

# RADUNO FORUM CUCINA ITALIANA



Tutti insieme, saporitamente....

**BORDIGHERA**  
**3-4 OTTOBRE 2009**

# Ringraziamenti

Per la gentile collaborazione alla realizzazione di questo Raduno desideriamo ringraziare :

Giovanni BOSIO

Sindaco di Bordighera

Giovanni ALLAVENA

Assessore ai lavori pubblici del comune di Bordighera

Marco SFERRAZZA

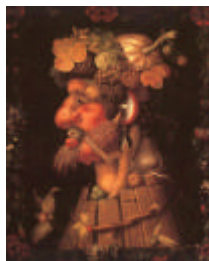
Assessore al turismo del comune di Bordighera

Stefano, Isabella, Fabienne BIANCHERI

Ristorante "Le Chaudron" Bordighera

*A questi ringraziamenti mi aggiungo anch'io come redattrice del libricino e a nome di tutte le amiche e amici del Forum della Cucina Italiana, con un ringraziamento speciale alla cara Diana Monaco, ideatrice, organizzatrice perfetta ma soprattutto « anima » di questo bellissimo raduno.*

*Caterina Reviglio Sonnino*



# Prefazione

*Pè divela cume all'andereva dita, strenzemu e mae a chele gente che i seran presenti u trei e u catru de utubre a Bordighera pè fane cunusce u mangià d'a sou terra. De nui puremu sulu di de esse afurtunai de sta invsasiun che semu seguri a ne purterà grasie a scignura Diana in scangiu nun sulu de gura ma de ricete nove e de cultura.*

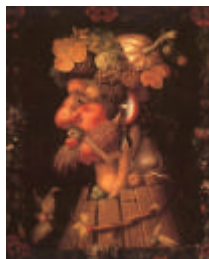
L'iniziativa di creare un raduno nazionale con la partecipazione delle forumiste iscritte alla Community che collaborano al nostro mensile, è assolutamente di grande richiamo per la finalità di far conoscere non solo i sapori e la cucina del nostro Ponente Ligure ma anche il fascino dei suoi luoghi.

Un impatto con i profumi e i colori di antiche ricette nei piatti poveri esaltati da quel tocco incredibile di chi ama veramente la propria terra.

Bruno Strangio

La Voce Intemelina

Bordighera



# ANTIPASTI



Tutti insieme, saporitamente...

## ANTICO ANTIPASTO PIEMONTESSIMO

Stefania Bruzzone

Paderna (AL)



*Questa ricetta di conserva, tipica del Basso Piemonte, offre il piacere di "fare da sè", utilizzando con intelligenza i prodotti che l'estate fornisce in abbondanza, permettendo di ritrovarli in inverno, con gli stessi colori e sapori.*

### **Ingredienti :**

3 Kg pomodori maturi  
1 Kg peperoni misti  
300 g fagiolini verdi  
300 g carote  
300 g cipolline di Ivrea  
1 sedano  
mezzo cavolfiore piccolo  
1 bicchiere di aceto di vino bianco  
1 bicchiere di olio extra vergine di oliva  
2 cucchiari di zucchero  
sale q.b.

### **Preparazione :**

Preparare le verdure: raschiare le carote e ridurle a rondelle; spuntare e lavare i fagiolini e spezzarli in due/tre parti; ridurre le parti tenere del sedano a mezza rondelle; pulire bene da filamenti e semi i peperoni e ridurli in quadretti; pelare le cipolline e se non sono abbastanza piccole tagliarle a metà; ridurre il cavolfiore a cimette.

Allargare le verdure ben divise per qualità in un telo e farle asciugare bene dall'eventuale acqua del lavaggio.

Preparare intanto la salsa, lavando asciugando e spezzando i pomodori; metterli al fuoco e cuocerli circa 20 minuti, poi passarli al passaverdure disco fine.

Rimettere al fuoco, far alzare il bollore e cuocere in questa salsa le verdure preparate.

Versare nella salsa che bolle prima le carote, il sedano e il cavolfiore, dopo che hanno ripreso il bollore e cotto alcuni minuti, aggiungere le cipolline, far riprendere ancora il bollore e versare i fagiolini, per ultimi i peperoni.

Mescolare bene e portare a cottura, ricordando che le verdure debbono restare abbastanza "al dente" perchè cuoceranno ancora nei vasi durante la sterilizzazione.

A cottura ultimata, salare e unire anche lo zucchero. Spegnerne, unire l'aceto e l'olio e mescolarli accuratamente alla preparazione.

Invasare e sterilizzare i vasi per mezz'ora.

Al momento dell'uso, unire del buon tonno sott'olio leggermente sminuzzato e olive verdi snocciolate.

## BISCOTTI SABLÉ CON NOCI E GORGONZOLA

Maria Pia Bruscia  
Milano



**Ingredienti** : 8 persone

Biscotti: - farina g 150 - burro g 100 - noci macinate g 70 - fecola g 50 - nocciole macinate g 30 - zucchero a velo g 15 - albume - un pizzico di sale  
Guarnizione: - gorgonzola g 100 - mascarpone g 100 - nocciole

**Preparazione** :

Biscotti: impastate velocemente gli ingredienti con un cucchiaino di albume; tenete la pasta in frigo per 60', poi ricavatene 24 dischetti (ø cm 5). Deponeteli su una placca con carta da forno e cuoceteli a 180°C per 15'. Guarnizione: lavorate il gorgonzola con il mascarpone e guarnite i biscotti freddi con ciuffi di questo composto e, volendo, nocciole tostate.

# BOCCONCINI DI ALICI AL VERDE PISTACCHIO

Alessandra Ruggeri

Roma



## Ingredienti

Alici, pistacchi, pecorino, Pomodoro San Marzano, Olio evo, sale.

Molto semplicemente pulisci le alici deliscandole facendo in maniera di non dividerle in due.

I pistacchi li frulli cercando di fare una farina ... Il pomodoro lo sfiletti e togli la buccia e i semi.

A questo punto nella farina di pistacchi metti del pecorino ( a gusto ma senza eccedere) e con questa farina impani le alici, prima su un lato poi l'altro.

Una volta impanate dentro ogni alice metti un pezzettino di pomodoro e le riavvolgi su se stesse dandogli una forma di rotolino che chiuderai con unostecchini.In forno a 180° per circa 10 minuti e il gioco e ' fatto.

Sevire caldo con un goccio di olio.

