

PA187 Gastronomia



formato
14x47 cm ca

Festività
Internazionali

Retrostampato

Ziti alla genovese



Ingredienti:

Ziti 100 g	Sedano 10 g	Albino 2 foglie
Spago 50 g	Carote 20 g	Sale qb
Schisoclio 50 g	Cilie DQZ 50 g	Pepe qb
Cipolle 1,2 kg	Uovo bianco 500 g	

Altezza le cipolle sbuccatone sottili, infila il sedano e la carota, tagliare la carne a pezzi di 3 cm di lato, o più di spessore. Scaldare uno casseruola, versarvi la metà dell'olio e scaldare bene la carne per 2-10 minuti, quindi rinovellarla e metterla da parte. Unire il resto dell'olio, le cipolle, il sedano e la carota, cuocere a cascata per 15 minuti a fuoco medio, coperto, mescolando ogni 2 minuti. Bontà: la carne nella casseruola, sfumare col vino, farlo evaporare a fuoco alto, aggiungere mezzo litro di acqua e le foglie di alloro, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco alto, coprire e cuocere a fuoco medio per 2 ore, mescolando di tanto in tanto facendo attenzione affinché il sugo non si seccasse troppo, e mescolando spesso solo alla fine della cottura, quando il sugo tenderà facilmente ad attaccarsi. Regolare di sale e pepe, rinovellarla la foglia di albino. Scolare la pasta in acqua bollente, scolarla bene e toglierla dal pentolone in una padella antiaderente salata o un'insalatiera di acciaio di cottura nella quale, scaldare la fiamma quando mancano 2 minuti alla cottura della pasta. Scolare la pasta, si diletta e fonda ricoprire nel sugo.

Parmigiana di melanzane



Ingredienti:

Melanzane 1 kg	Pomigiano 100 g	Cilie DQZ qb
Parmigiano 500 g	Aglio 1 spicchio	Sale qb
Mozzarella 300 g	Rosolio 1 mestolo	Pepe qb
Cipolle 1/2	Cilie per frittata 1 lb	Forma qb

Per primo caso, lavare le melanzane, sbruciarle e tagliarle a fette dello spessore di circa mezzo centimetro nel senso della lunghezza. Una volta tagliate disporre le fette a smalt e in un cassetto e coprirle di sale. Lasciarle per 1 ora o per il tempo necessario a far perdere l'acqua vegetale. Sottoporre la cipolla trita e foglie sminuzzate con 2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, tagliare l'aglio, aggiungere la pasta di pomodoro, il basilico, il sale, il peperoncino e cuocere il sugo per 15-20 minuti. Passare uno le melanzane nelle fiamme. Questo passaggio nel procedimento non viene fatto da tutti, alcune fiamme non prevedono l'infornatura. Tagliare la melanzane poche alla volta, in abbondante olio per frittare, ben caldo, scolare sopra su un'aranda i fiamme. Tagliare la mozzarella a fiamme. Conoscete ora di mettere la parmigiana di melanzane, in una pirofila versare sul fondo un po' di salsa e sminuzzata uno strato di melanzane, ricoprire con qualche cucchiaio di parmigiano grattugiato, il basilico e la fetta di mozzarella. Continuare con gli strati, seguendo lo stesso ordine, fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.




PA187 Gastronomia

Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr
testata termosaldata

- f.to calendario: 14x47 cm ca
- f.to testata: 14x9 cm ca
- 100

PA189 Carni

 formato
14x47 cm ca

 Festività
Internazionali

Retrostampato



GENNAIO 2024

1 Lun	17 Mer
2 Mar	18 Gio
3 Mer	19 Ven
4 Gio	20 Sab
5 Ven	21 Dom
6 Sab	22 Lun
7 Dom	23 Mar
8 Lun	24 Mer
9 Mar	25 Gio
10 Mer	26 Ven
11 Gio	27 Sab
12 Ven	28 Dom
13 Sab	29 Lun
14 Dom	30 Mar
15 Lun	31 Mer

Costine di maiale

Ingredienti

12 Costine di maiale, 1 pizzico di origano, EVO, succo di limone, 1 pizzico di sale, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere d'olio, pepe qb

Preparazione

Sistemare le costine in una pirofila e bagnarle con il succo di limone e l'olio. Unire gli spicchi d'aglio tramanzati, frangere il finocchio, il sale ed il pepe in grani. Mescolare con cura, poi coprire la pirofila con la pellicola trasparente. Scaldare ripetute le costine in frigorifero per almeno 24 ore. Scolare le costine di maiale dopo 30 minuti, in modo che s'insaporiscano da tutti i lati. Trascorso il tempo della marinatura, aggiungere le costine di maiale, poi posare sulla griglia ben calda del barbecue. Lasciarle cuocere per 10-15 minuti, girandole a metà cottura. Il tempo di puntamento indicativo in quanto dipende dalle dimensioni delle costine di maiale. Se si preferiscono più morbide, durante la cottura bagnarle con il liquido della marinata. Servire le costine di maiale appena pronte, in modo che si possano assaporare ben calde.

PA189 Carni

Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 14x47 cm ca
- f.to testata: 14x9 cm ca
- 100

PA191 Cani e gatti

formato
14x47 cm ca

Festività
Internazionali

Retrostampato



PA191 Cani e gatti

Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr
testata termosaldata

f.to calendario: 14x47 cm ca

f.to testata: 14x9 cm ca

100