



### **CHEESECAKE SALATA**

250 gr ricotta, 200 gr di zucchine, 100 gr panna fresca, 80 gr di grissini o pane raffermo sbriciolato, 60 gr burro, 5 gr gelatina in fogli, olive, curry, sale, pepe e aglio.

Ammollare la gelatina in acqua fredda poi scioglierla per qualche secondo nel microonde.

Montate la panna unitela alla ricotta e alla colla di pesce ammolata.

Sbriciolare i grissini aggiungere il burro sciolto nel microonde ma freddo . Distribuire all' interno dello stampo da torta e livellare; unire poi il composto di ricotta e panna montata. Livellare e mettere in frigorifero

Tagliare a dadini le zucchine, saltarle con olio, aglio, un cucchiaino di curry, sale e pepe infine unire le olive.

Mettete le zucchine sopra la cheese cake.

( servire la ceese cake con un filetto di pesce cotto al vapore)

### **PISAREI, ( GNOCCHI DI PANE) CREMA DI FAGIOLI E COZZE**

Per gli gnocchi di pane: 1 Kg. di farina di frumento, 300 gr. di pane grattato, 1 litro di latte, 1 cucchiaio di olio oliva.

Preparare l' impasto mischiando farina , pan grattato olio di oliva e latte tiepido.

Confezionare poi gli gnocchi nella maniera tradizionale

Mezzo chilo di fagioli secchi ammollati la sera prima, mezza carota, mezzo gambo di sedano, mezza cipolla, 1 spicchio di aglio, aromi, olio

Cuocere in acqua con tutti gli aromi i fagioli. Tenere parte dell'acqua di cottura e frullarla assieme i fagioli. Aggiustare di sale e pepe.

Pulire le cozze in acqua e sale e mantenerle poi con un panno umido , cuocerle in maniera classica. Cuocere in abbondante acqua e sale gli gnocchetti.

Impiattare mettendo sotto la salsa di fagioli, saltare gli gnocchetti con le cozze un goccio di olio e del pan grattato.

## **MILLEFOGLIE DI ALICI , MOZZARELLA E SCAROLA**

16 alici pulite, 2 mozzarelle, 1 ceppo grande di scarola, aglio, pane del giorno prima, 2 pomodori

Scottare in acqua e sale la scarola. Scolarla dall'acqua in eccesso e saltarla in padella con olio e aglio.

Affettare il pane del giorno prima e passarlo in forno per bruschettare.

Le alici vanno appena passate in padella. Tagliare la mozzarella e il pomodoro mettere entrambe a marinare con olio e buccia di limone grattugiata .

Alternare i vari alimenti fino a creare una millefoglie

## **IL MACAFAME**

220 gr di pane raffermo, 7 etti di mele a tocchetti, 4 uova, mezzo litro di latte, 100 gr di uva sultanina, grappa, mezza bustina di lievito, cannella, buccia di arancio e limone, burro, 200 gr di zucchero semolato, zucchero a velo per decorare, crema inglese

Ammollare il pane nel latte per almeno un'ora. Ammollare l'uvetta in acqua e grappa.

Scottare le mele con il burro, unire la cannella e lo zucchero. Togliere dal fuoco dopo 2 minuti.

Mescolare il pane ammollato con le uova aggiungendole ad uno ad uno, unire poi gli altri ingredienti.

Versare l'impasto in una teglia imburrata e infarinata .

Cuocere per un ora a 150°.