# INSALATA DI ARINGHE CON ARANCE, MELE, CAROTE E UOVA

Vittoria Traversa

Genova



## Ingredienti:

200 gr filetti di aringa affumicati (una conf. sottovuoto)  
1 bicchiere di latte  
1 cipolla bianca grossa  
1 carota grossa  
2 mela verde acidula  
1 arance bionde  
succo di limone  
4 uova sode  
olio exv

## Procedimento:

Mettere i filetti di aringa a dissalare coperti di latte (se non basta a coprirle aggiungere acqua) per almeno 6 ore. Sciacquarli bene, asciugarli con uno scottex e tagliarli a pezzetti in diagonale.

Affettare le carote a julienne e le cipolle ad anelli sottili, condirle con olio, limone e sale e disporle su un piatto largo.

Tagliare le mele a spicchi e poi a fettine sottili e passarle nel limone perché non anneriscano e disporle sulle carote e cipolle.

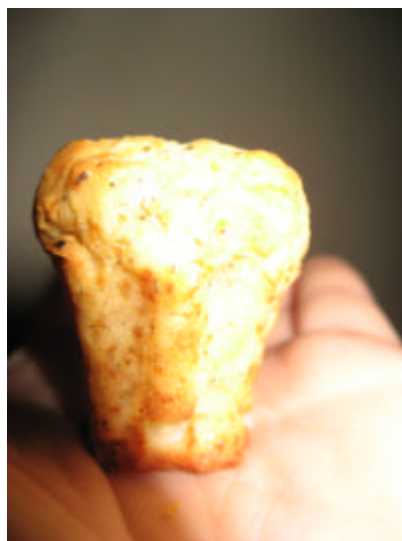
Tagliare a quarti e poi a fettine l'arancia pelata al vivo, e disporle sulle mele.

Sopra ancora mettere i pezzetti di aringa e decorare con spicchi di uova sode.

Condire ancora leggermente con olio extravergine e servire con fette di pane nero e burro fresco.

## MINIMUFFIN CACIO & PEPE

Stefania Cuozzo  
Roma



*L'idea è nata casualmente lo scorso anno in occasione del raduno fatto in Versilia, ero nervosissima, la mia prima volta e inoltre scrivevo da pochissimo sul forum... Gisele fu molto carina, mi disse fai la cosa che ti riesce meglio e stai tranquilla... Ah questa era bella..io una caciaronna in cucina, io che apro il frigo guardo cosa c'è dentro e procedo..una ricetta da leggere e portare a degli estranei... Vabbè.. la sera prima ho iniziato leggendo una ricetta...ma è durato poco..ho aperto il frigo.. e via a inventare i ripieni anche perchè pensavo..mica posso portare solo una sfornata di muffin.. e così sono nati i piselli e grana, i scamorza e salame, pomodorini secchi e olive... Alla fine volevo farne altri ma mi guardavo attorno per trovare una idea... Ed è proprio vero che le idee più simpatiche arrivano all'improvviso... un pezzo di pecorino .... il pepe e mi sono detta: "ma dai.. chissà come vengono...". Beh da allora non so più quante volte l'ho fatti..me li chiedono in continuazione e li abbinano con le salsine più varie... in ogni cena è oramai d'obbligo.. i MM c&p sono sempre presenti, anche solo come pane!!!*

### **Ingredienti :**

Farina bianca 130 gr, latte 130 gr, pecorino romano 80-90 gr, burro morbido 30gr, 1 uovo, lievito per pizza e torte salate 1/2 bustina, pizzico di sale, pepe a volontà.

In una ciotola mettete la farina setacciata con mezza di bustina di lievito, il pecorino, sale, e il pepe.

In un'altra ciotolina mettere l'uovo e lavorarlo con una frusta fino a renderlo un pò spumoso, unire il burro fuso continuando a mescolare e il latte.

Amalgamare i due composti (liquido e solido) senza mescolare troppo.

Imburrare 36 piccoli stampini scannellati e infarinarli leggermente (se si usano quelli in silicone non occorre farlo), poi riempirli a 2/3 con il composto.

Cuocere in forno a 190° per 10 min. poi 170 per altri 10 minuti

## PATE DI CARNE ALLE NOCI

Carla Gennaro (Raravis)

Genova



**Ingredienti :** 10 persone

200 gr. polpa magra di maiale; 200 petto di tacchino; 165 gr. burro; 1 cipolla; 100 gr. gherigli di noci; 100 gr. vino bianco secco; 80 gr. di marsala secco; 2 compresse di gelatina da mezzo litro; 1 dado da brodo; sale; noci per decorare.

Tempo occorrente: 2 ore circa (più 12 di frigorifero)

Preparare la gelatina secondo le indicazioni sulla confezione, con l'avvertenza di ridurre il liquido- 800 gr. di acqua, anziché un litro. Fuori dal fuoco, aromatizzare con il Marsala e lasciar leggermente raffreddare. Spennellare con questa uno stampo da plum cake di 25 cm di lunghezza e mettere in frigo per 5 minuti. Ripetere l'operazione per tre volte. Tenere da parte un bicchiere di gelatina liquida per il pate e mettere la restante in un altro recipiente a cassetta, leggermente più lungo e più largo del primo.

Stufare la cipolla affettata sottilmente in 45 gr. di burro, unite le carni e farle colorire. Unite poi il vino bianco, in cui avrete sciolto il dado e far asciugare bene.

Passare il composto al frullatore, in modo da ridurlo in pasta; poi aggiungete il bicchiere di gelatina tenuto da parte ( se si fosse indurita, fatela sciogliere).

Tritare le noci e aggiungerle al composto; amalgamare con il restante burro morbido.

Sbattere tutto nell'impastatrice elettrica o con le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto morbido, riempire lo stampo da plum cake spennellato di gelatina, battendolo bene sul piano del tavolo, affinché non restino spazi vuoti. Lisciate la superficie del composto, coprite con pellicola e lasciatelo in frigo da un minimo di dodici ore a un massimo di due giorni.

Al momento di servire, sformate su un piatto da portata la base, mettetevi sopra il patè (sformandolo dopo aver immerso lo stampo per qualche secondo in acqua calda), asciugatelo bene e decoratelo con i gherigli di noce.

## PATE' DI FEGATINI CON PEPERONI

Monica Tacconi (Nisy)

Vaiano (Po)



### **Ingredienti :** per 2-4 tortini

300 gr di fegatini di pollo

Carota, costa di sedano, cipolla rossa ½

½ bicchiere di vino rosso

Capperi, Pasta d'acciughe

Burro, prezzemolo

2 peperoni rossi

Sale pepe, Olio extra vergine d'oliva, Pane toscano tostato

### **Procedimento :**

Pulire i fegatini , metterli a soffriggere in una casseruola con olio ,la cipolla, la carota tagliata a rondelle ed il sedano,quando saranno rosolati versate il vino rosso e una presa di sale ed un pò di pepe.

