

*Aperitivi, primi piatti, zuppe...*

## Vino al rosmarino

Questo vino al rosmarino viene servito regolarmente durante gli aperitivi a Ponteves e quando riceviamo con molto piacere i nostri amici italiani di Montegrosso.

Una bella manciata di fiori di rosmarino di primavera – 5 litri di vino rosso – 1 litro di alcool di frutta 45° - 1kg di zucchero

Lasciare macerare per una settimana (non di più poiché diventerebbe troppo forte). Filtrare e aggiungere lo zucchero (normale o in sciroppo).

Il vino al rosmarino è quindi pronto da bere.

## Vino ai mandarini di Colette

E' una ricetta che mi sono inventata.

15 bucce di mandarino (possibilmente non trattati) – 3 bucce di limone – 25cl di grappa 90° - 25cl d'acqua – 1 litro di vino rosé – 1kg di zucchero

Mettere l'acqua, l'alcool e il vino rosé in una piccola damigiana, aggiungere le bucce di mandarino e limone, versare lo zucchero e mescolare per farlo sciogliere. Lasciare la preparazione in infusione per 10 giorni rimestandola quotidianamente.

Filtrare e mettere in bottiglia. Da bere come aperitivo.

## Vino ai papaveri o alla lavanda

10 manciate di petali di papavero o 3 manciate di fiori di lavanda – 20cl di alcool – 1 litro di vino bianco – 100gr di zucchero.

In un recipiente a collo largo, mettere i fiori o i petali in modo che risultino coperti dal composto di vino bianco, alcool e zucchero.

Mescolare delicatamente poi lasciare macerare il preparato per 8 giorni rimestandolo di tanto in tanto.

Filtrare prima di metterlo in bottiglia.

Conservare in un luogo fresco.

## La Tapenade (crema di olive) di Thalie (Bernadette in greco)

Ricetta adattata a mio gusto.

400gr di olive denocciolate verdi o nere – 100gr di capperi – 3 spicchi d'aglio – 10 filetti di acciughe sottolio – mostarda – pepe – olio d'oliva.

Tritare con il mixer i capperi, le olive, l'aglio e le acciughe il più finemente possibile. Il tutto deve risultare abbastanza omogeneo.

Questa operazione potrebbe necessitare anche 20 minuti se si ha cura di riportare al centro l'impasto che potrebbe facilmente appiattirsi sulle pareti del mixer.

Mettere l'impasto ottenuto in un'insalatiera, aggiungere 1 o 2 cucchiai di mostarda. Mescolare e pepare.

Versare progressivamente l'olio d'oliva (almeno 1dl) in modo che l'impasto risulti il più untuoso possibile.

Assaggiare eventualmente con un crostino di pane, mantenere al fresco in attesa dell'aperitivo.

## Gravlax di salmone marinato

E' una ricetta che ci hanno portato Lotta e Per, due svedesi che vivono parte dell'anno a Ponteves.  
Per sei persone:

1kg di salmone – 50gr di sale grosso – 5gr di zucchero in polvere – qualche stelo di aneto o di finocchietto o di basilico – pepe in grani schiacciati.

Mescolare lo zucchero e il sale con le erbe tritate e i grani di pepe schiacciati.

Prelevare i filetti di salmone senza togliere la pelle, togliere le spine ed asciugare senza lavare.

In una teglia abbastanza larga disporre un primo filetto, la pelle a contatto con la teglia e spolverarlo abbondantemente con il miscuglio di sale e zucchero aromatizzati.

Posare il secondo filetto con la pelle rivolta verso l'altro in modo da ricomporre così il salmone.

Posare sopra il salmone ricomposto un peso e lasciare marinare al fresco per almeno 2 giorni.

Il salmone può essere servito a fette più o meno spesse a seconda dei gusti.

Se viene proposto come primo piatto servirlo accompagnato con toasts e maionese zuccherata con aggiunta di mostarda dolce e profumata all'aneto tritato.

Se servito come piatto forte accompagnarlo con legumi caldi.

Questa ricetta può essere realizzata anche con maccarelli, sardine o trote fresche.

