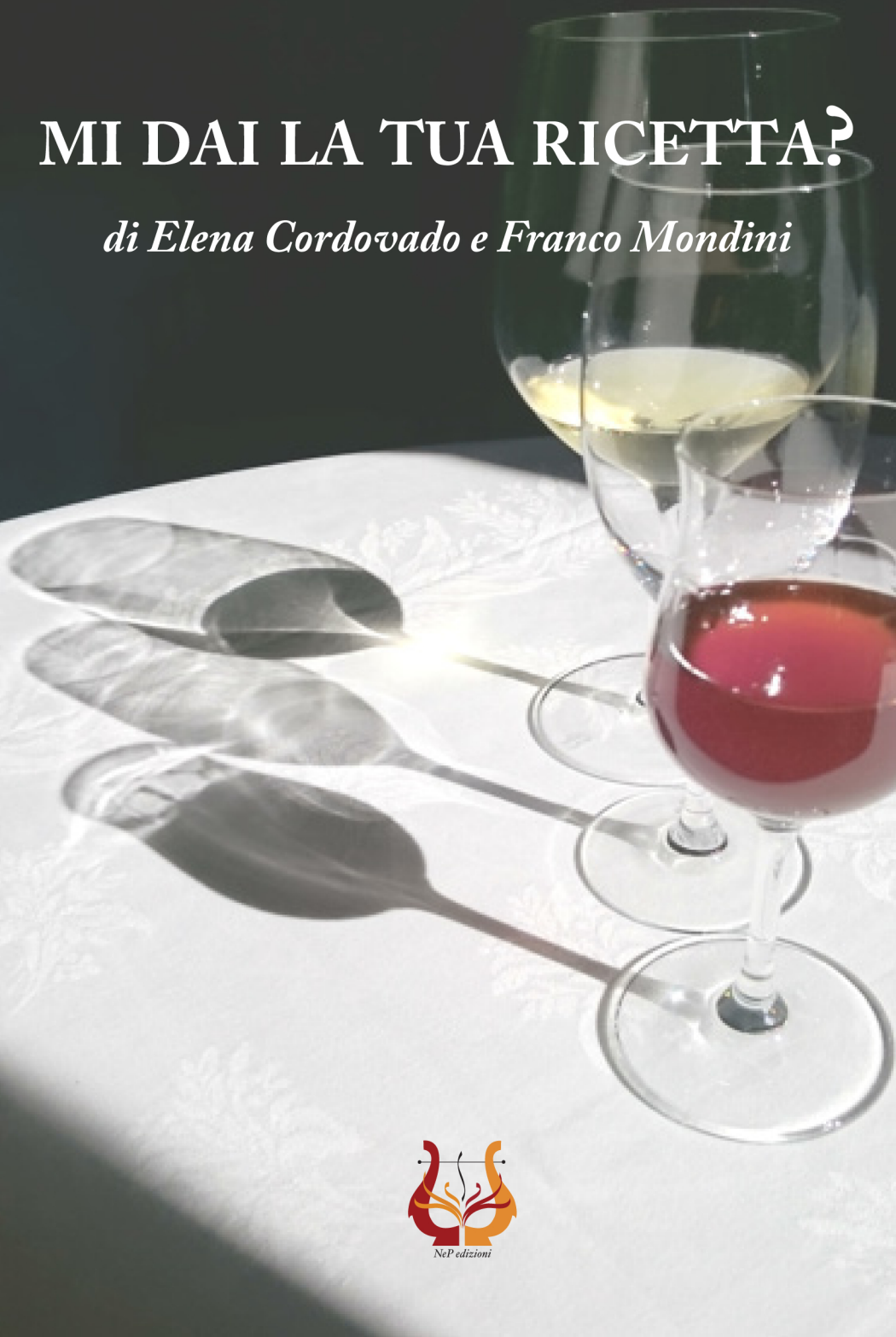


MI DAI LA TUA RICETTA?

di Elena Cordovado e Franco Mondini



Elena e Franco Mondini

MI DAI LA TUA RICETTA?



Copyright © MMXV
«NeP edizioni Srls» di Roma (RM)
www.nepedizioni.com
info@nepedizioni.com
Via dei Monti Tiburtini 590
00157 Roma (RM)
P. iva 13248681002
Codice fiscale 13248681002
Numero REA 1432587
isbn 978-88-99259-39-6

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.