Quando il vino è evaporato aggiungere qualche foglia di prezzemolo,ed i capperi , far cuocere per alcuni minuti e poi togliere dal fuoco e far raffreddare....una volta freddo mettere il tutto nel mixer (aggiungete un po' d'olio se il composto risulta asciutto) nel frattempo tagliate i peperoni a falde ,puliteli e origliateli oppure se preferite scottateli in acqua per 10min. Spellateli e rivestite dei pirottini foderati di pellicola trasparente .Riprendete il patè di fegatini e riponetelo di nuovo nella pentola che si rimetterà sul fuoco, una volta caldo,aggiungere la pasta d'acciughe ,girate bene il tutto ed aggiungete poi il burro, girare di nuovo. Lasciare intiepidire e poi riempire i pirottini con i peperoni, chiudere il tutto con la pellicola e riporre in frigo per 10-12ore minimo. Al momento di servire rovesciate i pirottini sul piatto (aiutandovi con la pellicola) e servire con pane toscano tostato, irrorare di olio e foglioline di timo o salvia tritata.

## TARTELLETE AL SEDANO E ROQUEFORT

Ilaria Canovai

Pisa



*Questa ricetta nasce da un'idea dell'amica chef Cristina che prevedeva il sedano rapa. L'ho modificata secondo i miei gusti personali negli ingredienti e dosi della crema, ma devo ringraziare mio marito perchè l'abbinamento sedano/roquefort è stata proprio una sua idea!*

**Ingredienti :** 4 persone

Frolla: 120 gr. farina 00, 60 gr. Burro, 1 tuorlo, 1 pizzico sale, 1 cucchiaio acqua fredda

Crema: 180 gr. sedano già pulito, 10 gr. Burro, 125 gr. Latte, 80 gr. Roquefort, 1 uovo.

**Procedimento :**

Impastare la frolla e lavorarla fino a quando diventa omogenea e farla riposare per circa mezz'ora nel frigo. Nel frattempo tagliare a fettine il sedano, farlo rosolare con il burro e poi aggiungere il latte, sale e pepe. Coprire e cuocere per 20 min. coperto. Lasciar intiepidire e frullare il tutto con l'uovo ed il Roquefort.

Stendere la frolla e ricoprire 4 stampi da tartelettes imburrati, ricordarsi di bucare il fondo con una forchetta. Versare la crema di sedano negli stampi e cuocere a 180° per 20 min. Sformare i tortini e decorare con le foglie di sedano tritate finemente.

*Note: Si possono fare in anticipo, tenere in frigo già cotte e poi scaldare e servire calde. Si accompagnano bene ai salumi.*

# TERRINE DE VOLAILLE AU FOIS GRAS

Sandra Vacchi

Vence (Francia)



## Ingredienti :

500gr di macinato di maiale e vitello parti uguali

350 gr di carne bianca(petto) di tacchino o di pollo

meta' in cubetti e meta' frullato

150 gr di barda di lardo tagliato a striscioline(circa 4/5 cm di lunghezza(si puo' usare della pancetta stesa)

2 uova

2 dl di crème fraiche (usate della panna)

150 gr di scalogno(per me bastano 60/70)

2 spicchi di aglio tolto il germe(non posso metterlo)

½ mazzolino di prezzemolo(saranno circa una decina di ciuffetti)

1 cucchiaino di "Quattro Spezie

10 gr di sale fino

5 gr di pepe grigio macinato

una spruzzata abbondante di Porto

25 cl di gelatina al porto(ho comperato una confezione in polvere , preparazione per ½ l ne ho usata piu' della meta')

## Preparazione:

1)frullare il prezzemolo, l'aglio, lo scalogno, e mescolare con il macinato di vitello e maiale

2)aggiungere il Porto

3)il pepe, le quattro spezie, il sale rosa (se non lo avete sale normale)

4)Frullare la meta' della carne di volatile con le uova la crème fraiche per ultima

5)aggiungere la meta' del foie gras

6)si ottiene una bella mousse

7)aggiungere questa farcia/ mousse alla farcia di vitello maiale ed all'altra meta' di volatile in cubetti e la pancetta o barda tagliate a strisciole(mescolare perfettamente usando le mani se avete problemi mettete dei guanti usa e getta)

8)Mettere in fondo alla terrina un primo strato di farcia, perdisponendo delle fossette per il foie gras

9)mettere le stiscine , tocchetti di foie gras, ricoprire facendo attenzione a mantenere il foie gras al posto, schiacciare leggermente, lisciare con una spatola

10)coprire

11)e mettere la pasta attorno per sigillare la terrina

### **Cottura :**

Cuocere a bagnomaria ed a forno medio 160°/180° circa 2 ore 2 ore e mezzo secondo il forno.

Appena cotto, versare sopra la gelatine fino al bordo.

Questo fara' venire a galla il grasso formatosi e proteggera' la terrina durante la conservazione e raffreddamento (in poche parole la mantiene morbida).

La temperatura nel cuore della terrina oscilla fra i 75/80°C.

Si puo' ottimizzare la cottura abbassando la temperatura del forno durante la cottura per rimanere in questa forchetta di temperatura interna.

*Nota : io l'ho cotta a 160° per 1 ora e quaranta, ho il termometro a sonda ma anche senza la cottura cosi' va bene*

*Il bagno maria si scalda prima sul fornello, poi si mette con la terrina a forno caldo.*

Appena la terrina si é raffreddata, metterla in frigo e lasciarla almeno 12 ore

# SARDE IN SAOR

Giorgio Paronetto Valeria Pizzolato

Treviso



Ricetta TREVIGIANA

## Ingredienti:

30/40 Sarde (sardee de alba) (kg.1,5)

Kg. 2 – 2,5 cipolla bianca (meglio se fresca)

Gr. 200 aceto bianco

q.b. EVO olio extravergine di oliva per la cipolla

q.b. EVO olio extravergine di oliva per friggere

q.b. farina 00 per impanare

q.b. sale

## Preparazione :

Pulire accuratamente la sarde, squamarle, togliere la testa e le interiora, sciacquarle sotto l'acqua corrente e porle su carta assorbente.

Mentre asciugano le sarde, in un tegame capiente, a freddo, mettere l'olio extravergine d'oliva, la cipolla pulita e affettata grossolanamente, soffriggere con fuoco allegro per qualche minuto; aggiungere due bicchieri di aceto bianco, salare e dopo spegnere e far raffreddare.