## Paté di lenticchie di Monique

Sorpresa e meraviglia per gli occhi e per il palato per onorare un pasticcio di lenticchie troppo classico a detta di Monique.

200gr di lenticchie verdi – semi di finocchio – 3 uova – 4 mele cotogne – 40gr di pistacchio terebinto – zucchero in polvere – sale.

Mettere le lenticchie in 3 volumi d'acqua. Pestare i semi di finocchio nel mortaio, aggiungerli alle lenticchie e far cuocere per 35/45 minuti fino ad assorbimento dell'acqua. Salare a metà cottura.

Sbattere le uova e amalgamarle alle lenticchie.

Versare in uno stampo per dolci oliato e far cuocere a forno moderato (180°-200°) per circa 30 minuti.

Staccare i frutti rossi del pistacchio, pelare le mele cotogne, togliere i torsoli, tagliarle a pezzi per ottenerne circa 700 gr.

Cuocere per circa 20 minuti in 40cl d'acqua con i frutti del pistacchio, lo zucchero e il sale. Passare tutto al frullatore o al passaverdura in modo da ottenere una salsa vellutata.

Servire le fette di pasticcio di lenticchie con la salsa tiepida attorno, accompagnare con un'insalata, decorare con dalie o altri fiori di stagione.

## Sanguinaccio bianco alle mele di Vivianne

Ricetta di una normanna che vive in Provenza.

1 sanguinaccio bianco e 1 mela a persona – burro -

Far dorare lentamente i sanguinacci bianchi in una padella con una noce di burro.

Nel frattempo pelare e tagliare le mele in 8/12 spicchi a seconda della grandezza. Ritirare i sanguinacci e lasciarli a riposare.

Nella stessa padella aggiungere di burro e far candire gli spicchi di mela da ogni alato, a fine cottura posarvi sopra delicatamente i sanguinacci e far riscaldare coprendo la padella con un coperchio.

Servire caldi stemperando nella padella un po' di calvados (grappa di mele).

## Torta al pomodoro di Betty

“E' un'eccellente torta di pomodoro” dice Betty, “tutti si compiacciono quando la preparo e non ne avanza mai un pezzetto!”

1 pasta brisée – 2 cucchiai da minestra di mostarda – 3 / 4 bei pomodori – formaggio a fette tipo edam o gouda – olio d'oliva – maggiorana.

Stendere la pasta in una teglia da torta, spalmare la mostarda sulla pasta e ricoprirla con le fette di formaggio.

Togliere i semi dai pomodori e tagliarli a fette.

Coprire il formaggio con le fette di pomodoro, salare e pepare, irrorare con olio d'oliva e cospargere di maggiorana.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

## Pomodori fritti di Maryse

“Ho inventato questa ricetta tanto tempo fa. Stavo preparando la confettura di pomodori verdi quando me ne sono avanzate alcune fette. Volevo utilizzarle, in questo modo è nata la ricetta”

Si consuma come aperitivo o come antipasto accompagnato da un'insalata verde.

Pomodori verdi – farina – olio – sale – pepe.

Tagliare i pomodori verdi a fette, asciugarle con della carta assorbente. Passare le fette nella farina, friggerle in padella girandole per cuocerle da entrambi i lati.

Salare e pepare.

## Pannequets di Claudette

2 pacchetti di sfoglia di pasta brick – uova – un mazzo di cipollotti – 200gr di salmone affumicato – burro fuso.

Rompere le uova, sbatterle e farle strapazzate.

Tagliare il salmone a listelle.

Stendere una sfoglia di pasta brick aggiungendone ¼ o ½ in più per rinforzarla.

Mettere al centro della sfoglia di pasta brick rinforzata l'uovo strapazzato e il salmone.

Chiudere i lati della pasta a fagotto e fermarli con 2 mollette da bucato o stuzzicadenti.

Spennellare le sfoglie di pasta brick col burro fuso ed infornare a 180° per 10 minuti.

## Torta di scarola del Signor Chouquet

Ricetta di mia madre la quale era di origine corsa.

1 pasta brisée – 2 scarole – acciughe salate – olive nere – 2 cipolle – olio d'oliva.

Tritare le cipolle e farle rosolare.

