si passa col passaverdure o setaccio e si mette al fuoco aggiungendo una mabìnciata di basilico, una di prezzemolo, 2 foglie di lauro, 3 spicchi di aglio, un po' di rosmarino e slavia, qualche chiodo di garofano (il tutto ben tritato) e un etto di zucchero. Appena raggiunta la giusta densità si toglie dal fuoco, si lascia raffreddare e si chiude in bottiglie a collo largo.

Note

dal Quaderno a righe 44 - P17

Salsa Per Lesso Di Marina Balma

Ingredienti

- 3 kg pomodori
- 1 kg peperoni
- 2-3 cipolle
- 1 peperoncino piccante
- 3-4 gambi sedano
- 1/2 l aceto
- sale

Procedimento

Bollire il tutto per 2 ore. Passare e rimettere al fuoco con 1 manciata di basilico, 1 manciata di prezzemolo, 2 foglie lauro, 3 spicchi aglio, un po' di rosmarino e salvia, qualche chiodo di garofano, il tutto tritato bene più 1 etto zucchero.

Appena addensato lasciare raffreddare e mettere in bottiglie. Coprire con olio e tappare molto bene.

Note

dal Quaderno a righe 40 - P9

Salsa Suprema

Ingredienti

- 30 g farina
- 50 g burro
- 2/5 l brodo
- sale
- pepe
- 2 tuorli
- 1/2 l panna

Procedimento

Fate fondere il burro, aggiungete la farina, mescolate. Cominciate a versare il brodo, freddo. Appena diventa schiumoso mescolate.

Quando è raggiunta l'ebollizione, regolate sale e pepe aggiungendo eventualmente altro brodo.

Quasi a fine cottura aggiungete metà della panna.

Lontano dal fornello legatela con i tuorli, con il burro in pezzetti e il resto della panna.

Note

fogliSfusi003.jpg

Ottima per pollo o tacchino lessato e poi verdure cotte (cavolfior, carote, carciofi, fagiolini).

Paola Peretti

Nell'originale sembrano essereci due liste di ingredienti, forse in alternativa:
prima farina-burro-brodo, sale e pepe
poi (tra parentesi) tuorli panna e burro

Salsa Verde Di Marina

Ingredienti

- manciata prezzemolo
- 3-4 spicchi aglio
- pezzo cipolla
- 6-8 foglie bietola cruda (se c'è) (opzionale)
- 1 uovo sodo
- 1/2 peperoncino rosso
- 1/2 tazza pane (mollica) bagnato nell'aceto e strizzato
- 1/2 scatoletta filetti acciuga

Procedimento

tritare finissimo il tutto. mettere in scodella, aggiungere olio, sale pepe; assaggiare: se non abbastanza forte aggiungere ancora un po' d'aceto

Note

x pomodori, lingua, acciughe, uova soda (salsa + densa)

dal Quaderno a righe 38 - P5

altra salsa di Marina

Ingredienti

- prezzemolo
- 1 uovo sodo
- 100 g tonno
- 1/2 scatoletta acciughe
- 1 cucchiaino capperi
- 1 manciata olive verdi snocciolate
- pane (mollica) bagnato nel succo di limone e strizzato

Procedimento

tritare tutto finissimo. aggiungere olio (densità secondo l'uso e i gusti) sale pepe limone (se necessario)

Note

x bollito freddo etc.

dal Quaderno a righe 38 - P5

Salse Per Bourguignonne

Procedimento

1. 2/3 maionnese + 1/3 panna
2. maionnese con salsa rubra
3. capperi tritati + maionnese
4. tonno + maionnese
5. senape + maionnese
6. salsa rossa: rubra + acciughe + aglio + peperoncino
7. salsa verde (prezzemolo, aglio, cipolla, uovo sodo, acciughe, peperoncino, pane bagnato in aceto e poi strizzato)

Note

dal Quaderno a quadretti 22

Salsicce Di Sangue Di Domenico

Ingredienti

- 7 kg patate bollite
- 3 kg lardo sano
- 200 g scarso sale
- 1 cucchiaio da tavola pepe macinato
- 1 cucchiaino cannella
- 1 cucchiaino chiodi garofano
- 2 noci moscate
- un po' di sangue
- budella (larga) lavata con aceto o vino

Paola Peretti

Procedimento

Insaccare bene - senz'aria - e appenderle in ambiente secco e ventilato. Pronte dopo una settimana.

Si mangiano crude oppure cotte al forno o sulla teglia

Note

le patate bollite e il lardo vanno tritati con il tritacarne

dal Quaderno a righe 41 - P11

Sausage Rolls

Ingredienti

- 8 oz sausages or sausage meat
- flaky or short pastry using 4 oz. flour etc.
- 1 egg
- flour

Procedimento

Roll out the pastry to 1/4 inch thick and cut into 8 strips, about 2 1/2 X 3 inches. Divide the sausage meat or skinned sausages into 8 fingers-shaped pieces and cover lightly in flour. Place one sausage portion in the centre of each strip of pastry, roll up and press the edges together evenly, leaving the ends of the sausage rolls open. Slash the edeges all along with the back of a knife and make 3 parallel gashes across the top of each roll, sealed side under, not too close together, on the greased baking tin. Put into a hot oven to bake for 25-30 minutes. Reduce the heat to moderate as soon as the pastry begins to brown.

