



## **INSALATA DI PATATE E PIOVRA**

Ingredienti per 4 persone:

800g piovra (o polpo), 1dl olio e. v. d'oliva, 4cl succo di limone, n. 1 spicchio d'aglio, due cucchiari di prezzemolo tritato, 600g patate, sale e pepe, n. 1/2 cipolla, n. 1 costola di sedano, 2dl vino bianco, n. 1 foglia alloro, n. 2 chiodi di garofano.

Preparare un brodo per la cottura della piovra nel seguente modo: in una capiente pentola mettere in abbondante acqua fredda la cipolla, il sedano, il vino bianco, l'alloro, qualche granello di pepe, i chiodi di garofano e qualche gambo di prezzemolo. Far prendere l'ebollizione, quindi, dopo una quindicina di minuti buttare la piovra. Far riprendere l'ebollizione e cuocere a fiamma lenta per 5 minuti. Passato questo tempo spegnere la fiamma e coprire, lasciando la piovra nel brodo di cottura per circa mezz'ora. Nel frattempo lessare le patate con la buccia tenendole al dente, pelarle e tagliarle a cubi. Pulire la piovra nella sua acqua togliendo la pelle in superficie servendosi delle dita. Se l'acqua risultasse troppo calda per lavorarci dentro, aggiungerne un po' di quella fredda per abbassare la temperatura. Tagliare il cefalopode a pezzetti dopo averlo pulito completamente, quindi unirlo alle patate in una insalatiera. Condire con una citronette (sale, succo di limone e olio d'oliva) aggiungendo l'aglio ed il prezzemolo tritati.

## **RISOTTO ALLA TREVISANA E SCAMORZA**

Ingredienti:

300g riso Arborio o Vialone; 1 cipolla rossa piccola tritata; 2 ciuffi insalata trevisana; 150g di scamorza affumicata a quadrettini; 1 bicchiere vino rosso; 1 dl panna da cucina; 100g parmigiano grattugiato; 1,5 litri circa di fondo bianco (brodo); 3 cucchiari olio e.v. d'oliva.

Tagliare la trevisana a julienne e farla appassire insieme alla cipolla precedentemente rosolata nell'olio. Gettare il riso e farlo tostare per bene, quindi spruzzare con vino rosso e far evaporare. Bagnare con il brodo e cuocere mantenendo la fiamma dolce. A fine cottura mantecare il risotto, lontano dalla fiamma, con panna e parmigiano grattugiato e scamorza.

## **CONIGLIO RIPIENO CON PINOLI E MAGGIORANA**

Disossare un coniglio, tenere le cosce e le spalle a parte. Stendere delle fette di pancetta sul dorso del coniglio disossato, farcire con carne di maiale e coniglio (le cosce e le spalle disossate) tritate e mescolate a uova, maggiorana fresca tritata, pinoli, sale e pepe. Arrotolare e legare l'arrosto. Cuocere in casseruola con soffritto di aglio e cipolla, bagnare con dell'ottimo vino pinot bianco e portare lentamente a cottura coperta per circa un'ora. Salare e pepare. Slegare e tagliare il coniglio a fette, servirlo nei piatti con la sua salsa.

## **BONET**

Ingredienti per 8-10 p.p.:

1 litro di latte, 8 uova, 80g di cacao amaro, 100g di amaretti, 180g di zucchero, 2 cucchiaini di rum, 150g di zucchero per il caramello.

Mettere lo zucchero per il caramello in un pentolino, unire un bicchiere scarso di acqua e far cuocere lentamente finché non diventerà bruno. Versarlo caldissimo sul fondo e sulle pareti di stampini da crème caramel. A parte, rompere le uova intere in una ciotola, unire lo zucchero e sbattere con la frusta fino ad ottenere un composto gonfio e biancastro. Unire gli amaretti sbriciolati finemente, il cacao setacciato, il rum e il latte scaldato in precedenza. Amalgamare con cura, quindi versare il composto negli stampini caramellati, metterli a bagnomaria in una teglia dove sul fondo saranno messi preventivamente dei fogli di carta. L'acqua del bagnomaria dovrà raggiungere almeno la metà dell'altezza degli stampini. Infornare alla temperatura di 180° per circa tre quarti d'ora. Lasciarli raffreddare completamente prima di sformarli.