



Le ricette di Neomamme.net

una realizzazione di www.neomamme.net, con la collaborazione di tutte le utenti

Secondi e Contorni





Frico

Autrice: Fabri

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Comune di Gorizia

SECONDI

Ingredienti:

patate grosse, 4-5

cipolla, 1

formaggio di latteria a dadini, 100 gr ca

olio evo

sale & pepe

Il frico è un piatto di origine friulana e si presenta generalmente in due versioni: morbido e friabile.

Entrambi si possono servire sia come antipasto che come secondo. In origine la sua preparazione era finalizzata al recupero di scarti di formaggio.

Il frico morbido si prepara con del formaggio di diversa stagionatura, patate, cipolla, olio e sale, e si presenta come una grossa frittata. Il frico friabile invece è molto sottile e, a differenza del primo, non ha fra gli ingredienti le patate ma è fatto di solo formaggio.



Preparazione

Grattugiare le patate e la cipolla e metterle a cuocere a fuoco medio in padella con un goccio d'olio, e salare. Con il mestolo di legno girare e rigirare il composto finché le patate siano praticamente cotte, facendo formare un po' di crosticina.

Una volta che le patate sono cotte si aggiungono i dadini di formaggio su tutta la superficie della padella (il frico con molto formaggio è più buono perché rimane morbido, altrimenti se ha troppo formaggio, raffreddandosi, si indurisce).

Continuare a cuocere in modo che il formaggio si disfi e continuare anche a "spaccare" la frittata dopo che ha fatto un po' di crosticina. Spaccare la frittata due o tre volte, poi lasciare che faccia la crosta da un lato, girare, e poi far abbrustolire anche dall'altro. Si serve caldo, accompagnato da polenta e un bel bicchiere di vino rosso friulano.

Varianti

Entrambe le tipologie sono abitualmente servite con della polenta di mais. Il Frico friabile può inoltre essere arricchito con dell'aggiunta di porro o dello speck. La versione morbida, facile da sagomare, è ottima per delle terrine di funghi o fonduta di montasio.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

--/---/-----

--/---/-----

--/---/-----

In questa occasione:





Parmigiana di zucchini

Autrice: Eneri79

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Poesia

SECONDI

Ingredienti:

zucchine, 1 kg

mozzarelle, 2

passata di pomodoro,
1 lt

parmigiano reggiano

basilico

Descrizione

La parmigiana è un piatto tipico della cucina siciliana, napoletana e pugliese.

È uno sfornato in cui la parte predominante è costituita dalle melanzane (come in foto) o dalle zucchine, ma concorrono alla sua preparazione il formaggio parmigiano, l'uovo, il prosciutto cotto, la salsa di pomodoro ed il basilico.



Preparazione

Tagliare le zucchine a fette e grigliarle. Nel frattempo preparare un sugo con aglio, olio e passata di pomodoro. Grattugiare il parmigiano e tagliare la mozzarella a dadini.

In una teglia anti-aderente versare un po' di salsa, stendere le zucchine, aggiungere altra salsa, il parmigiano, la mozzarella e qualche foglia di basilico.

Procedere in questo modo per più strati. Cuocere la parmigiana in forno per 30 minuti a 180°.

Varianti

Procedere allo stesso modo, ma con fettine di melanzana, grigliate o fritte. Al posto del parmigiano, è possibile usare del pecorino romano.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Polpette di pesce

Autrice: Anna71

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: cucinare.it

SECONDI

Ingredienti:

patata, 1

filetto di pesce, 1

uovo, 1

formaggio grattato

sale

olio evo

pangrattato

Descrizione

Questo tipo di polpetta è tipico della cucina araba, e viene di solito confezionato con pesce bianco lessato (nasello) e prezzemolo.

Viene accompagnato con salsa di pomodoro.



Preparazione

Cucinare a vapore una patata e un filetto di pesce senza spine per circa 10-15 minuti.