Note

dal Quaderno a righe 30

Scaloppine Al Gorgonzola

Ingredienti

- fettine di maiale
- cipolla
- 1 manciata prezzemolo

- latte (poco)
- 100 g gorgonzola
- 1/2 bicchiere vino secco
- gin

Procedimento

Soffriggere a fuoco lento cipolla in olio e unire le fettine di carne leggeremente infarinate.

Frale dorare e bagnare con 1/2 bicchiere di vino.

Togliere dal tegame le fettine e posarle in una pirofila in un unico strato e tenerle al caldo.

Tritate una manciata di prezzemolo, tagliate a pezzetti il gorgonzola.

Umite il tutto al sugo di cottura al quale si aggiunge anche una cucchiaiata di gin e un pizzicone di pep.

Mescolare accuratament con cucchiaio di legno a fuoco lento per sciogliere il formaggio aggiungendo poco latte.

Lasciate cuocer per qualche minuto e poi versare la crema sulle scaloppine e passare al forno per 10 minuti.

Note

fogliSfusi002.jpg

Scottish Shortbread

Ingredienti

- 170 g flour
- 57 g castor sugar
- 113 g butter
- pinch salt

Procedimento

Mix flour and salt and rub in butter and sugar.

Knead to a dough, then roll out and form into a round cake.

Crimp the edges, prick all over with a fork and mark into portions with a knife besore baking.

Place on a baking sheet lined with greased paper and bake in a slow oven for 1 hour.

Paola Peretti

Dredge with castor sugar.

Note

Another recipe: bake about 15 minutes at 300°-325°F. If baked too long it becomes hard.

quaderno-B001.jpg

Scottish Soda Scones

Ingredienti

- 8 oz flour
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda
- 1/4 teaspoon tartaric acid
- sour milk
- pinch salt

Procedimento

sift the flour, soda and tartaric acid into a bowl and add enough sour milk to mix to a soft dough.

Roll out on to a floured board into a round shape 1/2 inch thick.

Bake in a hot oven for 10-15 minutes.

Serve cut across to make 6 scones.

Note

Bannocks

quaderno-B002.jpg

Sedano Al Gorgonzola

Ingredienti

- crema di gorgonzola
- burro
- mascarpone o formaggio molle
- gambi di sedano

- 1 goccio cognac o vino bianco

Procedimento

lavorare insieme gli ingredienti (eccetto il sedano) e riempirne le coste di sedan

Note

fogliSfusi002.jpg

Semifreddo Al Croccante (Paola Gallina)

Ingredienti

- 8 rossi d'uovo
- 8 cucchiai zucchero
- 1/2 l panna montata

croccante tritato:

- 100 g zucchero
- 100 g mandorle

Procedimento

Sbattere bene tuorli e zucchero, aggiungere panna e crocante e far raffreddare (freezer)

Note

dal Quaderno a quadretti 23

Short Pastry

Ingredienti

- 8 oz flour
- 1 teaspoon salt (level)
- water
- 4 oz fat (lard or cooking fat or mixture of half lard and half butter or margarine)

Procedimento

Sift the flour and salt into a basin. Cut the fat into small pieces and rub in the flour with the fingertips until the mixture looks like breadcrumbs.

Add enough water to make a stiff dough, using a knife for mixing.

Turn out on to a lightly floured board and roll out the pastry with light, quick rolls.

Paola Peretti

If possible, leave in a cool place for a while besfore using.

Bake in a hot oven, and then reduce the heat to moderate when the pastry begins to brown.

Note

(pasta frolla)

quaderno-B003.jpg

Sottaceti E Conserve

Zucchine sott'aceto

Procedimento

Tagliare e rondelle.Mettere in scolapasta, salarli e lasciare un paio d'ore a scorrere l'acqua. Mettere a bollire 1 bicchiere d'aceto + 1 d'acqua (non salare).

Quando alza il bollore buttare i zucchini per un paio di minuti. Poggiare zucchini su asciugmano e far asciugare per una notte.

Mettere in un vaso con foglie di prezzemolo, lauro, chiodo di garofano, cannella basilico e ricoprire d'olio.

Cipolline sott'aceto

Procedimento

Dopo pulite si buttano nell'aceto e acqua salata bollente per un paio di minuti. Scolarle, stenderle su un panno e farle asciugare. Metterle in un vaso e ricoprirle d'olio.

Volendo si possono mettere in un vaso con aceto (un filo d'olio sopra).

Peperoni sott'aceto

Procedimento

Tagliarli e liste larghe. Lasciarli 48 ore sotto aceto. Asciugare bene. Ordinarle bene in un recipiente e ricoprire d'olio (o aceto).

Volendo si possono arrotolare con un filetto d'acciuga.

7 gusti

Ingredienti

- 250 g carote
- 250 g cipolle
- 125 g prezzemolo
- 50 g basilico
- 250 g sale
- salvia
- sedano
- 3 foglie lauro
- aglio

Procedimento

Passare nel tritatutto o tritare con la mezzaluna. mettere in un recipiente di vetro e coprire con olio.