Versare in un capiente tegame l'olio extravergine di oliva (personalmente uso una friggitrice), portarlo a 170°, infarinare le sarde e friggerle un po' per volta per tre minuti (attenzione che la temperatura dell'olio non scenda). Salare le sarde ancora calde.

Quando si è tutto raffreddato (sarde e cipolle) mettere in una ciotola uno strato di cipolle, poi sarde ben allineate, poi cipolle, poi sarde (sempre ben allineate, ma incrociate rispetto allo strato precedente) fino a terminare con le cipolle.

Sigillare la terrina con alluminio e film da alimenti, porre in frigo per una settimana prima di consumarle.

N.B. Sono buone anche dopo 15/20 giorni.

**Variante veneziana:**

gr. 200 di uva passa grossa e ammollata gr. 100 di pinoli

Quando componete gli strati nella ciotola ad ogni giro di cipolle inserire l'uvetta ammollata e pinoli.

**SARDENAIRA**  
**Annalisa Ferroli**  
**Bordighera**



Chi gh'à ò pan nò gh'à de denti, e chi gh'à i denti nò gh'à de pan!

**INGREDIENTI:**4/6 persone

500/600 gr. farina

Lievito di birra 25/40gr.

Aglione

Noci - noccioline oppure pinoli

Acciughe

Olio extravergine oliva

Capperi

Origano

Olive

Pomodori

**Procedimento :**

Far sciogliere il lievito in poca acqua tiepida.

In una terrina porre la farina salarla e mescolarla, aggiungere poco per volta il lievito con la sua acqua e l'olio, girare con la mano e impastare, mettere a lievitare in un luogo tiepido, oppure stendere direttamente nella teglia unta d'olio e far lievitare, una mezz'ora anche piu'.

**Sugo per la sardenaira:** versare in una padella l'olio, aggiungere l'aglio schiacciato (*mai tagliato*) e i pinoli, far colorare unire le acciughe, i pelati un po' scolati, sale q.b, cuocere per 10 minuti, far raffreddare il sugo prima di metterlo sulla pasta, appoggiandolo delicatamente cospargere con i capperi, i pezzi di acciuga, le olive e l'origano, un filo di olio per completare, in forno a 200° per 20 minuti (dipende dall'altezza della pasta).

# PIADINA ROMAGNOLA

Sabrina Gasparri

Imola



Ingredienti :

gr. 500 di farina  
00  
gr. 250 di latte tiepido  
gr. 40 di olio evo o strutto  
1 cucchiaino colmo di  
bicarbonato  
1 cucchiaino di sale

Mettere nel tagliere la farina setacciata con  
il bicarbonato e il sale, unire l'olio o lo strutto, impastare con il latte  
caldo.

Lasciare riposare per almeno una mezz'ora a temperatura ambiente,  
coperta da pellicola.

Scaldare la padella antiaderente, prendere un po' di  
pasta per volta, tirarla ad uno spessore di circa mezzo centimetro, formare  
delle piadine tonde e cuocerle subito, avendo cura di girarle frequentemente.  
Farcirle a piacere.

## FRIGGIONE ROMAGNOLO

Sabrina Gasparri

### Imola



Ingredienti per due vasetti da gr.

300 :

4 cipolle bianche di media grossezza

2 peperoni rossi

3 o 4 pomodori

pelati (io ho usato la passata di pomodoro del mio babbo)

1 spicchio d'aglio

1

cucchiaino di aceto

4 cucchiaini di olio evo

sale e pepe, un pizzico di zucchero

Tagliare le cipolle e i peperoni a listarelle. Scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e aggiungere le cipolle, soffriggerle per qualche minuto, salare e bagnare con l'aceto. Cuocere per 10 minuti e unire i peperoni. Coprire con un coperchio e continuare la cottura per circa una mezz'ora, se si asciugano molto, aggiungere un po' di acqua calda.

A questo punto versare il pomodoro con

un pizzico di zucchero per toglierne l'acidità e regolare di sale e pepe.

Cuocere ancora per una mezz'ora. Versare il friggione nei vasetti sterilizzati e chiuderli immediatamente.

# PRIMI PIATTI E TORTE SALATE



Tutti insieme, saporitamente....

## MALTAGLIATI AL CINGHIALE

Maria Toti Brandi

Castelnuovo Berardenga (SI)



**Ingredienti:** 2 persone

**Per i maltagliati:**

200 gr. di farina 00;

2 uova intere,

sale q.b.

**Per il condimento:**

200 gr. di sottiletto di cinghiale,

50 gr. di lardo di colonnata

1 cipolla bianca piccola o ½ media

½ palla di broccolo romano (cavolfiore pagoda)

Olio evo, sale e pepe q.b.

**Esecuzione:**

Fare la pasta per i maltagliati lavorando bene le uova con la farina e aggiungere, volendo, un pizzichino di sale. Far riposare l'impasto per ½ ora circa e tirare la sfoglia non molto sottile, quindi tagliare in maniera non uniforme. Tagliate a coltello a piccoli pezzettini il sottiletto di cinghiale, tritare la cipolla e il lardo. In una padella (meglio il Wok) mettere 1 cucchiaio di olio evo, la cipolla ed il lardo e far insaporire; appena la cipolla è appassita ed il lardo sciolto, aggiungere il cinghiale, salare e farlo cuocere mescolando spesso. Sbollentare velocemente le cimette del broccolo romano in acqua salata, in modo che rimanga croccante, scolarle, tagliare in due quelle più grosse, aggiungerle nella padella del condimento. Scolare la pasta al dente e mantecarla con il ragù.

## MEZZE MANICHE ZUCCA, FUNGHI E TOMA AL FORNO

Stefania Cuozzo

Roma



*Le mie cene: si parte con una idea per pochi e alla fine mi ritrovo sempre con una ventina di persone... e tutte con gusti diversi... Questa è stata una idea che riusciva ad unire i vegetariani e non... In realtà volevo farla espressa ma, come si sa, il forno viene sempre in aiuto in presenza di molte persone.. et voilà... mentre sono a gratinare al forno si conversa amabilmente...*

### **Ingredienti :**

1 Kg pasta formato mezze maniche

1.5 Kg zucca

1 scalogno

Funghi (a scelta funghi misti o solo porcini; quantità secondo gusto)

Rametto di Timo fresco

3-4 etti circa di toma

50-60 gr di Parmigiano

Besciamella (facoltativa) q.b.

sale

Olio evo

### **Preparazione :**

In una padella con l'olio far rosolare lo scalogno, aggiungere la zucca e portare a cottura lasciandola un pò liquida; aggiungere il timo.