Schiacciare il tutto con la forchetta ed aggiungere un uovo, parmigiano grattato, prezzemolo tritato, sale e pangrattato. Preparare tante piccole palline e spolverizzarle con altro pangrattato.

Cuocere in forno per un quarto d'ora oppure friggerle con poco d'olio extra vergine d'oliva.

Varianti

Si può preparare con qualsiasi pesce senza spine (spada, persico, sogliola...)

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Polpette alla siciliana

Autrice: Fabri

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Fabri

SECONDI

Ingredienti:

melanzane, 2

uova, 2

aglio, 1 spicchio

pangrattato, 80g

prezzemolo

basilico

sale

Descrizione

La cucina siciliana è strettamente collegata sia alle vicende storiche e culturali della Sicilia, sia alla vita religiosa e spirituale dell'isola.

Si tratta infatti di una cultura gastronomica regionale complessa ed articolata: dalle abitudini alimentari della Magna Grecia alle prelibatezze dei "Monsù" delle grandi cucine nobiliari, passando dai dolci arabi e dalle frattaglie alla maniera ebraica.



Preparazione

Tagliare a metà le melanzane e metterle in forno per 20 minuti a 180°, finché diventino morbide.

Una volta tolte dal forno, scavare la polpa e tritarla in una terrina (buttare la buccia).

Aggiungere l'aglio schiacciato, il prezzemolo e il basilico tritati, le due uova precedentemente sbattute, aggiungere il pangrattato per dare la giusta consistenza all'impasto, un cucchiaio di ricotta, sale.

Formare delle palline (grandi come una grossa noce) e passarle nel pangrattato e friggerle nell'olio bollente.

Varianti

Si può omettere la ricotta usando solo il pangrattato (80 g come scritto nella ricetta). Per renderle più morbide, si può aggiungere una patata lessata.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Lonza di maiale al pepe rosa

Autrice: Marica

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Wikipedia

SECONDI

Ingredienti:

scorzette di limone e di arancia, 2

olio evo

lonza in fettine sottili, 300g

vino bianco, 3 cucchiari

pepe rosa in grani, 1 cucchiaino

sale

Descrizione

Il pepe è stato usato come spezia in India sin dalla preistoria. È stato coltivato per la prima volta, molto probabilmente, lungo le coste del Malabar in India, attualmente corrispondente allo stato del Kerala.

Il pepe era una merce pregiata e spesso era chiamato l'oro nero ed usato come moneta di scambio.



Preparazione

Tagliare le scorze in filettini larghi come aghi di rosmarino, scaldare l'olio in una padella, adagiarvi le fettine di lonza e cuocerle su fiamma vivace un paio di minuti per parte o finché sono dorate.

Ridurre la fiamma, aggiungere il vino, le scorze d'agrume, pepe e sale, e continuare la cottura fino a un totale di 8 minuti, girando le fettine un paio di volte e regolando la fiamma in modo da avere un sughetto ben ridotto.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Coca di rospo semplice

Autrice: Lolly

Fonte della descrizione: mareinitaly.it

Fonte della foto: www.clubdeicuochibolognesi.it

SECONDI

Ingredienti:

rana pescatrice, 200gr

olio evo

sale

acciughe, 20gr

vino bianco

pomodoro, 2 cucchiari

Descrizione

La rana pescatrice, detta anche “coda di rospo”, è un pesce dalla testa massiccia ricoperta di creste ossee e spine, appiattita e allargata, di forma ovale, così come la parte anteriore del corpo; il corpo è conico e la pelle è priva di squame.

La bocca è molto grande e rivolta verso l'alto, con numerosi denti acuti; lungo il corpo sono presenti delle appendici cutanee a forma di frange.



Preparazione

Tagliare il pesce a pezzetti e infarinarlo.

In una padella, far scaldare olio evo e qualche filetto d'acciuga, e far rosolare il pesce.

Sfumare con poco vino bianco e salsa di pomodoro.