Note

sorgente: Marina Balma

quaderno B018.jpg

Shortbread

Ingredienti

- 400 g farina
- 100 g zucchero
- 100 g burro
- 100 g margarina

Procedimento

Ammorbidire burro marg. con lo zucchero. Aggiungere in una sola volta tutta la farina e lavorarla senza amalgamarla. Stendere sulla teglia unta schiacciare bene e bucherellare con forchetta

Note

dal Quaderno a quadretti 18

Paola Peretti

Soufflé Di Zucchine

Procedimento

Lavare e tagliare a rotelline 1 kg di zucchine. Fatele scottare 3 minuti in acqua bollente salata e sgocciolatele.

Tagliate a pezzettini 1 etto di lardo affumicato o pancetta o prosciutto e fatelo rinvenire nell'olio. Imburrate uno stampo da soufflé e mettetevi le zucchine e il lardo.

Tagliate a fettine sottili il formaggio (1 etto groviera, fontina o mozzarella) e ricoprite la base.

Battete 3 uova con un po' di latte, aggiungete sale e pepe, versate sul soufflé e mettete a gratinare in forno medio per 20 minuti

Note

quaderno B017.jpg

Spaghetti Al Peperoncino

Procedimento

Pelati 1/2 kg. si passano si mettono in padella con olio e si trita un 1/2 peperoncino e si aggiunge al passato. A parte si taglia a fettine 2 etti di mozzarella di bufala e si mettono nel sugo e si alza al massimo il fuoco sale pepe. Si scola gli spaghetti si butta il sugo e una noce di burro si gira e si serve.

Note

quaderno-A001.jpg

Spiedini Di Polpette Di Nonna

Ingredienti

- carne macinata
- sale
- parmigiano
- prezzemolo
- poco pane bagnato nel latte (opzionale)

Procedimento

Fare polpette un pop' dure e nel centro mettere un po' di battuto con la pancetta, prezzemolo, parmigiano e poca margarina per amalgamare, Infilare nello spiedino un pezzo di pane bagnato nella margarina sciolta a bagnomaria oppure olio e una polpetta alternati.

Cuocere al forno

Note

dal Quaderno a righe 40 - P9

Spuma Di Tonno

Ingredienti

- 200 g tonno
- 2 uova sode
- 180 g formaggio cremoso
- 3 cucchiai cognac
- pepe bianco
- 3 cucchiai pistacchi (opzionale)

Procedimento

Frullate tutti gli ingredienti tranne i pistacchi. Quando l'impasto è finissimo sistemarlo a cupola su un piatto e cospargere con pistacchi tritati grossolanamente (oppure cetriolini a ventaglio attorno al piatto).

In frigo 2 ore.

Note

fogliSfusi005.jpg

Suet Crust

Ingredienti

- 8 oz flour
- 4 oz chopped suet
- cold water
- level

- 1 teaspoon (level) baking powder
- 1/2 teaspoon (level) salt

Procedimento

Sift the flour, salt and baking powder, add the suet and mix well. Add a little cold water gradually and mix well until the paste forms a soft dough.

When it leaves the sides of basin cleanly, it is ready to roll out.

Note

dal Quaderno a righe 30

Sugo Per Pasta

Ingredienti

- 1 zucchina
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1/4 peperone
- 1 prugna carnosa
- olio
- basilico
- prezzemolo
- sale
- pepe

Procedimento

Frullare insieme 1 zucchina, 1 cipolla, 2 pomodori 1/4 di peperone e 1 prugna carnosa aggiungendo man mano olio per rendere fluido il composto. Unite qualche foglia di basilico, prezzemolo tritato, sale, pepe e condite 150-200 g di pasta qualsiasi.

Note

quaderno B023.jpg

p29

Sweet Scones

Ingredienti

- 8 oz self-rising flour
- 1 egg
- 5 tablespoons sour milk
- 2 oz lard or margarine
- 1 oz sugar
- pinch salt
- strawberries
- cream

Procedimento

Sieve the flour, salt and sugar into a bowl.

Rub in te fat until the mixture resembles bread crumbs.

Add lightly beaten egg and the sour milk and mix to a soft dough.

Turn out on a floured board roll out to 1/2 inch thick and cut into rounds with a 2 inch fluted cutter.

Place on a greased baking tin and put into a hot oven near the top and bake for 12-15 minutes.

Cool on a wire tray.

Serve the scones cut in half with whipped cream and sliced strawberries between the two layers.

Note

quaderno-B001.jpg

Tiramisu

Ingredienti

- 4 uova
- 400 g mascarpone
- 4 cucchiai zucchero
- 1 pacco grande pavesini
- una caffettiera da tre

Paola Peretti

- liquore secco

Procedimento

ogni uovo 1 etto di mascarpone e 1 cucchiaio di zucchero

In una terrina tuorli e zucchero e sbattere, aggiungere mascarpone e amalgamare.

Montare chiare a neve e aggiungere bianchi alla crema già fatta. Bagnare i pavesini nella miscela caffè (amaro) + liquore.

Foderare uno stampo piuttosto alto con pavesini bagnati, uno strato di crema, altro strato di pavesini fino a terminare la crema. Ultimo strato deve essere crema sulla quale si può aggiungere scaglie di cioccolato.

In frigo per qualche ora.