Pulire, tagliare e cuocere i funghi in un pò d'olio.

Lessare la pasta più o meno a metà della cottura e tenere l'acqua da parte; unire la zucca precedentemente ridotta a purea, i funghi, il parmigiano e i pezzetti di toma.

Si può aggiungere besciamella per amalgamare il tutto oppure un pò d'acqua di cottura della pasta.

Trasferire il tutto in una pirofila, infornare a 180° tenendola, per i primi 10-15 minuti, coperta con foglio di alluminio. Scoprire e terminare la gratinatura.

# MOUSSAKA'

Nadia Ambrogio

Genova



## Ingredienti:

1 e 1/2 kg melanzane tonde 1 kg patate

## Per il sugo:

600 g carne macinata mista maiale e manzo (la ricetta prevede la carne di agnello che non tutti gradiscono)

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

2 carotine

1 ciuffo di prezzemolo

1 lt di passata di pomodoro, olio evo, sale pepe e cannella, vino bianco

## Per la besciamella :

1 lt di latte

120 gr di farina

100 gr burro

2 uova

noce moscata

100 g di parmigiano

## Preparazione :

Preparare un soffritto con i sapori e olio, quando sarà appassito unire la carne macinata e fare rosolare, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e quando è evaporato, unire la passata di pomodoro, mezzo cucchiaino raso di cannella e fare cuocere lentamente fino a quando il ragù sarà ben ristretto.

Ci vorranno almeno tre ore.

Tagliare le melanzane a fette di circa due millimetri, metterle in uno scolapasta cospargendole di sale a fare l'acqua. Sciacquarle sotto l'acqua asciugarle bene e friggerle in abbondante olio. Tamponare con carta da cucina per eliminare l'eccesso di unto.

Sbucciare le patate e affettarle tutte di uguale spessore, circa due o tre millimetri, sbollentarle in acqua salata per due minuti. Asciugarle bene quindi friggerle in abbondante olio.

Preparare una besciamella densa: fare tostare la farina nel burro sciolto, unire il latte freddo in un colpo solo, sale pepe e noce moscata. Cuocere continuando a mescolare fino all'ebollizione. Quando sarà tiepida unire due rossi d'uovo mescolando con una frusta.

In una teglia leggermente unta, disporre sul fondo le fette di patate, salare, proseguire con le fette di melanzana, il ragù preparato ed infine uno spesso strato di besciamella. Spolverare con il formaggio ed infornare 180° per circa 40'.

## PASTA 'NCACIATA

Flavia Galasso (Elisa) Claudia Patti

Catania



*"... prodotti di prim'ordine, prodotti di stagione, freschi, cucinati secondo la loro natura con semplicità, abilità e gusto, presentati con generosa naturalezza, mangiati sentendosi a proprio agio, alla sera, con serenità d'animo, con gli amici..."*

*Sybille Bedford*

### **Ingredienti:** 6 persone

450 gr penne rigate

1 cavolfiore medio

60 gr uva passa

1 bicchierino marsala

300gr formaggio ragusano semi-stagionato tagliato a cubetti

60 gr pinoli

8/9 acciughe sott'olio

100 gr pangrattato

olio EVO

1 spicchio d'aglio

sale e pepe q.b.

### **Preparazione:**

Mettere l'uva passa ad ammollare nel Marsala. Intanto mettere a cuocere il cavolfiore in una pentola con abbondante acqua salata. In un pentolino tostare il pangrattato mettere da parte; fare tostare leggermente i pinoli e mettere da parte anche questi. Quando il cavolfiore è cotto, scolarlo e nell'acqua stessa versare le penne rigate. Tagliare il cavolfiore e metterlo in una terrina, in una padella mettere olio, un bello spicchio d'aglio, pepe, fare soffriggere il tempo che le acciughe si sciolgano e versare il cavolfiore, schiacciandolo con una forchetta e aggiustare di sale se serve. Ungere una teglia da forno e passarci del pangrattato. Scolare la pasta e versarla nella terrina con il cavolfiore, mescolare e aggiungere i pinoli, il formaggio ragusano e l'uvetta, amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare tutto nella teglia. Coprire con una spolverata di pangrattato e una grattugiata di cacio ragusano. Infornare per circa 25/30 minuti a 200°, fino a che non si crea sulla superficie una bella crosticina dorata.

## TORTA PUTTA DI RISO E FARRO (Putta sta per pepata)

Gisele Pardini

Pietrasanta



### Ingredienti:

200 gr di riso, 200 di farro, 6 uova grandi, 1 litro di latte, 150 gr di parmigiano grattugiato fresco, 150 gr di pecorino romano, abbondanti spezie miste (cannella-noce moscata-chiodo di garofano) pepe macinato.

### Preparazione:

Il farro si cuoce nell'acqua con sale per 40 minuti, poi si scola e si fa freddare. Il riso si cuoce nel latte (almeno mezzo litro) e si lascia raffreddare. Quando freddi, si uniscono in una ciotola il farro, il latte con il riso, le 6 uova sbattute, i formaggi, le spezie. Si meschia e si aggiunge il latte (fino al litro o anche un poco di più) per ottenere un impasto molto morbido.

Imburrare una teglia di terracotta, cospargere il fondo e i bordi di pan grattato e poi si inserisce l'impasto. Sopra qualche fiocchetto di burro per farlo dorare. Quindi si inforna e si lascia cuocere per un'ora in forno preriscaldato a 180 gradi.

# VINCISGRASSI MARCHIGIANI

Gianni Moretti Alessandra Mignani

Roma



*Alcune premesse sono indispensabili per conoscere il piatto...*

*Pur essendo un tipico piatto marchigiano, esistono tante ricette quante sono le famiglie della regione, ma alcuni capisaldi sono imprescindibili: non è prevista la mozzarella e si devono fare quanti più piani di sfoglia è possibile (compatibilmente con la teglia: vengono utilizzati appositamente dei testi molto alti, ma all'occorrenza – e barbaramente, lo ammetto – noi li abbiamo preparati anche nelle teglie di alluminio usa e getta).*

*Considerate comunque che i “veri vincisgrassini” prevedono almeno 8/10 piani di sfoglia, quindi la pirofila dovrebbe avere un'altezza adeguata, tenendo anche conto del ragù da inserire tra un piano e l'altro.*

*Detto questo, l'ultima specifica è doverosa: ricetta e realizzazione sono di Gianni, fidanzato autoctono, ormai trapiantato a Roma ma molto legato alle tradizioni...gastronomiche!*