Lavare l'insalata, asciugarla e aggiungerla in padella, stendere la pasta brisée e adagiarvi la preparazione di cipolle e insalata.

Cospargere di olive nere e acciughe.

Irrorare con un po' d'olio d'oliva ed infornare per 15/20 minuti a 180°

## Zuppa verde dell'orto di Françoise

Mia nonna della Borgogna faceva questa minestra, all'epoca non si guastava nulla, si utilizzava tutto.

Per migliorare questa ricetta si può aggiungere un po' di lardo magro.

Foglie di ravanello fresche – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 3 patate – 2 cucchiai da minestra di panna fresca semi densa – 1 dado vegetale – olio d'oliva – sale – pepe.

Far rinvenire la cipolla tritata nell'olio, aggiungere le foglie di ravanello, lo spicchio d'aglio, le patate e il dado. Aggiungere acqua fino a coprire.

Lasciare cuocere per 20 minuti con il coperchio.

A fine cottura aggiungere la panna fresca rimestando.

Questa minestra può essere realizzata anche con foglie di carota o erbe selvatiche.

## Zuppa di cavolfiore di Sonia

E' una ricetta inventata.

1 cipolla – 1 cavolfiore – 3 patate – latte – prosciutto – 1 dado – sale – pepe.

Far rinvenire la cipolla tritata, il cavolfiore a tocchetti e le patate.

Coprire di latte, aggiungere il dado, lasciar cuocere e poi passare il tutto.

Tagliare il prosciutto a lamelle e aggiungere dei crostini di pane dorati al burro in padella.

Servire calda.

## Brigoule ai carciofi di Antoine

Mia nonna e mia mamma l'hanno cucinato per me e la mia famiglia, è buonissima!

Alcuni piccoli carciofi violetti (di Provenza) – pancetta affumicata – cipolle – aglio – prezzemolo – patate – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – olio d'oliva – sale – pepe – mazzetto di aromi.

Pulire i carciofi utilizzando solo il cuore e la parte commestibile della foglia. Sciacquare in acqua e limone, asciugare e tagliare in due o quattro a seconda della grandezza.

Pelare e tagliare le patate a tocchetti.

In un tegame far soffriggere cipolla, aglio e pancetta. Aggiungervi i carciofi e le patate, salare e pepare. Aggiungere qualche ciuffo di prezzemolo e il pomodoro, coprire d'acqua e lasciar cuocere dolcemente.

## Zuppa di farro di Christine

Ho trovato questa ricetta in una rivista di cucina dedicata alle zuppe. A casa tutti la gradiscono. E' una zuppa nutriente che costituisce un pasto completo.

200gr di farro piccolo – 200gr di polpa di pomodoro in scatola (o freschi a seconda della stagione) – 1 cipolla dolce – 1 rametto di sedano – 2 porri – 1 carota – 1 zucchino – 80gr di formaggio pecorino o parmigiano – 2 cucchiae di olio d'oliva – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di salvia – 1 dado vegetale – 2 rametti di prezzemolo – sale – pepe.

Lavare il farro. Pelare e tritare l'aglio e la cipolla, aggiungere il farro e far rinvenire dolcemente e far rinvenire in un tegame con un po' d'olio per 5 minuti.

Sbriciolare il dado in un recipiente e aggiungere un litro d'acqua. Salare e pepare, aggiungere la salvia, portare a bollore e lasciar sobbollire per 30 minuti.

Tagliare il sedano, la zucchina e la carota a cubetti, tagliare a rondelle il bianco del porro.

Aggiungere la dadolata di verdure e la polpa di pomodoro alla zuppa e continuare la cottura per circa 10 minuti.

Tagliare il formaggio a scagliette o dadi, tritare il prezzemolo.

Servire la zuppa molto calda, cosparsa di prezzemolo e scaglie di formaggio.

Aggiungere un filo d'olio d'oliva.

Carni, gratinati, piatti...