Note

(nota in testa) *crema 1 uovo 1 etto mascarpone 1 cucchiaio zucchero / solo tuorli*

dal Quaderno a righe 33

Torcolo Di Giuliana

Ingredienti

- 800 g farina
- 1/2 kg zucchero
- 1 buccia di limone gratt.
- 4 uova
- 100 g margarina sciolta
- poco olio d'oliva
- 1/4 l latte
- 42 g c. lievito (1/2 bustina)

Procedimento

maneggiare bene tutti gli ingredienti eccetto il lievito. Quando l'impasto fa le bolle aggiungere lievito e maneggiare ancora.

Versare in una teglia (34) imburrata e infarinata e mettere nel forno molto caldo (210-220 c.). Dopo 1/2 ora abbassare il forno (150) e lasciare ancora 1/2 ora.

Note

causa macchia che ha reso il testo illeggibile **le uova potrebbero essere 6** e non 4 (N.d.A.)

dal Quaderno a righe 38 - P4

Torrone Al Cioccolato

Ingredienti

- 400 g gallette
- 4 uova
- 200 g polvere di cioccolato
- 200 g zucchero
- 200 g burro
- 1 pizzico sale
- 1 bicchierino liquore

Procedimento

Si sbattono le uova con lo zucchero si aggiunge il cioccolato il burro fuso freddo il sale. A parte si rompono le gallette a pezzetti piccoli si amalgama il tutto bene si aggiunge il liquore o un po' di caffè dolce si arrotola in una carta argentata o oleata come un salame si mette in frigo per alcune ore anche il giorno prima.

Note

dal Quaderno a quadretti 19

Torta Al Testo

Ingredienti

- 500-600 g farina
- 1 uovo
- 3 cucchiai formaggio (parmigiano+pizzichino)
- 1/2 bustina (5 gr c.) lievito da 1/2 kg (Royal)
- 2 cucchiai olio
- sale
- acqua e latte quanto basta

Paola Peretti

Procedimento

Lavorare bene l'impasto che deve essere soffice e non troppo duro. Stenderla non troppo alta, punzecchiare con la forchetta; infornare in forno medio o cuocere sul testo.

Note

dal Quaderno a righe 39 - P6

Torta All'Ananas

Ingredienti

- ananans
- 150 g farina
- 130 g zucchero
- 2 uova intere
- 100 g burro o margarina
- 3/4 bustina lievito

Procedimento

Caramellare con un po' d'acqua e 130 g di zucchero fondo e pareti di uno stampo a bordi alti. Poi appoggiare al fondo 6-7 fette di ananas. A parte mettere in una terrina 150 g. di farina bianca 130 g. zucchero 2 uova intere 100 g. di burro o margarina ammorbidita 3/4 di una bustina di lievito e 8 cucchiai di succo di ananas - Vuotare questa pasta molle sulle fette di annanas e cuocere in forno moderato per 1 ora affinché sia colorata, girarla su un piatto e servire fredda.

Note

dal Quaderno a quadretti 18

Torta Di Carciofi

Ingredienti

- 8 carciofi
- 3 uova

Procedimento

pulire, lavare e tagliare in 4 parti i carciofi. Infarinarli e friggere. Mettere in teglia imburrata 1 strato di carciofi, ricoprire con uova sbattute, parmigiano, sale, pepe continuando a strati fino esaurimento degli ingredienti.

Mettere in forno caldo 30 minuti circa

Note

dal Quaderno a righe 37 - P2

Torta Di Formaggio

Ingredienti

- 1 kg ricotta
- 10 uova
- 50 g buccia arancia candita
- 50 g uvetta
- 400 g zucchero
- 300 g burro
- 50 g semolino (o 100 g di farina)
- poco zucchero

Procedimento

1) mescolare ricotta, burro, tuorli e zucchero

2) aggiungere frutta secca poi (piano) bianchi montati e semolino in forno un'ora (200°C)

Note

fogliSfusi012.jpg

Torta Fritta Di Zia Bice

Procedimento

Sciogliere 1/2 etto di lievito di birra in poca acqua calda (ma non bollente) nella quale è stato sciolto sale fino (2 cucchiaini).

Paola Peretti

Impastare la farina (1 lg c.) con 1 cucchiaio di burro e lievito. Lavorate finché impasto (morbido) fa le bollicine e lasciare lievitare circa 1/2 ora. Con mattarello tirare una sfoglia non troppo fine, tagliare in rombi e friggere. Mangiare calda con prosciutto, coppa, parmigiana ecc.

Note

dal Quaderno a righe 36 - P1

Triglie Alla Livornese (Ada Boni)

Procedimento

Nettate e risciacquate le triglie, asciugatele in un panno, infarinatele e disponetele allineate in una teglia nella quale avrete fatto scaldare un po' d'olio. Appena avranno inteso il calore da una parte voltatele con precauzione e conditele con un pizzico di sale e un trito finissimo fatto con prezzemolo, poca cipolla, una puntina di aglio, un pezzetto di lauro e un nonnulla di pepe.

Dopo un poco aggiungete qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro già cotta a parte e non densa, fate dare ancora un bollo a tutto e mandate in tavola.

Note

dal Quaderno a quadretti 23

Umbricelli

Ingredienti

- farina
- acqua
- sale

sugo:

- lardo
- aglio
- cipolla
- pomodoro passato

Procedimento

sugo per umbricelli: (?)

battuto lardo aglio cipolla. trito fino e mettere al fuoco olio (poco) insime a pomodoro passato.