Varianti

Al posto della salsa di pomodoro, si possono usare pomodorini pachino.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Fesa di tacchino al formaggio

Autrice: Aretuska, Ely

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Aretuska

SECONDI

Ingredienti:

fesa di tacchino, 4 fette

uovo, 1

prosciutto crudo, 4 fette

provoletta a fettine, q.b.

pangrattato

burro

sale

Descrizione

In Europa, il tacchino fu introdotto poco dopo la scoperta dell'America. Nel secolo sedicesimo esso era ancora rarissimo e ricercato, mentre oggi, come sappiamo, è uno dei più diffusi tra gli uccelli domestici. Parecchi proprietari di fattorie li stimano molto, ma altri non li possono soffrire per il loro contegno rumoroso, turbolento e litigioso.



Preparazione

Tenere a bagno dieci minuti le fette di fesa nell'uovo sbattuto con poco sale, poi passarle nel pangrattato. Cuocerle in abbondante burro per circa un quarto d'ora.

Metterle in una pirofila imburrata, appoggiando su ognuna una fetta di prosciutto e il formaggio tagliato a fette.

Gratinare in forno quanto basta per far fondere il formaggio.

Varianti

Al prosciutto crudo si può sostituire il prosciutto cotto, o la mortadella, con aggiunta di fontina.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

--/---/-----

--/---/-----

--/---/-----

In questa occasione:





Anatra all'arancia

Autrice: RamonaMihaela

Fonte della descrizione: www.theitaliantaste.com

Fonte della foto: www.theitaliantaste.com

SECONDI

Ingredienti:

1 **anatra** di 1,8 kg circa senza interiora

arance, 4

limone, 1

zucchero, 50gr

aceto di vino rosso, 3 cucchiari

vino rosso, 1/2dl

fecola di mais o di patate, 1 cucchiaino colmo

sale & pepe

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

Molti credono che questa ricetta sia francese. In realtà le sue radici affondano in Toscana.

Caterina de' Medici, nata a Firenze nel 1519, moglie di Enrico II di Valois e madre di due re (Enrico III e Carlo IX), introdusse i suoi modi raffinati e la sua alta cucina nella corte francese dalla sua Firenze.



Preparazione

Salare e pepare l'anatra all'interno e all'esterno. Metterla in una pirofila e cuocerla nel forno preriscaldato a 220° per 1 ora. Se dovesse scurire troppo, abbassare a 190°. Durante la cottura, irrorarla spesso con il suo grasso.

Prelevare la scorzetta di due arance con l'aiuto di un pelapatate in modo da non intaccare la parte bianca. Dividere le scorzette in striscioline sottilissime e scottarle per 1 minuto in acqua bollente, quindi scolarle. Pelare a vivo due arance e tagliarle a fette. Spremere il limone e le altre due arance. Raccogliere i succhi e l'aceto in una ciotola e unirvi le scorzette.

Togliere l'anatra dalla pirofila e inclinarla in modo da eliminare il grasso fuso che contiene anche all'interno. Tenerla da parte al caldo e sgrassare il suo sugo. Versare il sugo in un pentolino e portarlo a ebollizione. Sfumare con il vino e abbassare la fiamma al minimo.

Mettere lo zucchero in un altro pentolino con 2 gocce di succo di limone e fare caramellare a fuoco medio. Quando il colore sarà ambrato, versare i succhi e l'aceto e fare ridurre di metà. Riunire i due liquidi in una pentola e unirvi le fette di arancia. Lasciare bollire per 1 minuto, quindi unire la fecola diluita con un cucchiaino di acqua e mescolare per 1 minuto ancora.

Disporre l'anatra su un piatto di portata caldo e distribuire intorno un po' di scorzette e di fettine d'arancia. Servire la salsa ben calda a parte.

