



STRACOTTO

PER 6 PERSONE

Preparazione

Prendere 1 kg. di carne di manzo spugnosa tagliarla a pezzetti come 1/3 di scatola di sigarette. Mettere la carne in un tegame con olio, sale, pepe, cipolla a fettine, 2 pomodori pelati e 1/2 litro di acqua. Fare cuocere tutto piano piano, anzi pianissimo per molte ore con il coperchio fino a quando la carne diventa tenerissima e affogata con un bel sugo con l'acqua che si è ritirata. Ogni tanto, naturalmente, durante la cottura girare con un mestolo.

POLPETTONE DI POLLO

PER 6 PERSONE

Preparazione

Mischiare 4h di petti di pollo macinati con 2 cucchiaini di pangrattato, 2 uova, sale, pepe, noce moscata (si possono aggiungere anche 1 uovo di marsala, pistacchi sbucciati, pezzettini di lingua salmistrata; anche del tartufo ci sta bene). Dopo aver girato bene tutto, con le mani unte di olio formare il polpettone che mettete in un pyrex con 1/2 cm. di olio; fare cuocere al forno a fuoco moderato finché è un po' colorito.

POLPETTE DI POLLO CON SEDANI

PER 6 PERSONE

Preparazione

Lavare e sfilare un bel sedano e tagliarlo a bastoncini lunghi come stuzzicadenti e larghi 1 cm. Cuocerli con un bicchiere d'acqua, 1/2 kg. di pomodori pelati e 1/2 cipolla tritata. Lasciare da parte. Mischiare 4h di petti di pollo macinati, 2 uova, sale, pepe, noce moscata e 1/2 panino bagnato con acqua, strizzato e macinato; giare tutto bene e poi con le mani bagnate fare delle piccole polpette e cuocerle con olio e poca acqua in una padella larga. Man mano che le polpette sono cotte unirle ai sedani che sobbollono e alla fine lasciarle riposare. Al momento di servire scaldarle sul fuoco o al forno avendo cura che le polpette siano ben bagnate dal sugo.

COPPIETTE DI CARNE SECCA

PER 6 PERSONE

Preparazione

Serve il sole d'estate
Prendere 12 fettine di coda di pezza condirle con sale e pepe. Infilarle in uno spiedo, coprirle con una garza e metterle al sole. Sono pronte dopo 6 ore.

GALATINA DI GALLINA

PER 6 PERSONE

Preparazione

Buonissima ma ci vuole pazienza.

Disossare una gallina dal collo, con attenzione, con un coltellino affilato cercando di lasciare la pelle tutta intera. Lavarla con del marsale e cucirla con ago e filo sul culetto. Legare con del filo ali e zampe e bucarla tutta con tanta pazienza con un ago da lana o da materassaio in modo che la pelle ceda il più possibile. Preparare un impasto formato da 6h di vitella macinata, 6h di petti di pollo macinato, 3 uova, dadini di lingua salmistrata, pistacchi sgusciati, sale, pepe, noce moscata e 2 cucchiaini di pangrattato; volendo aggiungere anche dei pezzetti di tartufo. Girare bene l'impasto e quando è amalgamato riempire la gallina dal collo. Poi ricucirla bene; avvolgerla in una garza e legarla con un filo come un tenero salame rosso. Metterla in una grossa pentola con la carcassa, le ossa, volendo un pezzo di ginocchio di manzo, tanti odori, acqua e sale fino a coprirla bene e quando alza il bollo schiumarla e lasciarla bollire per 2h30. Quando è cotta metterla su di una tavola di legno, tagliare i fili e scoprirla con un piatto sul quale saranno messi bei pesi (es. ferro da stiro, martello, pinze, batticarne ecc.). Lasciarla riposare qualche ora e poi mettere in frigorifero prima di tagliare. Col brodo che è assai saporito si può approfittare per fare una bella minestra o la gelatina.

PALLINE IN BRODO

PER 6 PERSONE

Preparazione

Fare un impasto con 4h di manzo macinato, 1 uovo, sale, pepe, un'idea di noce moscata e poco pane bagnato e macinato; girare bene e poi fare delle palline con le mani bagnate, da tuffare, una per volta nella pentola di brodo buono che bolle vicino a voi. Lasciarle bollire qualche minuto e conservarle, se serve, in frigorifero. Scaldarle proprio bene al momento di servirle.

ZUCCHINE RIPIENE

PER 6 PERSONE

Preparazione

Prendere 12 zucchine lunghe 10 cm. e del diametro di 2 cm. circa; svuotarle e cuocere un po' del loro dentro lentamente con 1/2 cipolla, prezzemolo e olio. Quando questo impasto è cotto mischiare con 4 etti di manzo macinato, sale, pepe e un uovo; riempire le zucchine, adagiarle su una teglia unta, ricoprirle con 1 scatola di pomodori pelati da 1 kg., condirle con olio e sale e cuocere al forno a fuoco alto finché il sugo si è ritirato e le zucchine sono abbrustolite. Servire freddo.

TORTINO DI CERVELLO E CARCIOFI

PER 6 PERSONE

Preparazione

Pulire bene (vedi carciofi alla giudia) 10 carciofi, tagliarli a fettine sottili; lavarle con acqua e limone. Lavare bene un bel cervello di vitella, tagliarlo a fettine sottili e condirlo con molto olio, sale e pepe. Disporre in una teglia con un po' di olio i carciofi e il cervello a strati alterni finendo con i carciofi ed aggiungere una tazzina da caffè di acqua e olio mischiati, con un pizzico di sale. Cuocere al forno lentamente a 200° finché lo strato superiore di carciofi è ben rosolato. Servire subito. Questo tortino si può anche fare sostituendo al cervello 4h e 1/2 di vitella macinata, condita con olio, sale e pepe e disposta a strati sottili alternati a quelli di carciofi.

ABBACCHIO AL FORNO

PER 6 PERSONE

Preparazione

Prendere 1/2 abbacchio piccolino e farlo intaccare dal macellaio in modo che una volta cotto sia facile dividerlo in più pezzi. Metterlo per qualche ora a riposare avendolo cosparso di fogliette di rosmarino e condito con olio, aglio, sale e pepe. Cuocerlo nel forno a temperatura elevata girandolo ogni tanto fino a che è bello rosolato e ben cotto verso la fine della cottura, quando l'abbacchio si è un po' ritirato e cotto gli si possono mettere vicino delle patate a tocchetti condite, che con la sua vicinanza acquistano un sapore molto gustoso. Servire ben caldo.

ARROSTI MISTI

PER 6 PERSONE

Preparazione

Vengono bene quando ci sono tanti commensali e sono adatti ad un seder molto affollato. Sullo stesso piatto da portata saranno disposti una varietà di arrostiti: pollo, vitella, manzo e abbacchio in modo da soddisfare il palato più esigente. Un altro piatto pieno di contorni di stagione renderà ancora più piacevole la pietanza.