Note

Ebbene sì, tutto qui - ho accorpato le due ricette (umbricelli, di cui si davano solo gli ingredienti, e il sugo) ma di fatto si spiega solo il sugo. L'interrogativo è nell'originale (N.d.A.)

dal Quaderno a righe 35 - P5

Uova Sode Ripiene

Procedimento

Passare al tritatutto i tuorli sodi e tonno. Condire con olio, limone, sale e riempire gli albumi sodi.

Note

dal Quaderno a quadretti 17

Vinaigrette Sauce

Ingredienti

- 2/3 French dressing
- 2 teaspoon ground parsley
- 2 teaspoon groung shallots or onion
- 2 teaspoon capers
- 1 hard-boiled egg, sieved

Procedimento

Mix the ingredients well together e chill.

Note

This sauce is used on cold asparagus, brains, pig's feet etc.

dal Quaderno a righe 31

Paola Peretti

Zabaione

Ingredienti

- 3 uova
- 1 cucchiaino farina
- 3 cucchiai zucchero
- 3 1/2 gusci marsala secca

Procedimento

Si sbattono bene i tuorli con lo zucchero quando sono ben montati si aggiunge la farina e 3 1/2 gusci di marsala. Si mette a fuoco dolce dolce e quando comincia a bollire si toglie.

Note

dal Quaderno a quadretti 19

Zucchine Crude

Procedimento

Affettare finemente le zucchine, condire con olio, limone, sale, pepe e parmigiano.

Note

Si può condire così anche il carciofo e il fungo.

quaderno B021.jpg

p 23

Zucchini Al Latte

Ingredienti

- zucchine
- burro
- cipolla
- 1/2 bicchiere latte
- 1/2 dado
- Colmans (opzionale)
- Curry (opzionale)

Procedimento

tagliare a rotelle finissime le zucchine metterle in una teglia dove precedentemente si è fatto riscaldare un po' di cipolla con burro, aggiugere 1/2 bicchiere di latte e mezzo dado. ultimare così la cottura a fuoco vivace.

si possono servire calde o fredde

- aggiungere un pizzico di Colmans oppure Curry

Note

quaderno B021.jpg

p 22

Zucchini In Carpione

Ingredienti

- zucchini
- olio
- aceto
- sale
- aglio
- salvia

Procedimento

Mondate e lavate gli zucchini, asciugateli e tagliateli a bastoncini.

Far friggere pochi alla volta. Una volta fritti porre su carta assorbente (o carta cucina).

In olio nuovo (non quello usato per gli zucchini) far friggere in un tegame con i bordi alti abbondanti spicchi di aglio e parecchia salvia (lavata e asciugata). Quando questi hanno preso un colore bruno (attenti a non bruciarli) aggiungere aceto + acqua in quantità sufficiente a coprire gli zucchini fritti. Salare e far bollire per qualche minuto. Lasciare raffreddare e versare sugli zucchini.

Note

via e-mail

Paola Peretti

Zucchini

Procedimento

Tagliare a rondelle 5 zucchine. Far soffriggere cipolla nell'olio quando è dorata aggiungere zucchine e salre. Far cuocere 10 minuti, rigirando ogni tanto ed eventualmente aggiungendo un poco d'acqua. Ora aggiungere 1 pomodoro e del prezzemolo + 3 foglie di basilico - il tutto tritato. Far cuocere altri 10 minuti. Intanto sbattere un uovo con un po' di sale, latte e un po' di mollica di pane. Vuotare questi ingredienti nella pentola e lasciare cuocere ancora un minuto, sempre rigirando.

Note

dal Quaderno a righe 44 - P17

Zuppa Di Cavolo

Procedimento

Bollire cavolo nel brodo (anche con dado). Fare soffritto di olio, burro, cipolla e ricoprire con strato di pane, mestolo di brodo e cavolo, manciata di parmigiano e continuare facendo strati.

Volendo passare in forno. Sopra volendo un pizzico di saporita.

Variante: aggiungere uno strato alternato di polpettine di carne fritte.

Note

fogliSfusi004.jpg

non sono sicuro della lettura di "un pizzico di saporita" o almeno per me non ha senso.

Zuppa Di Cipolle E Patate Alla Provenzale

Ingredienti

- 400 g lardo fresco
- 6 patate
- 1 cucchiaio farina
- 3 cipolle
- 1/2 l brodo

- sale
- pepe
- alloro
- mazzetto odori

Procedimento

Fate rinvenire la cipolla e il lardo. Mescoalte con la farina, aggiungete un po' di brodo, sale, pepe, alloro e gli odori. Lasciate riposare per 20 minuti. Unite le patate a piccoli pezzetti e cuocete in una terrina coperta. Aundo patate sono cotte servire - caldissima.

Note

dal Quaderno a righe 44 - P16

Appendice:

Ricette Ritrovate

Appendice

Gelato Laura

Ingredienti

- 6 uova
- 500 g panna liquida
- 6 cucchiai zucchero
- 50 g uvetta
- 50 g mandorle tostate
- 50 g cioccolato
- 50 g cedro candito

Procedimento

Battere i tuorli delle uova con lo zucchero, mescolatevi la panna montata e mettere nel freezer per un paio d'ore.