Annotazioni



Cosciotti di pollo

Autrice: Angel

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Maura

SECONDI

Ingredienti:

cosciotti di **pollo**

olio evo

sale

olive

vino bianco

acqua

patate

pomodoro

Descrizione

Storicamente il nome pollo deriva dal latino "pullus" cioè animale giovane, la sua storia parte dal 4000 a.C. nella piana dell'Indo e giunge in Grecia attraverso la Persia.



Preparazione

Tagliare le cosce dalla sovracoscia.

Mettere in una teglia con un pochino di acqua, olio, sale, un po' di cipolla, olive nere, pomodoro a pezzi e qualche tocchetto di patate.

Cuocere a 180 gradi per circa un'ora, girando le cosce ogni tanto, e irrorandole con altra acqua o vino bianco.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Frittata di pasta

Autrice: Cspot

Fonte della descrizione: Poesia

Fonte della foto: Poesia

SECONDI

Ingredienti:

pastasciutta avanzata,
100 g

uova, 2

parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino

olio evo, 4 cucchiaini

sale

peperoncino
(facoltativo)

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

Questa frittata è adatta per consumare gli avanzi di pasta, corta o lunga, del giorno prima, anche se condita con sugo, verdure o carni.



Preparazione

Battere leggermente le due uova con il parmigiano e un pizzico di sale. Amalgamarle alla pasta. Nel frattempo fare scaldare l'olio in un tegame per friggere; versarvi il composto, girare con un cucchiaino di legno e aspettare che le uova si rapprendano.

Voltare la frittata sull'altro lato, servendosi di un piatto o dell'arnese specifico per girare le frittate, e completare la cottura.

Toglierla dal tegame e disporla su un piatto di portata con carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso. Servirla tiepida.

Annotazioni





Pollo in umido con le olive

Autrice: Roberta

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Wikipedia

SECONDI

Ingredienti:

pollo (cosce o controcosce)

olio evo

cipolla bianca, 1

carote, 3

sedano, 1 gambo

olive verdi snocciate

polpa di pomodoro, 2
cucchiai

brodo di dado, 1 tazza

vino rosso o bianco

*Ho cucinato questa
ricetta il:*

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:

Descrizione

"È nato prima l'uovo o la gallina?", tormentone, di volta in volta gioco di parole o quesito semi-serio di ordine filosofico e biologico, sul quale si discute da tempo immemorabile. Da Londra, il 26 maggio 2006, pare arrivata però la risposta scientifica, sulla quale convergono due professori universitari e un allevatore del Regno Unito. Il Times la riporta, riferendo che il responso va cercato nella genetica, oltre che nella logica: poiché il materiale genetico non muta durante la vita di un essere, il primo uccello che si è evoluto in quella che oggi noi chiamiamo gallina dev'essere prima esistito come embrione all'interno di un uovo, avente lo stesso DNA dell'animale che sarebbe diventato. Pertanto, è nato prima l'uovo della gallina.



Preparazione

Fare un soffritto con olio, cipolle, carote e sedano, aggiungere un po' di vino rosso e lasciare evaporare.

Aggiungere il pollo e farlo rosolare per 5/10 minuti, girandolo di tanto in tanto affinché non si attacchi.

Da adesso in poi, a fuoco moderato, aggiungere uno o due mestoli di brodo ogni tanto per aiutare la cottura e girare i pezzi di pollo ogni tanto.

Quando mancano 10/15 minuti alla fine della cottura, togliere il coperchio, aggiungere 2 cucchiai di polpa di pomodoro e le olive snocciate tagliate a rondelle. Queste ultime vanno aggiunte quasi alla fine perchè essendo un po' acidule, impregnano troppo del loro sapore il sughetto.

Annotazioni



Pollo al gorgonzola

Autrice: Susanna

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Wikipedia

SECONDI

Ingredienti:

pollo a fette, 200gr

gorgonzola, 80gr

latte, 3 cucchiari

burro

Descrizione

Il gorgonzola è un formaggio prodotto in Italia dal latte intero di vacca. Il formaggio è originario della provincia di Milano; le sue zone di produzioni storiche sono le province di Milano, Como, Pavia e Novara.

