





quadrucci in brodo

PER 6 PERSONE

Preparazione

Preparare un brodo con odori e 8 etti di manzo oppure un pollo, oppure 2 dadi di carne buoni e Kasher. Nel brodo che bolle cuocere per pochi minuti i quadrucci e servire la minestra bella fumante.

Per fare i quadrucci si mescolano in una insalatiera le uova con quanta farina assorbe fino a formare una pasta che si può stendere con il mattarello sul tavolo, dopo averla un po' lavorata con le mani, aggiungendo, quando serve, ancora un po' di farina. Quando la pasta, resa sottile dal mattarello, si è un po' asciugata (20 minuti circa), arrotolarla e tagliarla con un coltello affilato facendo dei quadratini sottili della misura dei bottoni delle camicie da uomo.



torta di maccheroni

PER 6 PERSONE

Preparazione

Lessare 1/2 kg. di maccheroni o rigatoni e condirli non troppo cotti con un buon sugo di pomodoro fatto con odori e 3 etti di manzo macinato. Quando sono ben freddi mischiarli con 2 uova sbattute e metterli in una teglia unta con gradina. Al momento di servire abbrustolirli per circa 20 minuti nel forno ben caldo.



FLOUR



FLOUR



Pettuccine fredde

PER 6 PERSONE

Preparazione

Preparare 6 uova di pasta all'uovo come per i quadrucci e tagliarla a strisce lunghe, larghe un pò meno di un laccio di scarpa da tennis. Lessarle per pochi minuti in acqua salata e appena scolate metterle sotto un getto di acqua fredda. Condirle prima con 1 tazzina da caffè di olio in modo che non restino appiccicose e poi con un abbondante sugo di pomodoro freddo, leggero, al quale si aggiunge un po' di pepe e un bel mazzo di basilico tritato crudo. Girarle ogni tanto e servirle dopo qualche ora.



FLOUR

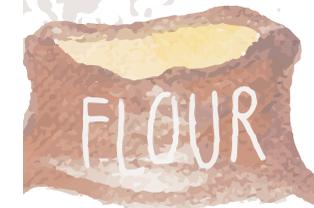


ravioli di carne in brodo

PER 6 PERSONE

Preparazione

Cuocere in un bel brodo in carne sgrassato dei ravioli fatti così: riempite la pasta all'uovo, (vedi quadrucci) tirata col mattarello, spianata bene e tagliata a rettangoli lunghi un indice e larghi un mignolo; prendere 4h di fracosta di manzo macinata cruda, condirla con sale e pepe, girarla bene e farne dei piccoli mucchietti grandi come un cucchiaino da caffè da adagiare sopra ogni rettangolo. Richiudere bene i bordi di questi rettangoli con le mani e gettarli tutti insieme nel brodo bollente.



FLOUR

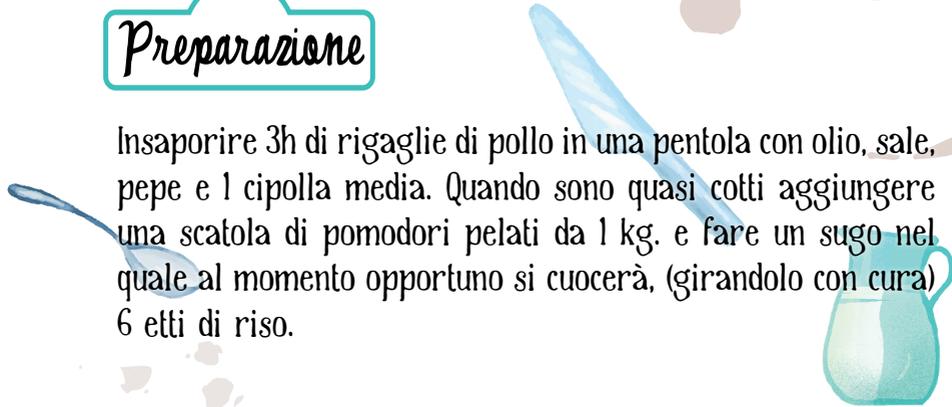


risotto con rigaglie di pollo

PER 6 PERSONE



Preparazione



Insaporire 3h di rigaglie di pollo in una pentola con olio, sale, pepe e 1 cipolla media. Quando sono quasi cotti aggiungere una scatola di pomodori pelati da 1 kg. e fare un sugo nel quale al momento opportuno si cuocerà, (girandolo con cura) 6 etti di riso.