## Salmì di coniglio di Christiane

“Nella mia famiglia cuciniamo questo piatto da quattro generazioni, è stato il piatto emblematico dei momenti difficili dei miei. Durante tutto l'anno questo animale domestico riempiva la conigliera in modo importante, veniva ucciso la vigilia e l'indomani sfrigolava in una casseruola di ghisa sul bordo della stufa a legna e profumava la casa mettendo in appetito gli stomaci affamati.”

1 bel coniglio della conigliera – 200gr di rigatino salato – qualche spicchio d'aglio – 1 cipolla grossa – 75cl di buon vino rosso – 1 mazzetto di aromi (timo serpillo, alloro, sale, pepe) – 2 cucchiali di farina o maizena – il sangue del coniglio raccolto in una ciotola con dell'aceto per evitarne la coagulazione.

Tagliare il coniglio a pezzi, nella casseruola di ghisa far rosolare il rigatino, aggiungere i pezzi di coniglio, aggiungere la cipolla tritata finemente, poi l'aglio schiacciato con il palmo della mano. Rimestare ed aggiungere il vino, salare, pepare, aggiungere il mazzetto di aromi e lasciare evaporare l'alcool del vino senza coprire per qualche minuto. Lasciar cuocere a fuoco lento, coperto fino a perfetta cottura, testare la consistenza dopo un'ora circa e ritirare dal fuoco.

Stemperare la farina nel sangue, versare il composto nella salsa ancora bollente e rimestare delicatamente. Il composto deve risultare omogeneo, né troppo spesso né liquido.

Noi serviamo questo piatto con la polenta.

## Coniglio fritto con carciofi

Monique dice che è un piatto elementare ad un prezzo ragionevole.

1 coniglio a pezzi – 2 zucchine – 4 patate medie – 2 fondi di carciofi (in conserva) – 20cl di olio d'oliva – 2 limoni – sale – pepe.

Pelare e tagliuzzare finemente le zucchine e le patate. Tagliare i fondi di carciofo in 2. Fare scaldare 10cl d'olio d'oliva in una casseruola, aggiungere le zucchine e le patate, salare e pepare. Coprire e far dorare per 15 minuti. Aggiungere i pezzi di coniglio e i carciofi. Coprire e lasciar dorare per una buona decina di minuti rimestando sovente.

Eliminare l'olio di cottura e rimpiazzarlo con altri 10cl. Spremere i due limoni e versare il succo sul coniglio. Aggiungere 40cl d'acqua calda, sale e pepe.

Far sfrigolare per 15 minuti e servire molto caldo.

## Bouillabaisse guercia di Dominique

“E' un piatto invernale profumato e delizioso, me ne sono beato durante la mia infanzia. Perché è chiamata guercia questa Bouillabaisse....?”

patate – cipolle – aglio – concentrato di pomodoro – zafferano – mazzetto di aromi (timo, alloro, finocchietto) – uova – peperoncino.

In una teglia far appassire la cipolla, l'aglio, il pomodoro e aggiungere circa un litro d'acqua.

Insaporire: sale, pepe, zafferano, peperoncino, mazzetto di aromi. Lasciarvi cuocere le patate tagliate a fette sottili, in una ciotola montare una maionese addizionata di aglio e peperoncino, bisogna che risulti forte di gusto.

Nel frattempo far grigliare qualche fetta di pane. Sulle patate cotte rompere un uovo a persona e lasciar sobbollire.

In un piatto fondo disporre le fette di pane spalmate di maionese. Servire la bouillabaisse di patate e uova nel suo brodo.

## Brebiflette di Sabrina

“Questa ricetta viene dalla Savoia (Tartiflette) ed è stata adattata ai prodotti locali della Provenza.”  
4 patate (400gr per 2 persone) – 1 cipolla – 125gr di pancetta affumicata – 20cl di panna fresca – ¼ toma o tomino di capra o pecora – sale – pepe – timo.

Pelare, lavare e tagliare le patate in lamelle spesse. Farle cuocere (devono rimanere sode).

Far soffriggere la pancetta e la cipolla tritate finemente. Preriscaldare il forno a 200°.

In una pirofila disporre le patate, le cipolle e la pancetta, alcune noci di panna fresca e densa e cubetti di formaggio.

Ricoprire con sottilette di formaggio disposte l'una vicina all'altra. Inforntare per 30 minuti a 80° poi gratinare.