Quest'ultima ne è diventata nell'ultimo secolo la principale produttrice.



Preparazione

Prendere delle fette di pollo e le tagliarle a piccoli bocconcini, farli rosolare in una padella con poco burro fino a che non sono cotti e assumono un colore dorato.

In una padellina antiaderente (o nel microonde) fare fondere il gorgonzola con un pochino di latte, in modo da ottenere una quantità di crema sufficiente a coprire e insaporire bene il pollo.

Semplicemente unire la crema di gorgonzola nella padella dove è stato cotto il pollo e fare amalgamare il tutto.

Varianti

Si possono utilizzare diversi tipi di formaggio, compreso il parmigiano grattato.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Scaloppine al cartoccio

Autrice: Elenitsa

Fonte della descrizione: www.benessere.com

Fonte della foto: viaggiatoregourmet.blogspot.com

SECONDI

Ingredienti:

lonza, 150g

cipolla, 1

melanzana, 1

zucchina, 1

funghi, 100gr

peperone, 1

pelati, 1 barattolo

sale & pepe

farina

4 fogli di alluminio o
carta forno

Descrizione

I principali vantaggi della cucina "al cartoccio", ovvero della preparazione di un alimento avvolto in un involucro per uso alimentare è quello di sfruttare contemporaneamente la salutare pratica della cottura al forno e quella del vapore, con quest'ultimo che si forma all'interno dell'involucro.



Preparazione

Tagliare la cipolla a fettine, farla rosolare, aggiungervi il peperone e le zucchine tsagliati a dadini, e i pelati schiacciati.

Tagliare anche le melanzane a dadini e friggerle, aggiungere al sugo e unirvi anche i funghi a fette. Cuocere per poco e aggiustare di sapore.

Infarinare la carne adagiarla in una pirofila condita con olio, sale e pepe, e cuocere in forno.

Mettere ogni fettina in un foglio di alluminio con un po' di salsa, chiudere il cartoccio, metterlo in una pirofila e infornarlo per 5 minuti.

Ho cucinato questa
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni



Parmigiana rivisitata

Autrice: Gen

Fonte della descrizione: Gen

Fonte della foto: Poesia

SECONDI

Ingredienti:

melanzane, 3

salsa di **pomodoro**, 1
bottiglia

farina

uovo, 2

pangrattato

prosciutto cotto a fette,
300gr

sottilette, 1 conf

*Ho cucinato questa
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Questa ricetta è una sorta di parmigiana di melanzane rivisitata, che al momento del taglio dà l'impressione di una lasagna, per consistenza e sapore.



Preparazione

Tagliare le melanzane in verticale e privarle della buccia.

Impanarle prima nella farina e poi nell'uovo e friggerle con abbondante olio di semi.

A parte, preparare un sugo semplice con il pomodoro.

Disporre la parmigiana sulla teglia, iniziando con uno strato di sugo, uno strato di melanzane, delle fette di prosciutto cotto e sottilette, fino ad arrivare a tre strati.

Terminare con il sugo e infornare per circa 10-15 minuti, fino a doratura.

Annotazioni



Finocchi al gratin

Autrice: Poesia

Fonte della descrizione: Poesia

Fonte della foto: Poesia

CONTORNI

Ingredienti:

finocchi, 2

pane a cassetta (o pan-carrè), due fette

basilico

prezzemolo

pepe nero

olio evo

sale

I finocchi sono una verdura un po' difficile: essendo della stessa famiglia dell'anice, hanno un gusto un po' particolare, e non a tutti possono piacere.

In questa ricetta vengono serviti con un trito aromatico che smorza un po' il loro sapore dolciastro.



Preparazione

Far sbollentare i finocchi in abbondante acqua salata.

Usato un cucchiaino della stessa acqua per ammorbidire il trito aromatico, che si prepara passando al mixer: pane a cassetta, basilico, prezzemolo, pepe, sale e un goccino d'olio.

