

L'e-book di ricette di

.....

Istituto

.....



Quiche con bietole e scamorza di bufala campana (PAT)



Ingredienti per 10 - 12 porzioni

Pasta brisée	600 g
Bieta cotta e strizzata (circa 1 kg fresca)	300-350 g
Porro	70 g
Olio extravergine d'oliva	30 ml
Uova	3 intere e 1 tuorlo
Latte	200 ml
Panna	200 ml
Parmigiano (o grana)	40 g
Scamorza (bufala campana)	100 g
Sale e pepe	q.b.

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

Procedimento

- Abbassare la pasta brisée fino a 2-3 mm di spessore.
- Foderare uno stampo d'alluminio di circa 30 cm di diametro.
- Rivestire i bordi della pasta con carta alluminio per evitare che scendano durante la cottura in forno.
- Infornare (forno statico) a 190-200 °C per circa 10', in modo da cuocere in parte l'impasto ed impedire ai liquidi di inumidire eccessivamente il fondo.
- Nel frattempo mettere una padella sul fuoco con l'olio extravergine d'oliva, aggiungere il porro affettato sottilmente e lasciare sudare a fiamma dolce.
- Unire la bieta tagliata grossolanamente, un pizzico di sale e lasciare insaporire qualche minuto a fiamma media, quindi togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- In una bastardella preparare il composto per quiche (liaison di base): sbattere le uova e il tuorlo, aggiungere la panna, il latte e il parmigiano grattugiato e condire il composto con poco sale e pepe nero di mulinello.
- Disporre la bieta sul fondo della pasta brisée, unire la scamorza tagliata a cubetti o grattugiata grossolanamente e coprire il tutto con la liaison.
- Cuocere la quiche in forno a 190-200 °C per circa 20' e lasciarla riposare almeno 10' prima di sfornarla.
- Servire tiepida.



Consiglio

La quiche, dopo cotta, deve risultare morbida e umida, pertanto la cottura in forno non deve essere prolungata, altrimenti il composto di panna, latte e uova, ricco di proteine, diventa coriaceo.

Si possono ottenere quiche diverse sostituendo la bieta con altri ortaggi (zucchine trifolate, champignon trifolati, carciofi saltati, ecc.).



Ingredienti per 10 - 12 porzioni

Pasta all'uovo	700 g
Ricotta romana	600 g
Uova	1-2
Salsa pomodoro	1,3 kg
Grana grattugiato	160 g
Basilico fresco	q.b.
Sale fino	q.b.
Pepe bianco	q.b.

Procedimento

- 1 Stendere la sfoglia (1 mm) e inumidirla, se necessario, con poca acqua. Passare al setaccio la ricotta, unirvi la metà del formaggio, l'uovo e condire con sale e pepe. Mettere il composto in un sac à poche e spremere la farcia su metà della sfoglia, formando dei mucchietti a distanza regolare.
- 2 Ricoprire con l'altra metà della sfoglia, esercitare una leggera pressione con le dita per far uscire l'aria tra le due sfoglie e sigillarle bene tra i mucchietti di ripieno.
- 3 Tagliare i tortelli con un tagliapasta.
- 4 Cuocere i tortelli in acqua bollente salata.
- 5 Scolarli al dente e versarli nella padella con la salsa pomodoro ben calda.
- 6 Lasciare insaporire e cospargere con il resto del formaggio. Servire i tortelli ben caldi.



Consiglio

Sono ottimi anche conditi con burro e parmigiano.



Coniglio in casseruola con olive taggiasche (PAT)



Ingredienti per 10 - 12 porzioni

Coniglio	3 kg
Olive taggiasche	350 g
Capperi dissalati	60 g
Vino bianco	400 ml
Aceto bianco	70-80 ml
Olio extravergine di oliva	120 ml
Spicchi d'aglio	3-4
Rametti di rosmarino	2-3
Sale e pepe nero	q.b.

Procedimento

- 1 Eliminare la testa del coniglio, togliere il fegato e i rognoni, e tagliare il rimanente in pezzi.
- 2 Lavare e asciugare la carne con un canovaccio o con la carta per alimenti. Versare un filo d'olio in una casseruola, aggiungere i pezzi di coniglio e unire il rosmarino e gli spicchi d'aglio.
- 3 Rosolare a fiamma media girando i pezzi da ogni lato.
- 4 Condire con sale e pepe, quando la carne sarà ben rosolata da tutte le parti, e sfumare con il vino bianco e l'aceto.
- 5 Unire le olive e i capperi dissalati, e coprire con un coperchio. Cuocere a fiamma bassissima per circa 50-60', girando di tanto in tanto. Aggiungere all'occorrenza un po' di acqua calda e continuare la cottura. Il coniglio è cotto quando si stacca facilmente dall'osso.
- 6 Servire ben caldo con qualche rametto di rosmarino.



Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Chantilly allo zabaione con uva di Canicatti (IGP)

Ingredienti per 10 - 12 porzioni

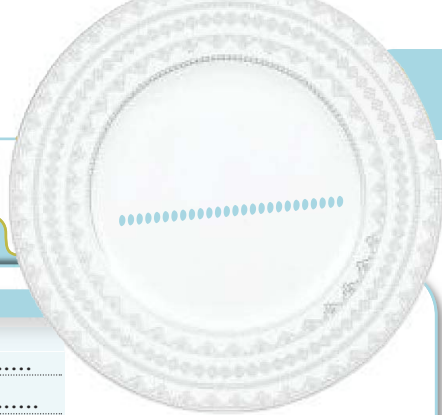
Zabaione (120 di tuorli d'uovo, 150 g di zucchero, 200 g di Marsala secco)	470 g
Panna fresca	500 ml
Gelatina in fogli	10 g
Zucchero	60 g
Uva di Canicatti	500 g
Lingue di gatto	20