Si gusta con un'insalata di stagione cosparsa di prezzemolo.

## Zucca glassata all'assenzio e prezzemolo

Zucca – olio d'oliva – sale – zucchero – prezzemolo – assenzio.

Pelare e tagliare la zucca in corte lamelle.

In una padella far rinvenire le lamelle di zucca nell'olio d'oliva. A fuoco vivo girarle accuratamente con un cucchiaio di legno perché ogni lamella risulti bene avvolta e brillante di grasso.

Girare di tanto in tanto affinché la zucca dori senza bruciare.

Dopo 5 minuti aggiungere sale, zucchero e girare ancora per 5 minuti. La zucca risulterà tenera.

Al momento di servire cospargere di prezzemolo e assenzio tritati.

Questo piatto può anche essere eseguito con patate dolci, carote o rape.

## Bianchetto di patate alla maniera di “Noni”

“Questa fricassea deliziosa la faceva mia mamma quando ero piccola. Mia mamma la ereditò da mia bisnonna nata a Vinadio (Piemonte) che noi chiamavamo “Noni”. Io non l'ho mai conosciuta. Mia mamma diceva che consumavano questo piatto accompagnato da salsicce o altra carne. Io stessa realizzo questa ricetta che mi ricorda due persone a me care che porto sempre nel cuore.”

1kg di patate – 3 spicchi di aglio – 1 mazzetto di prezzemolo – 150gr di farina – olio d'oliva – brodo di pollo – acqua – sale – pepe.

Tagliare le patate a cubetti, farle dorare bene nell'olio e metterle da parte. Far rosolare l'aglio, tritare finemente il prezzemolo e riaggiungere le patate.

Spolverare di farina, bagnare con il brodo di pollo diluito con acqua.

Questo composto deve risultare un po' denso. Lasciare cuocere ancora per 10/15 minuti.

Salare e pepare a proprio gusto e servire caldo.

## Coniglio (o pollo) candito all'olio d'oliva e aglio

“Ricetta di Marci titolare di Olivier & co.. Un po' lunga la preparazione, ma ideale per una sera d'estate. Da preparare la vigilia.”

Di preferenza cosce, 1 a persona – olio d'oliva – 4/5 spicchi d'aglio a persona – timo – rosmarino – sale – pepe – cocktail di pomodoro e finocchio (facoltativo).

Mettere la carne in una teglia e infornare a 140° per circa 3 ore, l'ideale sarebbe coprirlo d'olio d'oliva, ma se ne può mettere la metà e bagnarlo progressivamente. Aggiungere gli spicchi d'aglio pelati, gli aromi e del pepe (non salare).

Una volta cotto togliere i pezzi di carne dalla teglia per porvi il finocchio a tocchetti ed a fine cottura i pomodori, lasciare fino a che non cominciano a squagliarsi.

Nel frattempo far dorare i pezzi di carne.

Servire con tagliatelle mettendo le verdure attorno alle cosce.

## Zucchini gratinati di Betty

“E' un gratin molto facile da realizzare, con prodotti semplici come le zucchine dell'orto. E' gustoso e morbido”

1kg di zucchini – 2 spicchi d'aglio – prezzemolo – riso bianco – 20cl di panna fresca – gruyera grattugiato – sale – pepe.

Pelare gli zucchini, togliere i semi se necessario e tagliarli a pezzetti. Farli saltare in padella con un po' d'olio, aggiungere l'aglio schiacciato ed il prezzemolo tritato. Far cuocere del riso in acqua. Scolarlo e mescolarlo agli zucchini con la panna fresca.

Spolverare con il formaggio grattugiato e mettere il forno a 180° per 30 minuti.

## Arrosto di maiale fondente

1 arrosto di maiale di circa 1 kg – 1 cipolla grossa – 10 spicchi d'aglio – 50cl di vino bianco – 1 dado di pollo sgrassato – 30cl di panna fresca liquida – 3 cucchiai di mostarda – olio d'oliva – alloro – timo – rosmarino – sale – pepe. Attenzione a non usare un recipiente troppo grande.