I edizione: dicembre 2015

*No, non è l'ennesimo libro di cucina...
Questo è il NOSTRO libro, finalmente.
La nostra preziosa raccolta di ricette
dopo anni di foglietti, di esperimenti,
di successi e di delusioni.
Ricette cucinate a casa, a volte a caso,
ma sempre provate prima di servirle a familiari e amici.
Qui, scritte per tutti quelli che amano la buona cucina,
le nostre migliori, quelle che ci hanno dato la "fama"
di essere abili ai fornelli,
con un tocco di Friuli e di Romagna
e una spruzzata di Spagna.
In questo piccolo libro,
non ci sono i calcoli delle calorie...
quando si cucina per la famiglia, per gli amici ospiti,
è più semplice avere cura di usare buone materie prime
e la cura nella presentazione dei piatti.
Un piatto ben cucinato e ben servito
gratifica prima gli occhi e poi il palato.
Basta poco! Un pizzico d'inventiva,
una presa di buon'umore, una tovaglia colorata
e un calice di vino buono, bianco o rosso che sia.
Qualche spunto lo trovate qui, il resto...
dovete cercarlo da soli:
la fantasia è un ottimo ingrediente!
La cucina è la nostra passione,
la nostra tavola regala un gesto d'amore
a chi si accomoda.
Buon appetito! Con le nostre ricette.*

Elena e Franco Mondini

TIGELLE ALLA MONDICOR

per circa 20/30 tigelle.

1Kg di farina tipo 0

1 bicchiere d'acqua

1 cubetto di lievito di birra

sale q.b.

1 cucchiaino di Evo

(olio extra vergine d'oliva)

½ bicchiere di crema di latte

(panna liquida fresca)

rosmarino tritato (se piace)



Sciogliere il lievito in 1/2 bicchiere di acqua calda.

Unirlo alla farina e a tutti gli altri ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea e liscia.

Stendere un telo da cucina pulito su una superficie piana e staccare delle porzioni di impasto grandi quanto una albicocca media, e appiattirla come si fa con le polpette. Far lievitare per circa 2 ore, coperte da un altro telo. Cuocere nell'apposito stampo (tigelliera) riscaldato, per circa 6/7 minuti girando lo stampo.

LA LUANIE CUL VIN BLANC

(La salsiccia al vino bianco)

4 Persone

8 salsicce di Maiale grosse, circa 800 gr.

2 cucchiaini di aceto di vino bianco

1 bicchiere colmo di vino bianco secco.

In una padella, rosolare le salsicce per qualche minuto rigirandole spesso.

Quando cominciano ad essere rosolate su ogni lato, bucherellarle con i rebbi della forchetta.

Spruzzare con l'aceto e fare evaporare.

Bagnare con il vino bianco e portare a cottura.

Servire caldo con polenta bianca arrostita.



TAGLIATELLE AFFUMICATE AL TONNO

4 persone.

1 scalogno tritato finemente e soffritto in Evo.

1 trancio di tonno fresco tagliato a cubotti.

1 busta di tonno affumicato. (Banco frigo)

2 rossi d'uovo

Parmigiano a piacere.

Tagliatelle o altra pasta all'uovo di vostro gradimento



Mentre l'acqua salata bolle soffriggete lo scalogno senza farlo colorire, se serve, aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta. Quando è diventato trasparente aggiungere i cubotti di tonno fresco.

Rosolare per alcuni minuti. Aggiungere il tonno affumicato tagliato al coltello.

Scolare la pasta al dente e versarla nella padella .

Aggiungere i tuorli sbattuti con il parmigiano, circa due cucchiari e far mantecare la salsa e la pasta.

Servire caldo con una spolverata di pepe se gradito.

PAPPA AL POMODORO

4 persone.

10 fette di pane raffermo toscano o pugliese leggermente tostate in forno.

1 spicchio d'aglio

800 grammi di polpa di pomodoro.

1 lt di brodo vegetale (anche di dado vegetale)

1 cucchiaino di zucchero

Basilico a piacere

Peperoncino in polvere (se gradito)

Strofinare lo spicchio d'aglio sulle fette di pane tostato e sistamarle in una teglia non troppo sormontate.

Versare tutta la polpa di pomodoro sul pane e ricoprire il tutto con il brodo. Salare a piacere.

Aggiungere subito il cucchiaino di zucchero.

Fare sobbollire la zuppa per circa 45/50 minuti aggiustando di sale e peperoncino.

Distribuire la zuppa in piatti fondi e irrorare con Evo e basilico spezzettato a mano.



SPAGHETTI ROSSI E VERDI

4 persone

320 gr di spaghetti (anche altri formati di pasta di semola di grano duro).

30gr di cipolla tritata

150 gr di peperone rosso.

150gr di peperone giallo.

20 gr di rucola tagliata grossolanamente.

Evo q.b. e sale a piacere.

Soffriggere la cipolla in poco olio.

Aggiungere i peperoni tagliati a rondelle e fare appassire a fiamma moderata.

Se serve aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta.

Aggiustare di sale.

Trasferire i peperoni e la cipolla nel bicchiere del mixer e frullare fino ad ottenere una salsa morbida e vellutata.

Rimettere la salsa nella padella e scolare la pasta al dente e mantecare la pasta con la salsa ottenuta. Aggiungere la rucola e servire con un filo di Evo.

PIADINA DELL'ANNA

1Kg di farina 0

150 gr di strutto

2 bustine di lievito da dolci (non vanigliato)

Sale q.b. Zucchero 1 cucchiaino.

Latte per impastare

Acqua gassata per impastare.