Dopo aver sgocciolato i finocchi, adagiarli in una pirofila e cospargerli con la salsina, mettendoli in forno a gratinare, con il solo grill, per 15 minuti a 200°.

Per decorazione del piatto: semi di papavero.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Pomodori ripieni al forno

Autrice: Roberta

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: www.cremonaweb.it

CONTORNI

Ingredienti:

pomodori medio-grossi

cipolla

carne macinata

sale

pepe

olio

origano, maggiorana

paprika dolce

pangrattato

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*, L. 1753, secondo alcuni autori *Lycopersicon esculentum* (vedi paragrafo classificazione botanica), della famiglia delle Solanacee, è un frutto che produce bacche dal caratteristico colore rosso alla base di molti piatti della cucina mediterranea. Il pomodoro è nativo della zona del Centro-Sud America e della parte meridionale del Nord America, zona compresa oggi tra i paesi del Messico e Perù.



Preparazione

Tagliare il "cappello" al pomodoro in orizzontale, senza buttarlo. Con l'aiuto di un coltello affilato, fare dei tagli in modo da svuotare la parte interna del pomodoro. Cercate di fare lentamente questa operazione, per evitare che si rompano i bordi (il pomodoro servirà da contenitore per tutto il resto, quindi deve essere ben chiuso), e tenere da parte la polpa. Salare l'interno dei pomodori, capovolgerli e lasciarli scolare un po' della loro acqua. In una padella, fare un soffritto con la cipolla, sfumare con vino bianco e quando è ben appassita, mettere la carne macinata a cuocere. Quando è quasi pronta, mettere dentro la padella la polpa dei pomodori e far cuocere ancora un po'. Salare, pepare, aggiungere origano, maggiorana e paprika. Spegnerlo il fuoco e se non è abbastanza asciutto il composto, mettere il pangrattato. Prendere i pomodori, mettere sul fondo un po' di pangrattato e riempirli col composto, terminare con un po' di pangrattato e un filo d'olio. Cottura combinata (CRISP), 6 minuti al massimo o in forno per gratinare.

Varianti

Svuotare i pomodori come da istruzioni di cui sopra. Unire alla polpa del pomodoro le olive nere tagliate a pezzettini, la provola/provolone tagliato a pezzettini, qualche cucchiaino di grando duro (o il riso), il basilico o origano. Salare, pepare e mettete un gocciolo d'olio. Ricapovolgere i pomodori, mettete un pochino d'olio all'interno e farlo scorrere all'interno anche sui bordi e iniziare a riempirli con il composto. Mettere il cappello ai pomodori e infornare.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Gattò di patate rivisitato

Autrice: Roberta

Fonte della descrizione: Roberta

Fonte della foto: www.francescav.com

CONTORNI

Ingredienti:

patate media grandezza, 6

prosciutto cotto a dadini, 1 etto

provolone dolce

fagiolini sbollentati

pecorino

parmigiano

latte q.b.

sale

pepe

uova, 3



Si tratta di un piatto tipico napoletano, qui riadattato con ingredienti adatti a donne incinta non immuni alla toxoplasmosi.

Preparazione

Sbollentare le patate con la buccia in modo che siano molto morbide, sbucciarle e passarle nello schiaccia patate. Aggiungere un po' di latte, i cubetti di prosciutto, i cubetti di provolone e i fagiolini tagliati a pezzetti. A parte, sbattere le uova con un po' di sale e pepe e versare il tutto dentro il composto di patate, mischiando bene. Grattugiare un po' di formaggio Parmigiano e Pecorino e mettere nel composto anche un po' di pangrattato.

Prendere la teglia, imbrattare il fondo e i lati e versare un po' di pangrattato in modo da coprire tutta la parte imbrattata. Versare tutto il composto nella teglia in modo omogeneo e sopra a tutto versare ancora del pangrattato e mettere qualche fiocchetto di burro. Cottura: in Forno, funzione ventilata, 180° per 35 minuti.