Procedimento

- 1 Lavare l'uva, staccare gli acini, dividerli a metà ed eliminare i semi. Mettere gli acini in una casseruola con lo zucchero e porla sul fuoco.
- 2 Cuocere per 4-5 minuti, affinché lo zucchero si scioglia, e lasciare raffreddare.
- 3 Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda e preparare lo zabaione. Una volta pronto lo zabaione, incorporarvi a caldo la gelatina mescolando fino a farla sciogliere completamente.
- 4 Togliere il recipiente dal bagnomaria e lasciare raffreddare lo zabaione. Montare la panna, lasciandone circa 4-5 cucchiai per la decorazione, e unirla allo zabaione.
- 5 Incorporare la panna allo zabaione mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. La crema Chantilly allo zabaione è pronta per essere utilizzata nella preparazione del dolce.
- 6 Suddividere l'uva in coppette di vetro, lasciandone alcuni per la decorazione. Ricoprire con la crema Chantilly allo zabaione e decorare con un ciuffetto di panna montata e con gli acini d'uva. Aggiungere due lingue di gatto per ogni coppetta. Porre in frigorifero a rassodare per almeno un'ora prima di servire.





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

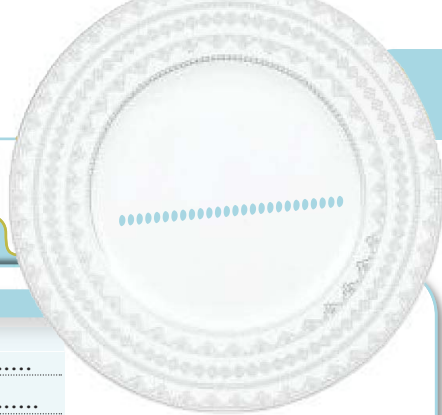
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

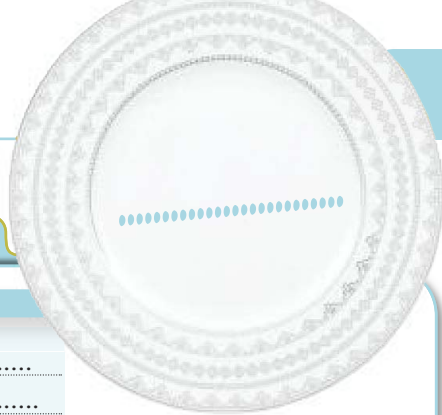
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

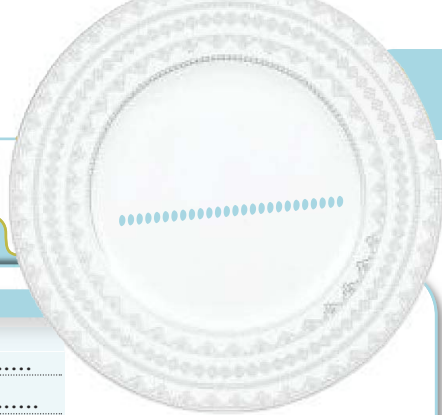
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

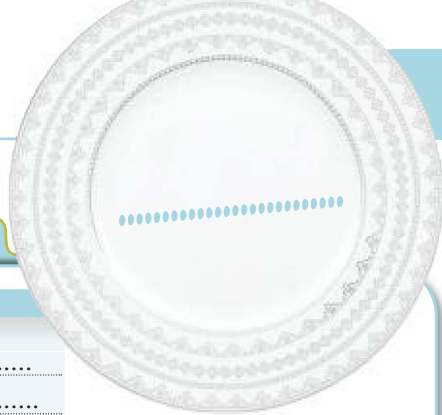
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

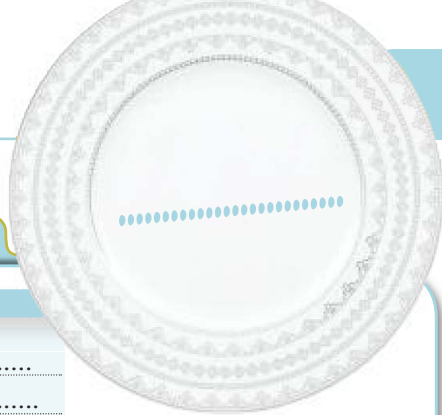
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

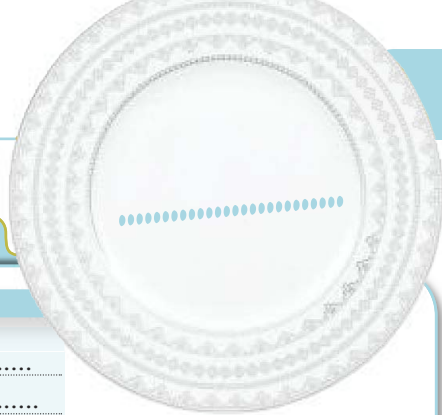
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

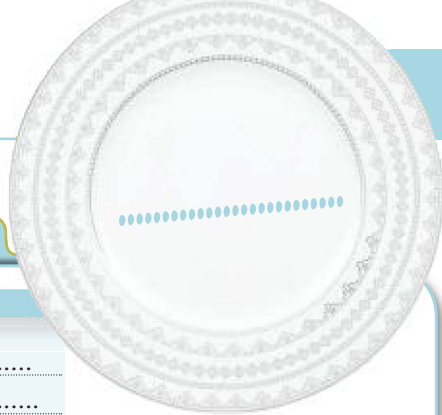
.....

.....

.....

.....





Ingredienti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Procedimento

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le mie note:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