Disporre la farina a fontana e mettere al centro lo strutto a temperatura ambiente, il sale e lo zucchero, e le due buste di lievito. Aggiungere il latte e cominciare a formare l'impasto. Aggiungere l'acqua gassata e ancora latte fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare la pasta 10 minuti.

Tirare la pasta in piccole sfoglie rotonde non troppo sottili e cuocerle al testo di terracotta oppure in una padella antiaderente a fondo spesso su ambo i lati fino a cottura

BASE PER PIZZA DI NONNO FRANCO

400 gr di farina 00

25 gr di lievito di birra

50 gr di Evo

12 gr di sale fino.

200 gr d'acqua tiepida



Sciogliere il panetto di lievito nell'acqua tiepida.

Disporre la farina a fontana e aggiungere l'acqua con il lievito disciolto, l'olio e il sale .

Impastare a lungo fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Lasciare lievitare lontano da correnti d'aria in luogo asciutto dentro una ciotola coperta da un panno inumidito di acqua calda. per circa 2 ore.

Stendere la pasta a forma circolare su un piano infarinato e farcire a piacimento.

Cuocere a forno alto fino alla cottura desiderata.

TORTELLINI A MODO MIO

La sfoglia classica si fa con 1 uovo intero ogni 100gr di farina (cercare la farina per sfoglia di pasta).

Es. per 800gr di sfoglia 8 uova intere.

800 gr di ripieno

100 gr petto di pollo macinato

100 gr polpa di maiale (lonza)

100 gr di mortadella in una sola fetta

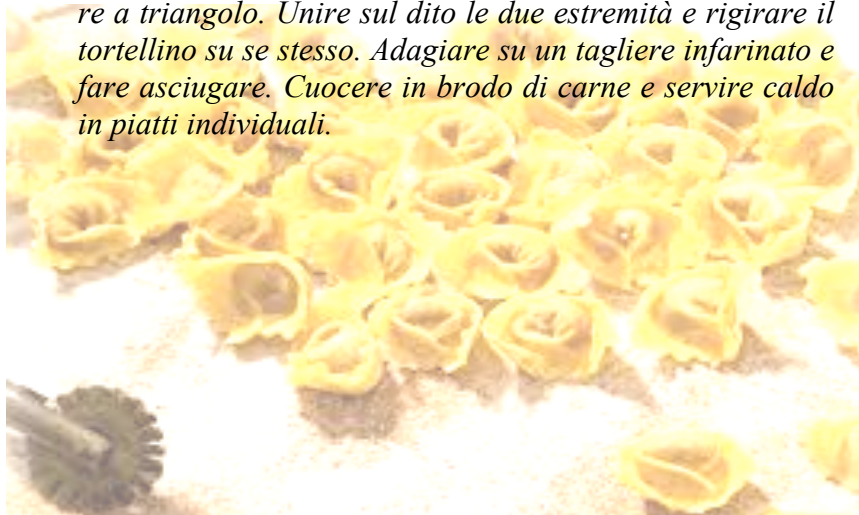
100 gr di prosciutto crudo in una sola fetta.

200 gr di Parmigiano

2 uova intere noce moscata (poca) Sale q.b. ½ bicchierino di Brandy secco.

Cuocere il pollo e la lonza in due padelle separate.

Alla lonza aggiungere un poco di burro e fiammeggiare con brandy. Fare raffreddare e mettere tutto nel vaso del mixer assieme agli altri ingredienti. Fare riposare in frigo fino al momento dell'uso. Stendere la sfoglia e tagliarla quadratini. Mettere una piccola noce di impasto e chiudere a triangolo. Unire sul dito le due estremità e rigirare il tortellino su se stesso. Adagiare su un tagliere infarinato e fare asciugare. Cuocere in brodo di carne e servire caldo in piatti individuali.





ZUPPA IMPERIALE

4 /5 persone

3 uova intere

100 gr di parmigiano

100 gr di farina

80 gr di burro.

In una terrina sbattere le uova con il parmigiano, la farina e il burro temperatura ambiente.

Distribuire il composto ottenuto in una teglia da forno ricoperta da carta da forno leggermente inumidita e strizzata in un unico strato alto circa 1 cm.

Far cuocere in forno a media temperatura fino a che sulla superficie dell'impasto non compare una specie di schiuma bianca. Sforzare e fare raffreddare.

Tagliare a cubetti piccoli.

Far bollire un buon brodo di carne e versare i cubetti nel brodo bollente e spegnere il fuoco. Far riposare un momento e servire la Zuppa Imperiale.

PASSATELLI DELLE NIPOTI

100 gr di pane grattato

120 gr di parmigiano

3 uova intere

sale q.b.

In una ciotola unire il pangrattato alle uova.

aggiungere il parmigiano fino ad ottenere un impasto solido e tenace.

lasciare riposare in frigo.



Fare bollire il brodo di carne.

*Con uno schiacciapastate a fori larghi
comprimere e far scendere i passatelli nel brodo
avendo cura di non mescolarli per non rompere l'impasto.
A ripresa del bollore, spegnere e lasciar riposare alcuni
minuti a pentola coperta.
Servire i passatelli in fondine.*