*Sia la realizzazione della foto che quella del raduno è sua, io faccio solo la scribana.*

*Gli ingredienti, come ogni ricetta di famiglia che si rispetti, sono...ad occhio (questo dice il cuoco, ma siccome io senza misure mi sento persa, vi dico che con le dosi sotto riportate vengono 2 teglie rettangolari usa e getta da 6 porzioni oppure il famoso “testo altissimo” citato sopra, sempre rettangolare, che ho visto tante volte nelle Marche ma di cui ignoro la misura.) Comunque, alla fine si va avanti a fare strati finché ci sono gli ingredienti....e così non si sbaglia e di sicuro, non ci sono avanzi.*

## **Ingredienti:**

- Olio per soffritto
- carota, cipolla, sedano, chiodi di garofano, sale
- carne macinata 500gr
- 2 – 3 salsicce
- Magro di vitella 300gr
- Ossibuchi

- Passata di pomodoro
- Pasta sfoglia 800 gr
- Besciamella

### **Preparazione :**

Frullare nel mixer cipolla, carota e sedano e far soffriggere in una pentola dal bordo alto così da contenere poi tutto il ragù che si deciderà di fare.

Aggiungere la carne macinata precedentemente mescolata con la salsiccia ed i tocchetti di magro di vitello.

Appena la carne avrà preso colore, mettere nella pentola la passata, gli ossibuchi, una cipolla con 2 o 3 chiodi garofani infilati, sale ed una grattugiata di noce moscata.

Coprire e far cuocere a fuoco moderato per 1,5 h; aggiungere acqua se si asciuga troppo.

A cottura ultimata, togliere gli ossibuchi e la cipolla e prelevare i pezzi di magro.

Utilizzando una pinza o una forchetta, sfilacciare i tocchetti di vitello (operazione molto semplice, ma attenzione al calore!) per poi rimetterli nella pentola; amalgamare il tutto. Il condimento per i vincisgrassi è pronto.

Nel frattempo, lessare la sfoglia e dopo averla passata in acqua fredda, metterla ad asciugare stesa bene su una tovaglia.

Si inizia ora con la composizione dei vari strati: si inizia sul fondo della teglia con ragù e qualche fiocco di burro (solo qui va il burro, per evitare attaccamenti), poi sfoglia, ragù, sfoglia etc... A piani alterni si può spolverizzare di parmigiano grattugiato, senza eccedere.

Coprire l'ultimo strato di sfoglia con ragù e aggiungere la besciamella, cercando di mescolarla con il sugo (direttamente nella teglia).

Tagliare le porzioni prima di metterli in forno, così sarà molto più semplice porzionare successivamente e soprattutto gli scacchi saranno regolari senza "deformarsi al taglio".

In forno (per noi ventilato) a 200° per 30/40 minuti (ci si regola a occhio, a seconda del gusto per la croccantezza).

Suggerimento: non vanno gustati bollenti. Il sapore si scopre e si apprezza di più se vengono lasciati a temperatura ambiente una decina di minuti prima di essere assaggiati.

# SECONDI PIATTI



Tutti insieme, saporitamente...

# AGNELINO AL MIRTO IN PANE D'ALTAMURA

Patrizia Bosso

Genova



**Ingredienti:** 8 persone ca.

1 grossa forma di pane d'Altamura, ½ agnellino da latte tagliato a pezzi, 250 g pomodori ciliegia maturi e sodi, 150g peperoncini verdi dolci, 1 peperoncino piccante, 1 mazzo di cipollotti, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di mirto, 50 g olive nere taggiasche snocciolate, olio e.v.o, sale.

**Preparazione:**

Tagliate la calotta superiore del pane e tenetela da parte.

Svuotate parzialmente il pane, in modo che rimanga attaccato alla crosta uno strato uniforme di mollica.

Mettete la carne in una ciotola con una manciata di foglie di mirto, l'aglio non spellato, il peperoncino.

Salate, irrorate con un po' d'olio. Unite i pomodorini, dopo averli incisi leggermente, e i peperoni dolci.

Tagliate a pezzi i cipollotti, mettetene tre quarti sul fondo del pane, con qualche oliva e mescolate il resto alla carne.

Versate tutti gli ingredienti nel pane, le olive rimaste, qualche rametto di mirto irrorate con olio e richiudete il pane con la calotta. Legatelo con lo spago da cucina, in modo che rimanga ben chiuso e mettetelo su una placca, in forno caldo a 180° per 15 minuti. Avvolgete poi il pane in fogli di alluminio e proseguite la cottura per un'ora e mezzo. Togliete l'alluminio, proseguite ancora la cottura per 10 minuti. Slegate e servite.

# CINGHIALINO ALLA BIRRA

Maria Toti Brandi

Castelnuovo Berardenga (SI)



*Il cinghialino alla birra è nato per rimediare ad un errore.*

*Volendo scongelare un pezzo di agnello per farlo in panure, mio marito ha scongelato una mezza bestiolina .....che non era agnello ma cinghialino e non potendo ricongelare ho dovuto adattarmi, con la coscia ho fatto un buon arrostitino ma il problema erano le costoline.*

*Avevo provato qualche tempo prima una ricetta di stufato irlandese, con una cottura lenta e con ingredienti semplici, l'ho rifatta cambiando l'ingrediente principale NO Manzo - SI Cinghiale è piaciuta quindi la ripropongo a Voi tutti.*

## **Ingredienti:**

2,5 Kg di cinghiale giovane, un po' di farina, una presa di zucchero di canna o un cucchiaino di miele, 6 cipolle, ½ litro di birra scura Guinness (una bottiglia), 1,5 hg di pancetta preferibile quella tesa in una sola fetta, burro, sale, pepe, e carote, prezzemolo fresco sminuzzato

## **Preparazione:**

Tagliare la carne a pezzi non molto piccoli, le cipolle a fettine, la pancetta e le carote a cubetti piccolini.

Fare rosolare la pancetta e le cipolle, unitamente alle carote nel burro (all'occorrenza io aggiungo anche l'olio extravergine). Una volta dorate... mettere da parte.

In un'altra casseruola far dorare i pezzi di cinghiale (ben lavati in acqua corrente x almeno una notte e ben ripuliti dal grasso e dalle pellicine) precedentemente infarinati e, una volta dorati, aggiungere il soffritto di cipolle, pancetta e carote.

Sfumare con la birra, aggiungere lo zucchero o il miele, (io li metto tutti e due) sale e pepe, abbassare il fuoco al minimo e lasciare cuocere coperto per 2 ore e mezzo aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua o brodo se dovesse asciugare troppo. Concludere cospargendo abbondantemente con il prezzemolo tritato.