Togliete il composto gelato e aggiungete le mandorle tritate, l'uvetta ammollata, il cioccolato sbriciolato e il cedro a pezzettini.

Rimettere il gelato nel freezer per un'oretta e servitelo innaffiato di liquore

Note

appendice: ricette ritrovate

Titolo non chiaro

Gelato Nutella

Ingredienti

- 2 tuorli
- 2 cucchiai zucchero
- 2 cucchiaini nutella
- 200 g panna liquida

Procedimento

2 tuorli, 2 cucchiai zucchero farle spumosi, sbattere i 2 bianchi a neve e infine aggiungere 200 g di panna montata amalgamando bene.

Aggiungere 2 cucchiaini pieni di nutella.

Mischiare e mettere nel freezer x almeno 2 ore.

Appendice

Anche porzioni

Note

appendice: ricette ritrovate

Hummus

Ingredienti

- 1 scatola ceci
- 1/3 barattolo Tahina (o 1/4 - 10 cucchiaiate circa
- 1 limone piccolo spremuto
- olio
- sale
- 1/2 spicchio aglio tritato
- bbondante prezzemolo tritato
- goccia di salsa di soya

Procedimento

minipimer con acqua q.b. per renderlo cremoso

Note

appendice: ricette ritrovate

probabilmente avuta da Elly

Scarola

Procedimento

lavate le scarole intere dopo aver tolto le foglie brutte.

far soffriggere nell'olio aglio peperoncino (optional) e qualche pomodorino. Aggiungere poi olive verdi o nere (possib.te denocciolate) e capperi. In alternativa pinoli e uva sultanina. Appena soffritto aggiungere sale e poi scarole con un po' d'acqua dell'ultimo riscacquo. Coprire e far consumare.

Note

appendice: ricette ritrovate

Panzanella Di Polpo

Ingredienti

- 1 polpo
- fagiolini
- carote
- sedano
- cannellini
- pomodorini
- mollica a quadretti
- cipollina fresca, sopra, così a chi non piace la toglie (opzionale)
- basilico
- sale
- pepe
- olio

Procedimento

far lessare polpo finché tenero.

far lessare le verdure (fagiolini, carote, sedano) tagliate a quadretti piccoli x 2/3 min. nell'acqua di cottura del polpo.

Con la foratina scolare e immergere in acqua con ghiaccio (per mantenerle croccanti e di colore vivo). In una ciotola: mollica bagnata con una cucchiaiata di brodo di polpo aggiungere verdure lessate, cannellini, pomodorini, polpo fatto a quadretti piccoli, sale, pepe e poco olio. basilico come se piovesse. Fare una montagnetta sopra cipollotto fresco, qualche pezzetto di pomodoro e aceto.

Note

appendice: ricette ritrovate

Amatriciana (Giovanna Meli)

Ingredienti

- 100-150 g guanciale o pancetta magra
- 100 g polpa di pomodoro asciutto (senza pelle, né pomodori né liquido)
- 70 g pecorino (+ parmigiano) (anche caciotta grattugiata)
- piccola cipolla

Appendice

Procedimento

far rosolare nell'olio pancetta a fuoco vivace. Quando rosolata togliere pancetta e far rosolare nel grasso cipolla tagliata sottile e peperoncino. Poi aggiungere pomodoro (se fresco a filetti) sale e far andare a fuoco vivace x 5 min. Padella larga infine aggiungere pancetta.

Far cuocere bucatini/spaghetti/pennette al dente e ripassateli nel sugo. A piacere formaggio.

Note

appendice: ricette ritrovate

Fusilli Alle Verdure Di Stagione

Ingredienti

- pomodoro a grappolo
- piselli freschi
- patate novelle a dadini
- cipollotto fresco
- basilico
- frigo
- cqua bollente
- ghiaccio
- fusilli 12 min.

Procedimento

pomodoro sbucciato e senza semi.

Mettere a fare la pasta e a 1/2 cottura aggiungere piselli e patate

pomodoro a faldoni - zucchero e sale e mettere in scolapasta

padella calda -olio - cipollotto tritato grosso - pomodoro scottato - basilico - appena scaldato

scolare pasta con piselli e patate e saltare in padella con sughetto

Note

appendice: ricette ritrovate

Si mangia anche fredda

Tonnarelli Cacio E Pepe

Procedimento

ciotola sbattere con poca acqua di cottura il pecorino una spruzzata di pepe

saltare in padella aggiungendo altra acqua di cottura

Note

appendice: ricette ritrovate

Gricia

Procedimento

padella olio, guanciale a cubetti con olio bollente e faaao rosolare

quando pasta cotta far saltare con guanciale e un bel po' di pecorino.

Note

appendice: ricette ritrovate

si può aggiungere al guanciale una salciccia spellata e fatta a pezzettini

Pesto Genovese Classico

Procedimento

mettere nel mortaio di marmo e pestare col pestello di legno prima l'aglio, poi il sale grosso. Pestate in seguito il basilico poi aggiungete parmigiano e pecorino sardo e infine l'olio.