Far rinvenire la cipolla tritata e gli spicchi di aglio interi pelati in una teglia oliata.

Aggiungere gli aromi, spalmare l'arrosto con la mostarda. Aggiungerlo nella teglia e farlo dorare a fuoco vivo su tutti i lati. Salare e pepare.

Stemperare con vino bianco, grattare l'intonaco sul fondo della teglia con una spatola di legno.

Aggiungere il dado di pollo sbriciolato e versare acqua fino a copertura dell'arrosto.

Lasciare sobbollire per circa 80 – 90 minuti, togliendo il coperchio nell'ultima mezz'ora per ridurre la salsa. A cottura ultimata togliere l'arrosto e affettarlo. Versarvi la panna rimestandola col frustino sul fuoco per legare la salsa.

Rimettere le fette di arrosto nella teglia. Servire molto caldo.

## Grattata di Jerome

“Nella mia regione di Saint Etienne questa ricetta si chiama “La Grattata”. A seconda delle regioni questa ricetta molto conosciuta cambia nome, la ritroviamo quindi sotto il nome di “Paillasson” o ancora di “Crique”. E' una ricetta semplice, facile da realizzare anche quando il frigo è un po' vuoto...”

5 patate – 2 uova – aglio – prezzemolo – olio d'oliva – sale – pepe.

Pelare le patate e grattarle con la grattugia a buchi grossi.

Amalgamatevi le 2 uova sbattute, l'aglio schiacciato ed il prezzemolo tritato, salate e pepate.

Fare cuocere in padella oliata come una frittata, lasciare cuocere per 10 – 15 minuti, poi rivoltare e cuocere sull'altro lato.

## Scaloppa di vitello ai fichi di mare

“Sono appassionato di cucina, mi piace creare le ricette e condividerle con i miei amici e la mia famiglia.”

1 bella scaloppa di vitello a persona – 1 fetta di prosciutto crudo a persona – 1 piccolo fico a persona per decorare il piatto – qualche fico per realizzare una confettura veloce (1 o 2 cucchiai di confettura a scaloppa) o un barattolo di confettura pronta – 1 vasetto di ricotta – grani di pepe rosa e verde – panna fresca – fondo di vitello legato – sale – pepe – zucchero di canna – vaniglia in opzione per la confettura.

Amalgamare alla confettura di fichi un po' di ricotta per farcire la scaloppa. Richiudere o arrotolare la scaloppa e avvolgerla nella fetta di prosciutto crudo (mantenerla chiusa con stuzzicadenti da levarsi prima di servire).

Colorare rapidamente la scaloppa a fuoco vivo e metterle in una teglia da forno. Gettare il grasso di cottura e stemperare con il sugo di vitello per ottenere una base di salsa.

Filtrare la salsa e mantenerla in caldo per il servizio, aggiungere i grani di pepe, il sale ed eventualmente la panna secondo i gusti, verificare la consistenza e correggere se necessario.

Per il servizio: forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti secondo la grandezza delle vostre scaloppe. Far scaldare e brillare i fichi per la decorazione dei piatti in un po' di burro o olio e zucchero, mantenere in caldo per il servizio. Al momento di servire lustrare con la salsa, posarvi la scaloppa appena sfornata e guarnire con patate (con la pelle) rosolate al sale e alle erbe di Provenza o al vapore, mettere il fico e le verdure di stagione.

## Bianchetto di Marie

“E' una ricetta che faceva mia nonna Claire. Ha vissuto tutta la vita in via dei Pozzi a Ponteves, ha lavorato la terra. Per me il bianchetto di vitello è questa ricetta che faccio da sempre.”

1kg di vitello a pezzetti – 3 spicchi d'aglio – prezzemolo – 3 cucchiai di farina – sale – pepe.

Far rosolare i pezzetti di vitello in una padella oliata. Schiacciare gli spicchi d'aglio e tritare il prezzemolo. Aggiungere l'aglio e il prezzemolo alla carne. Girare accuratamente e cuocere per 5 minuti, spolverare con la farina e amalgamare.

Fare bollire dell'acqua e versarla nella teglia fino a coprire la carne. Rimestare bene per diluire.

