

TONNO DI CONIGLIO

INGREDIENTI:

1 coniglio, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 chiodo di garofano, timo, rosmarino, salvia e aglio.

1 bicchiere di vino bianco, 2 foglie di alloro, 20 foglie di salvia, 10 spicchi d'aglio,

100 gr di olive miste (nere-verdi), 60 gr di gherigli di noci, insalata (misticanza o songino)

sale e pepe q.b., olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE:

Mettere una pentola con acqua sul fuoco e inserire all'interno la cipolla, la carota, il sedano, il timo, lo spicchio d'aglio, il chiodo di garofano, il sale,

l'alloro, la salvia, il vino bianco e portare a bollore, quindi aggiungere il coniglio.

Lasciare cuocere a fuoco basso per circa 1,30 dopodiché spegnere il fuoco e lasciarlo raffreddare nel suo brodo.

Estrarre il coniglio dal brodo e togliere le ossa dalla carne suddividendola in pezzi e salare.

Mettere sul fondo di un barattolo con chiusura ermetica uno spicchio d'aglio e un misto di aromi a piacere, grani di pepe interi aglio,

coniglio e olio, e inserire di nuovo aromi, coniglio e olio e terminare con gli aromi schiacciare leggermente il contenuto, coprire a filo

con olio. Sigillare il barattolo e lasciarlo riposare almeno per 2 o 3 giorni prima di consumarlo.

Servirlo su un letto di insalata con olive miste e noci spezzettate

"volendo lo potete sterilizzare e si conserva per 4/5 mesi"

FRITTATINA 'MACCARUNE

INGREDIENTI:

250 gr di bucatini, 70 gr di piselli sgranati (anche surgelati)

70 gr di prosciutto cotto a dadini, 1 cipolla piccola,

125 gr di provola grattugiata, 25 gr di pecorino grattugiato

olio extravergine d'oliva, pangrattato (facoltativo)

olio di semi d'arachide per friggere, sale.

PER LA PASTELLA: 200 gr di farina 00, 3 dl di acqua, sale.

PER LA BESCIAPELLA: 50 gr di farina 00, 5 dl di latte, 50 gr di burro, noce moscata, sale.

PREPARAZIONE:

preparare la pastella, in una ciotola versare l'acqua e un pizzico di sale, aggiungere a pioggia la farina, mescolando con la frusta, affinché non si formino grumi. Lasciare riposare almeno 1 ora.

In una padella scaldare 1 cucchiaio d'olio d'oliva, rosolatevi la cipolla affettata sottile e, quando è appassita, unite i piselli e il prosciutto a dadini poi lasciate cuocere per 5 minuti.

Preparare la besciamella. In una casseruola sciogliete il burro, unite la farina e lasciatela tostare 2-3 minuti, insaporite con un pò di noce moscata e un pizzico di sale. Versate il latte a filo, mescolando con la frusta, e lasciate cuocere fino a quando la besciamella si addensa.

Cuocete i bucatini al dente, scolateli e tagliateli a pezzi con le forbici da cucina. Condite la pasta con la besciamella, i piselli, il pecorino e la provola, mescolando in modo che il condimento si distribuisca uniformemente.

Trasferite la pasta in una teglia foderata con carta forno, stendetela e pressatela a formare uno strato omogeneo dello spessore di circa 2/3 cm e lasciate raffreddare almeno 1 ora.

Con un coppapasta da 4/5 cm di diametro, tagliate la pasta a rondelle, immergetele nella pastella (a piacere, passatele prima nel pangrattato) e friggetele a 160°-170° nell'olio di semi, girandole più volte, fino a quando sono leggermente dorate. Scolate le frittatine su carta da cucina e servitele calde o fredde. (Volendo le potete servire con una salsa di yogurt, ketchup, cetriolini tritati finemente e una spruzzata di tabasco).

BICCHIERINI DI GORGONZOLA PERE E NOCI

INGREDIENTI:

50 gr. crackers;

30 gr. burro;

200 gr gorgonzola;

130 gr formaggio fresco tipo philadelphia;

8/10 noci tritate;

6 cucchiari di composta di pere.

PREPARAZIONE:

Frullare i crackers nel mixer, sciogliere il burro e mescolarlo con i crackers amalgamandolo bene.

Distribuire nei bicchierini pressandolo con un cucchiaio.

Lavorare con una forchetta i formaggi fino a ottenere un composto morbido e ben amalgamato.

Suddividere con una sac à poche la crema di formaggio nei bicchierini, versate un cucchiaio di composta di pere e completare con i gherigli di noci tritate grossolanamente.