FLOUR

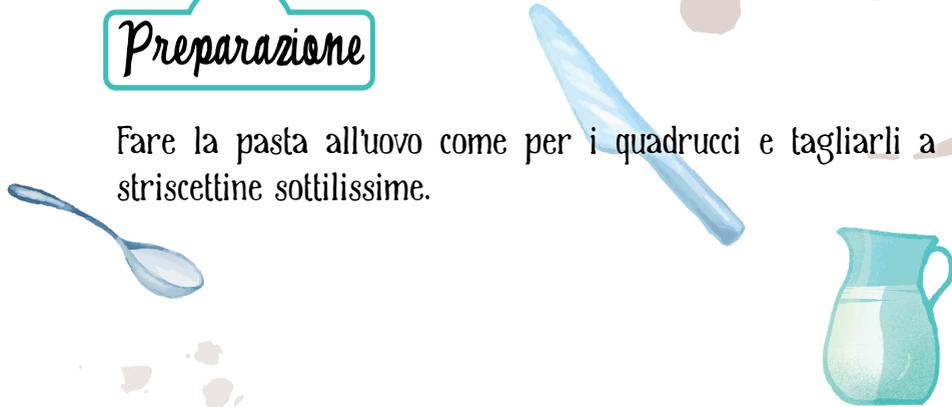


tagliolini in barodo

PER 6 PERSONE



Preparazione



Fare la pasta all'uovo come per i quadrucci e tagliarli a striscettine sottilissime.



FLOUR



fettuccine con funghi porcini

ECCELLENTI

Preparazione

Lavare 1 kg. di funghi freschi, tagliarli a pezzetti sottili e cuocerli con 1 spicchio di aglio, olio, sale e pepe; quando sono cotti aggiungere del prezzemolo tritato. Prendere 1 Kg di fettuccine fatte in casa bollite pochi minuti e scolate bene, e condirle con i funghi ai quali è bene aggiungere alla fine un po' di brodo di carne, servire subito.

P.s. Potete farle anche con i funghi secchi lasciati a bagno la sera prima nell'acqua in cui sono stati sbollentati per fargli rinvenire. Cuoceteli poi con olio e aglio aggiungendo ogni tanto la loro acqua.



FLOUR



pomodori col riso

PER 6 PERSONE

Preparazione

Svuotare 12 bei pomodori tondi, maturi tagliando in cima un piccolo coperchio. Mischiare la polpa che si è tolta dai pomodori con 400 gr. di riso, olio abbondante, sale, pepe, aglio, basilico e un po' di salsa di pomodoro. Riempire i pomodori, mettere un po' di olio in una teglia, disporvi i pomodori coprendoli con i loro coperchi e cuocerli nel forno ben caldo finché l'acqua che tirano fuori si è ritirata ed i coperchi sono po' abbrustoliti. (servire freddi).



FLOUR



minestrina di carne

PER 6 PERSONE

Preparazione

Fare un bel brodo con odori, 1/4 di pollo, 3h di manzo, 3h di vitella. Raffreddarlo bene quando è ben cotto e sgrassarlo. Tagliare le carni a filettini sottilissimi e così pure un po' di odori e guarnire con essi il brodo che servirete fumante.



FLOUR



riso in brodo

PER 6 PERSONE

Preparazione

Versare in brodo bollente un pugno di riso a testa, girare ogni tanto fare cuocere 20 minuti, servire.



FLOUR



Frittatine e piselli in brodo

PER 6 PERSONE

Preparazione

Fare 4 uova di frittatine sottilissime. Quando sono belle fredde tagliarle a striscioline sottilissime. Prendere un po' di piselli stufati (avanzati dalla sera prima) e buttare tutto nel brodo bollente subito prima di servire.



Sformato di riso con contorni

Preparazione

Lessare al dente 600 gr. di riso, condire con 1 uovo sbattuto, sale, burro e parmigiano. Ungere bene di burro uno stampo con il buco, spolverare di pangrattato e metterci dentro il riso condito raffreddato acciaccandolo un po'. Mezz'ora prima di andare a tavola mettere lo sformato nel forno ben caldo e tenerlo a fuoco alto. Al momento di servire rovesciarlo su un piatto tondo grande e riempire il buco con verdura in umido di stagione bella calda (per esempio piselli o teste di asparagi o spicchi di carciofi).



FLOUR



FLOUR