



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°.