Cuocere per 50 minuti a fuoco dolce, salare, pepare.

Si può diluire questa salsa a piacere.

## Uova cocotte alla provenzale di Chloé

“Ho ricevuto in dono un libro di cucina, questa ricetta l'ho trovata lì, da allora noi a casa adoriamo questo piatto. E' semplice e facile da preparare.”

Per 4 persone: 8 uova – 1 cipolla – 1 bel peperone rosso – 1 bel peperone giallo – 500gr di conserva di pomodoro a dadi o di stagione – 1 spicchio d'aglio – olio d'oliva – sale – pepe.

Tagliare la cipolla, lavare e pulire i peperoni, tagliarli a lamelle sottili, farli rinvenire in padella con olio d'oliva. Aggiungere l'aglio schiacciato e cuocere ancora per 5 minuti. Preriscaldare il forno a 180°. Aggiungere i pomodori, lasciare addensare a fuoco dolce, salare e pepare.

Nelle 4 teglie o pirofile (che andranno in forno) distribuire il miscuglio di verdure creando al centro una fossetta per porvi le uova (2uova per recipiente).

Mettere in forno per circa 10 minuti, sorvegliare la cottura delle uova che devono risultare soffici.

Si possono cospargere le uova con un po' di paprika dolce.

Crostate, torte, dessert...

## Composta di clementine ai fiori di rosmarino

clementine – miele – 50 fiori di rosmarino.

Sbucciare le clementine levando anche la pelle bianca. Separare gli spicchi e bucarli con uno stuzzicadenti, con due buchi da ogni lato affinché lo sciroppo possa penetrare bene. Far cuocere gli spicchi per 10 minuti, lasciarli raffreddare e metterli al fresco.

Sciroppo di cottura: versare in una casseruola 50cl di acqua, il succo di due arance, 4 cucchiai di miele e 50 fiori di rosmarino.

Far riscaldare e bere un bollo, lasciare in infusione per 10 minuti.

Questa composta accompagna molto bene un sorbetto o del formaggio bianco.

## Crème brûlée di Paule

Per circa 8 coppette: 9 tuorli d'uovo – 3 pacchetti di panna liquida da 20cl –  $\frac{1}{4}$  di litro di latte – 150gr di zucchero – 3 bacche di vaniglia.

Amalgamare tutti gli ingredienti nell'ordine, versare la crema nelle coppette con un mestolo e un colino fine.

Far cuocere in forno per 50 minuti a 90° - 120° e lasciare poi raffreddare in frigo.

Spolverare di zucchero e caramellare.

## La ricetta di Montecaos

“E' una ricetta originaria dei francesi d'Algeria, ricetta universale del mediterraneo.”

500gr di farina – 250gr di zucchero in polvere – 25gr di strutto – cannella a piacere.

Mescolare la farina con lo zucchero in una ciotola, poi incorporarvi lo strutto tagliandolo dapprima in grossi pezzi, poi amalgamandolo a mano affinché l'impasto di farina e zucchero assorba tutto il grasso. Questa operazione dura circa 10 minuti. L'insieme deve avere una consistenza sabbiosa.

Formare quindi delle palline della grandezza di un piccolo mandarino, comprimendo il composto nel palmo della mano. Disporre su una placca destinata al forno.

Spolverare di cannella ogni biscotto.

Preriscaldare il forno a forte temperatura (8-9), quindi infornare per 5 minuti e ridurre la temperatura a 4, cuocere ancora per 15 minuti.

Attenzione: sorvegliare la prima infornata poiché ogni forno è differente.

## Dolce alle... carote di Bernadette

“Molto originale, morbido e gustoso”

2 uova – 175gr di zucchero – 10cl d'olio (arachide o noci) – 50gr di noci sbriciolate (o un pugno di mandorle o nocciole tritare finemente) – 100gr di farina (il mio segreto è: metà farina di grano e metà farina di castagne... in questo caso ridurre la quantità di zucchero poiché già contenuto nella farina di castagne) – ½ bustina di lievito – 3 carote (fresche e tenere) finemente grattugiate – 1 cucchiaio di cannella in polvere.