Note

appendice: ricette ritrovate

Appendice

Macchie Sulla Tovaglia

Procedimento

lasciare t. sul tavolo con mollettone. Pezzuola imbevuta ben bene con ace gentile tamponare ogni macchia eventualmente mettendo sotto altro panno. lasciare fino mattina seguente (anche più). In lavatrice 50-60° prelavaggio - poi lavaggio quando acqua bella calda fermare lavatrice e lasciare tutta la notte.

Evitare centrifuga (o al massimo centrifuga delicata)

Note

appendice: ricette ritrovate

Zuppa Di Cipolle Al Latte

Ingredienti

- 200 g cipolle
- 3/4 l latte
- 70 g burro
- sale
- pepe
- 150 g crostini pane

Procedimento

Le cipolle

spella 200 grammi di cipolle e tagliale a fette molto sottili e di uguale spessore perché la cottura sia rapida e uniforme, altrimenti le fette sottilii imbiondiscono prima delle altre;

metti le cipolle così preparate in un tegame a fuoco lento con 70 grammi di burro e lasciale imbiondire rimescolando spesso con un cucchiaio di legno; non lasciar annerire, sennò la zuppa a vrà un brutto colore e un sapore amaro.

La cottura

Quando le cipolle saranno ben rosolate, versaci sopra 1/4 di litro d'acqua, aggiungi il sale, il pepe e fai cuocere a fuoco lento per 10 minuti;

aggiungi 3/4 di litro di latte e lascia il tegame sul fuoco fino a quando inizia l'ebollizione, allora toglilo.

I crostini

mentre le cipolle cuocciono, prendi 150 grammi di crosta di pane; togli accuratamente la mollica rimasta attaccata e tagliala a dadini uguali di circa 2 cm di lato;

metti i dadini nel forno a fuoco lento per tre o quattro minuti per farli dorare.

Il servizio

metti i crostini appena tolti dal forno nella zuppiera di servizio;

versaci sopra il contenuto del tegame adoperando il passaverdura se non vuoi che i pezzetti di cipolla si vedano nel piatto;

il vino

vino rosato o cerasuolo, giovane, asciutto e leggero; ad esempio:Chiaretto del Garda dell'annata, servito a 14-16°

Note

appendice: ricette ritrovate

Foglio ciclostilato

Ricetta Della "Pastiera"

Ingredienti

ripieno:

- 1/2 kg ricotta di Roma
- 1/2 kg zucchero
- 6 uova
- 150 g grano (già bagnato, oppure Riso)
- 50 g acqua di fiore
- 100 g Cedro, Cocozzata, scorzette

pasta frolla:

- 250 g farina
- 100 g farina
- 3 tuorli d'uova
- 1 limone fresco
- 80 g zucchero

Appendice

Procedimento

Si fa bollire il GRANO; preparato in mezzo litro di LATTE, assieme ad un mezzo cucchiaio di burro, con cannella in polvere, vaniglia ed un pizzico di sale. Fare cuocere il tutto per circa 2 ore.

Si stempera la ricotta e lo zucchero ed i tuorli di uova.

Si battono perbene, in un recipiente a parte, le chiare d'uova, si mescola il tutto mettendo il grano ed il latte preparato ed il ripieno è pronto

[N.d.A.: pastafrolla]

Mettere la farina sul marmo e mscolare bene con lo zucchero.

Mettere al centro il burro ed i torli d'uova, con il limone grattugiato ed impastare il tutto, e, se si nota che la miscela non lega, aggiungere un pochino d'acqua.

Si prepari la pasta frolla nel recipiente e si versi il ripienoe si copri con striscette di pasta frolla, in modo da formare delle "losanghette". Si mette nel forno la "PASTIERA" finché non sarà cotta la "pasta frolla" in modo da emanare un gradevole profumo.

Ritirata dal FORNO si fà raffreddare e si spolveri il tutto con un sottile strato di zucchero vanigliato.

Note

appendice: ricette ritrovate

Foglio ciclostilato

Indice generale

Premessa....1
Aceto....3
Agnolotti (A)....3
Agnolotti (B)....4
Antipasto di carne cruda (albese)....5
antipasto di frittata....5
Apple Dumplngs....6
Aringhe....6
Arrosto di tacchino (petto)....7
Arrosto ripieno....7
Bagna cauda....8
banane alla fiamma....8
Battuta Don Giovanni....9
Blini....9
Bollito avanzato (Marina)....10
Braciole di maiale con fagioli....10
Brioche....10
Budino di cioccolato (Titta)....11
Budino di Lilli....11
Budino tartara (Creme caramel)....12
Canastrelli....14
Canestrelli di zia Sabina....14
Caponata siciliana....15
Carne alla carpaccio....16
carne alla pizzaiola alla moda di Marina....16
Carne con funghi e besciamella (sig.ra Rampagni)....17
Castagnole (maria)....17
Cavolfiore gratinato....18
Chicche del nonno....18
Ciambelle della nonna....19
Cipolline con maionnese e panna....19
Cipolline....20
Cotolette sott'aceto....20