L'aspetto finale dovrà essere bruno scuro e lucido, la salsa abbastanza densa!!!

## TRIPPA AL PROSECCO

Giorgio Paronetto Valeria Pizzolato

*Treviso*



**Ingredienti:** 6 persone

Kg. 2,5 di trippa fresca (doppione, nido d'ape, cento pezzi)

3 coste di sedano

4 carote

3 cipolle

3 spicchi d'aglio

400 gr. pomodori pelati

Alcune foglie di alloro

2 rametti di rosmarino tritati finemente

q.b. cannella, chiodi di garofano, peperoncino (chiusi in un portaspezie forato in modo di poterli poi togliere)

q.b. di sale

q.b. di parmigiano o pecorino

2 bottiglie di prosecco (1 ½ bollita 5 minuti per la trippa e ½ bella fresca per il cuoco)

**PREPARAZIONE :**

In una pentola con abbondante acqua buttarvi una carota, una costa di sedano, una cipolla e le foglie di alloro. Quando l'acqua bolle, salate e buttate le trippe dopo averle bene pulite e raschiate; fate andare a bollore allegro per un'oretta.

Nel frattempo tritate grossolanamente il resto della carota, cipolla e sedano. In una casseruola versate dell'olio EVO, le verdure spezzettate, le spezie e fate soffriggere dolcemente.

Tagliate la trippa a strisciole, versatele sul soffritto, fate rosolare e aggiungete i pomodori pelati.

Quando il tutto sarà insaporito versate il prosecco avendolo prima bollito cinque minuti, regolate di sale e pepe.

Cuocere per un'ora e ½ 2 fino a che il prosecco sarà completamente evaporato (se per necessità di cottura, serve più tempo e si asciugano troppo, aggiungere acqua bollente).

Servire con parmigiano o pecorino grattugiato.

# VERDURE RIPIENE AL PROFUMO DEL PONENTE LIGURE

Favilla Silvana

Camporosso (Im)



Ciù tosto che ròba avanse, crepa pansa.

## INGREDIENTI:

6 Zucchini, 4 Cipolle, 4 Peperoni, 4 Melanzane, 1Kg fagiolini verdi,Prezzemolo

1/5 Kg. tra mortadella e carne trita

1/5 kg. Parmigiano

4 Patate lessate

2 Spicchi d'aglio

6 Uova

Pangrattato, maggiorana

Olio, Sale e pepe q.b.

Tagliare longitudinalmente gli zucchini, le melanzane, scavarli bene salarli e capovolgerli su carta da cucina, tagliare longitudinalmente i peperoni , ridurli in quattro falde pulendone bene l'interno dai semi, tagliare a meta' le cipolle e sfogliarle, sbollentare le verdure in acqua bollente salata per un max di 5 minuti, appoggiarle su carta assorbente per farle asciugare.

**Preparare il ripieno:** sbollentare i fagiolini scolandoli bene , tritarli con la mezzaluna insieme alla maggiorana, al prezzemolo e agli spicchi d'aglio, se graditi (in caso contrario passare all'interno della terrina gli spicchi d'aglio leggermente pestati per profumarla) porre il ripieno nella terrina aggiungere la parte piu' interna delle cipolle che avrete sbollentato con l'aggiunta dell'interno degli zucchini , delle melanzane e parte dei peperoni , aggiungere la mortadella e la carne trita, le patate lesse schiacciate, il parmigiano olio, sale e pepe q.b.

Mescolare aggiungendo le uova, riempire con il composto le falde dei peperoni le sfoglie di cipolla e gli zucchini, appoggiare su una teglia ben oliata, cospargere le verdure di pangrattato, infornare a 220/240 per almeno 30/40 minuti.

DOLCI  
BISCOTTINI  
LIQUORI



Tutti insieme, saporitamente....

# BISCOTTI BRUTTI BUONI

Franca Francioni

Vaiano (Po)



*Sono i biscotti tipici di Prato, insieme ai più famosi cantucci*

## **Ingredienti :**

2 albumi

2 hg. Di Mandorle

3 hg .Zucchero semolato fine

Zucchero a velo

## **Preparazione:**

Montare le chiare a neve con un pizzico di sale, aggiungere le mandorle tritate e lo zucchero mescolando delicatamente. Con un cucchiaino prendere il composto e disporlo a piccole dosi su di una griglia da forno coperta da un foglio di carta-forno .Cuocere a 180° per 10 min. spolverare i biscotti con zucchero a velo.

# FLAN DELLA "NONNA FELICINA"

Caterina Reviglio Sonnino

Principato di Monaco



*Il Flan é un dolce che racchiude un po' la mia storia perché é una via di mezzo tra il bonet piemontese, la mia terra di origine e il Crème Caramel, in omaggio alla Francia che mi ha sempre affascinato e dove ho scelto di vivere.*

*Questa ricetta é un piccolo tributo a mia nonna Felicina e a tutte le nonne cuoche sopraffine che ci hanno trasmesso la passione per i fornelli.*

*Le dosi come sono piuttosto approssimative ma anche questo fa parte di quella cucina "storica" fatta di percezioni, di odori, di abitudini.*

## **Ingredienti :**

3\4 latte intero

8 uova

150 gr zucchero

4 o 5 amaretti medi

1 bicchierino di gin

1 cucchiaio di cacao o 2 di polvere di cioccolato

## **Preparazione :**

Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete il latte tiepido dove avrete sciolto il cacao, il bicchierino di gin, gli amaretti sbriciolati e da ultimo gli albumi montati a neve ben ferma.

Versate in uno stampo dove avrete fatto caramellare lo zucchero. Cuocere a bagno maria per 3\4 d'ora a 180°(per sapere se é cotto fate la prova coltello perche non sono cosi' sicura dei tempi!)

## **FOCACCIA DOLCE SALATA**

**Simonetta Rivolti**

**Viareggio**



Fare la pasta che si fa di solito per la pizza; fare una pallina con 500 grammi di pasta, quando é lievitata mettere in una teglia da crostate unta di olio, stenderla e poi aspettare che rilieviti, poi mettere sopra 400 grammi di uva nera, affondandola un pochino, poi poco sale e dei fiocchetti di burro.

In forno molto alto a meta' cottura tirare fuori la teglia e amalgamare 3 chucchiai di zucchero con un chiaro di uovo senza montarli, metterli sull'uva e rimetterla in forno fino a cottura.