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un miscuglio spumoso. Aggiungere l'olio poco a poco, poi la farina setacciata ed infine il lievito. Mescolare bene anche se l'insieme sembra molto compatto o spesso.

Incorporare quindi le carote grattugiate, le noci (o altri frutti secchi) ed infine la cannella.

Dopo aver ben impastato il tutto, versarlo in una teglia imburrata e mettere in forno a 180° per circa 30 minuti (verificare la cottura secondo il tipo di forno).

Buon appetito! Personalmente tengo qualche mandorla per decorare il dolce prima di infornarlo: queste tostando leggermente daranno un gusto ancora migliore al dolce.

## Il Pane speziato di Jean-Pierre

“E' una ricetta del pane alle spezie che aveva adattato Jean-Pierre, i bambini l'adoravano e volevano mangiare solo quello...”

250gr di farina – 60gr di zucchero – 200gr di miele – 50gr di burro – 1 bustina di zucchero alsaziano – aromi di arancio o limone – aroma di vaniglia (facoltativo) – 1 cucchiaino di zenzero – 1 cucchiaino di cannella – 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio – 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.

Far sciogliere il miele e lo zucchero in uno o due bicchieri di acqua. Far intiepidire. Aggiungere gli aromi, la cannella, lo zenzero, l'acqua di fiori d'arancio.

Mettere in una terrina la farina e il lievito, versare il miscuglio di miele e zucchero nella farina.

Rendere la preparazione omogenea. Aggiungere il burro (non deve cuocere).

Sbattere per uno o due minuti (sbattitore elettrico posizione lenta). Aggiungere il bicarbonato e continuare a sbattere.

Preparare gli stampi necessari imburrandoli abbondantemente. Versare la preparazione e mettere in forno a 150° per 1 ora.

Bernadette adora il pain d'epices a colazione... con il burro.

## Cake al miele di Evelyne con farina di castagne comprata a Montegrosso.

“Ho realizzato questa ricetta con la farina di castagne comprata in occasione del nostro viaggio a Montegrosso”

250gr di burro – 150gr di zucchero – 100gr di miele di lavanda liquido – 5 gocce di aroma di rum – 1 pizzico di sale – ½ bustina di lievito – 125gr di farina di castagne – 125gr di farina – 4 uova.

Sbattere il burro e zucchero a spuma. L'insieme deve diventare cremoso. Aggiungere il miele, le uova, l'aroma di rum, il sale, il lievito e poi le farine.

Cuocere per circa 45 minuti a 180°

## Il Gelato di Geneviève

“Questo gelato molto goloso deve essere degustato con moderazione... altrimenti attenzione ai cuscinetti!”

3 uova – 20cl di panna liquida intera – 100gr di zucchero – 1 vasetto di mascarpone da 250gr.

Profumi: vaniglia con uva infusa nel rum, o cioccolato, o genepy o limoncello.

Sbattere 3 tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e poi la panna fresca (molto fredda, lasciarla 1 ora in frigorifero assieme al recipiente) montata a chantilly. Profumare a piacere.

Incorporare i 3 bianchi d'uovo montati a neve e mettere in congelatore per almeno 4 ore.

## Torta di mele dei balordi di Maryse

“Faccio questa torta da sempre, piace a grandi e piccini. E' la ricetta di mia mamma Henriette la quale diceva sempre che le cose semplici sono sempre le più speciali...”

1 pasta sfoglia – 6 o 7 belle mele golden – 2 bustine di zucchero vanigliato – burro.

Preriscaldare il forno a 220°.

Pelare le mele e tagliarle a lamelle. Stendere la pasta sulla teglia e bucherellarla, spolverarla con una bustina di zucchero vanigliato. Disporre le lamelle di mela (in altezza) sulla sfoglia, abbastanza compresse.

Distribuirvi piccole noci di burro.

Mettere in forno per 35 – 40 minuti. Dopo 10 minuti abbassare il calore a 200°. Sorvegliare la cottura adattando eventualmente la temperatura.

A fine cottura spolverarla con la seconda bustina di zucchero vanigliato.

Ora tocca a voi Montegrossini scrivere qualche ricetta per noi

A presto...