Varianti

Gli ingredienti ortogonali del gattò alla napoletana: 1,5 Kg di patate, 150 gr di burro, 50 gr di parmigiano grattugiato, 5 uova, 150 gr di prosciutto o salame o mortadella, 200 gr di mozzarella, 100 gr di provola affumicata, 1 bicchiere di latte, sale e pepe secondo il proprio desiderio, pane grattugiato quanto basta.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Farinata

Autrice: Eleri

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Ale

CONTORNI

Ingredienti:

farina di ceci, 200gr

olio evo, 2 cucchiari

sale

acqua o latte, 400gr

La farinata di ceci è una torta salata molto bassa, preparata con farina di ceci, acqua, sale e olio di oliva.

Si cuoce in forno, in teglia, e assume con la cottura un vivace colore giallo.



Preparazione

Versare la farina di ceci in una ciotola.

Incorporarvi, poco alla volta, circa 4 bicchieri di acqua (400 g.), per ottenere una pastella fluida. Mescolare molto bene con un cucchiaino di legno, per sciogliere tutti i grumi. Fare riposare almeno 2 ore a temperatura ambiente.

Togliere la schiuma che si è formata sulla superficie della pastella, con un mestolo. Unire il sale, mescolare ancora. Ungere con l'olio una pirofila con il bordo molto basso.

Versarvi la pastella. Infornare in forno già caldo a 200' per una buona oretta.

Varianti

Si può servire con tanto pepe nero, oppure con fettine di lardo di colonnata tagliato finissimo.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Fiori di zucca fritti

Autrice: Eneri

Fonte della descrizione: italiaplease.com

Fonte della foto: Eneri

CONTORNI

Ingredienti:

farina

acqua

sale

fiori di zucca

olio per friggere

Al momento di acquistare i fiori di zucca è bene innanzitutto accertarsi che siano gonfi, con i margini dei petali ben distesi e il calice appena aperto. Prima di cucinarli bisogna aprirli delicatamente con le mani, tagliare gli stimmi con le forbici, passarli sotto l'acqua velocemente e tamponarli con carta assorbente.



Preparazione

Lavare i fiori con un leggero getto d'acqua all'interno ed esterno, privarli degli stimmi e lasciarli asciugare su carta assorbente. Preparare una pastella con farina, acqua fredda frizzante e sale.

Immergere i fiori di zucca nella pastella e friggerli nell'olio bollente appena salato.

La pastella con acqua e farina e' sufficiente a formare quella crosticina croccante e saporita e che e' molto piu' digeribile di quella con le uova.

Appena tolti dall'olio bollente disporli su un piatto con carta assorbente.

Varianti

Al posto dell'acqua, per una frittura più croccante, si può usare la birra.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:





Spiedini di patate

Autrice: Stefycas

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Stefycas

CONTORNI

Ingredienti:

patate

burro

timo

olio evo

speck a fettine

scamorza

Lo speck è un prosciutto crudo, lievemente affumicato, tipico del territorio altoatesino, in Italia. Esso è protetto dall'Unione Europea con il marchio IGP.

Lo speck è un prodotto tipico della regione italiana dell'Alto Adige e della contigua regione austriaca dell'Ostirolo.



Preparazione

Lessare le patate un po' al dente, tagliarle a fette spesse circa 6-7 mm e tuffarle in acqua salata.

Mettere le fette di patata su una placca rivestita con carta forno, con su fiocchetti di burro, timo e un filo d'olio e cuocere a 200° funzione grill per 10 minuti.

far raffreddare e comporre gli spiedini alternando una fetta di patata, un po' di speck, una fetta di patata,

una fettina di formaggio (ho usato scamorza affumicata), una fetta di patata, ancora speck e un'altra fettina di patata (la cupoletta). Irrorare con un filo d'olio e infornare per 20 minuti a 180°.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:

Annotazioni