# LIME RHUM MALTAWAYS

Alessandra Gennaro (Raravis)

Genova



## Ingredienti :

170 g di burro morbido

210 di zucchero a velo

2 lime ( solo la scorza grattugiata)

2 cucchiaini di succo di lime

1 cucchiaino di essenza di vaniglia: io ci ho messo un misurino di rum

bianco- e secondo me fa la differenza

200 g di farina 00

60 g di fecola, Sale

## Preparazione:

Montare il burro morbido con 1/3 dello zucchero ; aggiungere le scorze dei lime, il succo e il rum o la vaniglia. Setacciare le farine con il sale, aggiungerle al composto di burro, amalgamare bene.

Sulla spianatoia, spolverizzata di farina, lavorare velocemente la pasta con le mani e formare dei salsicciotti, del diametro di 4 cm al max: avvolgerli nella stagnola e metterli a riposare in frigo per

un'oretta. Accendere il forno modalità statica a 160 gradi, con un coltello affilato, tagliare dai salsicciotti tante rondelle, dello spessore di mezzo cm e disporli su una teglia da biscotti, rivestita di carta da forno. Infornare per 12 minuti: devono essere ancora chiari e friabili, quando li sfornate. Lasciateli raffreddare

bene, poi metteteli in un sacchetto per alimenti con il resto dello zucchero a velo, scuotete bene facendo attenzione a non romperli e servite. Si conservano fino a due settimane in una scatola di latta.

## PASTE SECCHHE

Angela Bolettieri

Rho



*Si chiamano proprio così "paste secche", sono biscotti tradizionali del mio paese Grassano (MT).*

*Venivano fatti in grandi quantità, infornati nel forno a legna che ogni famiglia aveva in casa, in occasione soprattutto dei matrimoni.*

*Ogni nucleo familiare aveva la sua ricetta tramandata negli anni, questa è la ricetta della mia famiglia.*

### **Ingredienti:**

8 uova

500 gr.di mandorle

500 gr. Zucchero

1kg di farina 00

25gr ammoniaca ,limone a piacere (succo e buccia grattugiata)

**Da mettere sopra l'impasto:** Liquore profumato e zucchero

Si impasta il tutto velocemente in un recipiente capiente con l'ammoniaca sciolta nel latte.

Si stende l'impasto sulla teglia e si dà la forma di filoncini (come uno strudel) larghi circa 2 o 3 dita, stare attenti perché l'impasto tende ad allargarsi.

Sopra i filoncini mettere, stendendo con la mano, del liquore profumato e poi lo zucchero.

Si inforna a 180° fino a quando assumono un colore dorato.( circa 15/20 minuti)

Si lasciano raffreddare bene, poi si tagliano allo spessore di un dito (circa 1 o 2 cm.).

Si rimettono in teglia e si infornano fino a quando assumono un aspetto asciutto e croccante.

# TORTA AMARETTI E NOCI

Angela Bolettieri

Rho



*Per la pasta frolla ho utilizzata l'ottima ricetta di Alessandra (Raravis).*

## **Ingredienti :**

300 gr di farina,

200 di burro,

100 di zucchero,

1 tuorlo, la scorza grattugiata di un limone.

## **Per il ripieno:**

50 gr di cacao amaro

150 gr circa di amaretti,

un bicchierino di rum,

acqua, 100 gr circa di noci spezzettate, 20/30 gr circa di ostie spezzettate

4 uova,

150gr. di zucchero,

teglia per crostate da cm 26.

Forno a 180° per circa 30 minuti

## **Preparazione**

Stendere la pasta frolla sulla teglia e spargervi sopra il cacao amaro, appoggiare sopra gli amaretti passati in rum e acqua. Mettere sopra le noci e le ostie spezzettate. Sbattere le 4 uova con lo zucchero e versare sulla torta. Infornare a 180° per circa 30 minuti fino a leggera doratura.

## TORRONE DEI MORTI (detto muollo)

Anna Luisa Vingiani

Castellamare di Stabia



### Ingredienti:

300 g di cioccolato fondente

500 g di cioccolato bianco

200 g di pasta di nocciole

150 g di nocciole intere.

### Procedimento:

Sciogliere il cioccolato fondente e colarlo a rivestire una vaschetta monouso di alluminio, tenendone da parte un po'. Sciogliere il cioccolato bianco ed aggiungervi la pasta di nocciole e le nocciole. Amalgamare il tutto e versarlo nella vaschetta dove il cioccolato fondente si sarà solidificato. Fare solidificare e versare sopra il restante cioccolato fondente. Fare raffreddare il tutto e capovolgerlo.

## CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

Rossana Pinchetti

Roma



### **Ingredienti:**

250 gr. di farina 00 setacciata  
50 gr. di burro leggermente salato a pomata  
100 gr. di zucchero semolato 1 uovo  
i semini di un baccello di vaniglia  
300 gr. di frutti di bosco  
200 gr. di crema pasticciera  
gelatina di cotogne.

### **Procedimento:**

Preparare la frolla e stenderla. Imburrare ed infarinare una teglia, foderarla con la frolla. Mettere in frigorifero per 30'. Cuocere in forno, per 20', a 175°. Sforzare, sformare la teglia. Versare la crema pasticciera, versare la frutta di bosco. Lucidare con la gelatina di cotogne o di albicocche.

**CREMA DI LIMONCELLO**  
**Anna Luisa Vingiani**  
**Castellamare di Stabia**



**Ingredienti** per 3 L e 1/2 di crema di limoncello:

2 L di latte intero fresco

1 L di alcool

2 kg di zucchero

10 limoni non trattati

**Procedimento:**

Mettere in infusione in alcool per 7 giorni le bucce dei limoni, facendo attenzione a non asportare la parte bianca (amara).

Trascorso questo tempo portare ad ebollizione il latte e filtrare. Ripetere l'operazione 3 volte. Alla fine aggiungere lo zucchero e fare raffreddare. Unire al latte l'alcool da cui avremo precedentemente eliminato le bucce di limone. Mescolare ed imbottigliare.

Conservare in congelatore e servire ben fredda.

**LIMONCELLO**  
**Angela Bolettieri**  
**Rho**

**Ingredienti:**

500 gr. di alcool

750 di acqua,

500 di zucchero,

5 limoni non trattati

**Preparazione :**

Tagliare a listarelle la buccia di limone, senza la parte bianca , metterla nell'alcool e lasciarla macerare per minimo 48 ore(meglio 30-40 giorni).

Bollire l'acqua con dentro lo zucchero sciolto.

Unire l'alcool con le bucce di limone, mescolare il tutto e lasciarlo raffreddare.

Mescolare e filtrare il tutto con un tovagliolo.



Arrivederci al prossimo raduno.....