Couscous....20
Crema agrodolce di Giovanna....22
Crema al mascarpone....22
Crema Parmentier (zuppa)....23
Crema pasticcera....23
Crema pasticcera....24
Crema x panettone (A)....24
Crema x panettone (B)....24
Cremolata di fragole (Cristina Gresti)....25
Crepes....25
Crostata di frutta....26
Crostata....27
Crostini di fegatini di pollo....27
Cruditè invernali....28
Cuore di palma....28
Doppia Crema al cioccolato (Giovanna)....29
Doughnuts....29
Dumplings....30
Fagioli alla Far West....31
Fagioli (freschi o secchi)....31
Fantastic fast fudge....31
farfalle pomodoro basilico panna....32
Fettine di carne (o petto di pollo) con besciamella e funghi....33
fichi sciroppati di marina Balma....33
Filetto alla Saracena....34
Filetto in crosta....34
Finto pesca (Marina Balma)....35
Flaky Pastry (millefoglie?)....35
Fonduta con prosciutto cotto e bietola....36
Fonduta....36
Frappe di Vera....37
Frittata con zucchine....37
Frittelle di mele....38
Fritto misto....38
Frittura dolce....40

Frutta sciroppata....40
Fudge....41
Funghi ai baci di dama....41
Gelato di fragole (Flavia)....42
Glassa....42
Gnocchi alla Radewski....43
Gnocchi di spinaci o Maltagliati....43
Goulash....44
Grano saraceno....45
Insalata di funghi crudi....45
Insalata di porri....45
Insalata di spinaci....46
Involtini alla salsa di tonno di Marina (freddi)....46
Involtini di carne....46
Ketchup di Marina Balma....47
La Garboure....47
Limoncello (Ersilia)....48
Limoncello....49
Lingua alla salsa verde....49
Liquore al cioccolato....50
Liquore di erba cedrina....50
Liquore di ginepro....51
Macaroons....51
Maionnaise con frullatore a immersione....52
Marmellata di arance....52
Mattonella di savoiardi (zuppa inglese)....53
Melanzane arrostite....53
Minestra di Natale di Nonna....54
Mousse al cioccolato di Rina....54
Mousse di prosciutto....55
Nocino (A)....55
Nocino (B)....56
Paella di Raul....57
Pan di spagna....58
Pancakes....58

Panna cotta.....59
Pasta al rosmarino (camomilla).....60
Pasta all'avocado (ricetta Marco Biondi).....60
Pasta alle zucchine.....61
Pasta con funghi.....61
Pasta con le melanzane (mamma).....62
Pasta con peperoni.....62
Pasta e ceci con vongole.....63
Pasta frolla.....63
Paté di tonno (Elena Lumicisi).....64
Patate con i funghi (sig.ra Rampagni).....64
Penne all'uovo.....65
pennette peperoni.....65
Peperoni ripieni.....66
Pesche ripiene di nonna Menica.....66
Petti di pollo al whisky.....67
Petti di pollo alla Marie.....67
Petti di pollo all'avocado.....67
Petti di pollo alle arachidi.....68
Petti di tacchino alla viennese.....68
Polenta avanzata (Marina).....68
Pollo alla Circassa.....69
Pollo e peperoni.....70
Pollo fritto.....70
Pollo ripieno.....70
Pollo Strogonof.....71
Pomodori verdi - Marina Balma.....72
Puff Pastry.....72
Riso ai gamberetti.....73
Riso alla Cantonese.....74
Riso e melanzane (Rose Marie).....74
Risotto agli spinaci.....75
Risotto al radicchio.....75
Risotto al gorgonzola.....75
Risotto al pepe verde.....76

Risotto alla valdostana....76
ritz all'aglio....77
Rolata con frittata e prosciutto....77
Rotolo di marmellata....77
Salsa d'aglio....78
Salsa di cioccololato (per gelato)....79
Salsa di tonno e finocchi....79
Salsa Monray....79
Salsa per lesso - ketchup (Marina Balma)....80
Salsa per lesso di Marina Balma....80
Salsa suprema....81
Salsa verde di Marina....82
salse per Bourguignonne....83
Salsicce di sangue di Domenico....83
sausage Rolls....84
Scaloppine al gorgonzola....84
Scottish Shortbread....85
Scottish Soda Scones....86
Sedano al gorgonzola....86
Semifreddo al croccante (Paola Gallina)....87
Short Pastry....87
Sottaceti e conserve....88
Shortbread....89
Soufflé di zucchine....90
Spaghetti al peperoncino....90
Spiedini di polpette di nonna....90
Spuma di tonno....91
Suet Crust....91
Sugo per pasta....92
Sweet Scones....93
Tiramisu....93
Torcolo di Giuliana....94
Torrone al cioccolato....95
Torta al testo....95
Torta all'Ananas....96

Torta di carciofi....96
Torta di formaggio....97
Torta fritta di zia Bice....97
Triglie alla livornese (Ada Boni)....98
umbricelli....98
Uova sode ripiene....99
Vinaigrette Sauce....99
Zabaione....100
Zucchine crude....100
Zucchini al latte....100
Zucchini in carpione....101
Zucchini....102
Zuppa di cavolo....102
Zuppa di cipolle e patate alla provenzale....102
Appendice: Ricette Ritrovate....105
Gelato Laura....107
Gelato nutella....107
Hummus....108
Scarola....108
Panzanella di polpo....109
Amatriciana (Giovanna Meli)....109
Fusilli alle verdure di stagione....110
Tonnarelli cacio e pepe....111
Gricia....111
Pesto genovese classico....111
macchie sulla tovaglia....112
Zuppa di cipolle al latte....112
ricetta della "Pastiera"....113