

Rondò Veneziano

Chicche alla Teresa

Pennette alla Crema di Capperi

Fegato alla veneziana

Sorbetto al Limone

Caffè

CHICCHE alla TERESA

Preparazione: 30 minuti

Cottura complessiva: 5 minuti

INGREDIENTI	dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
Attrezzatura per cottura	Griglia forno	Griglia forno
Datteri secchi	n. 6	12
Prugne secche	n. 6	12
Banana matura piccola	n. 1	2
Mela verde	n. metà	intera
Pancetta scotennata	n. 6 fettine	12 fettine
Guanciale stagionato a fettine	n. 6 fettine	12 fettine
Lardo stagionato	n. 6 fettine	12 fettine
Speck stagionato	n. 6 fettine	12 fettine
Salsa Tabasco		

PREPARAZIONE

- Fatevi tagliare al banco di salumeria (chiedete che prima di affettare vi tolgano la cotenna) la pancetta scotennata (se è disponibile prendete quella chiamata "magretta"), il lardo, lo speck ed il guanciale a fettine molto sottili e fatevele disporre molto larghe sul foglio di carta interfogliato in modo che non si sovrappongano e non si rompano (dite al salumaio che dovete usarle per fare degli involtini).
- Mondate la banana dei filamenti bianchi, tagliatela a rondelle regolari spesse almeno 1,5 cm (se è piccola ve ne escono 6 rondelle) e condite ogni rondella con due gocce di salsa Tabasco (se non avete il tabasco mettete una puntina di paprika).
- Mondate, lavate, asciugate, pelate e tagliate a dadini la mela.
- Fate con ogni fetta un involtino chiuso bene e ripiegato con i seguenti abbinamenti:

Pancetta/dattero Lardo/prugna Guanciale/banana Speck/mela

COTTURA

- Scaldate il forno a 200°.
- Disponete sulla griglia un foglio di carta da forno ed adagiatevi sopra gli involtini.
- Cuocete per 5 minuti e servite caldi, disponendo i bocconcini su un piatto da portata in ceramica bianca o su un tagliere rustico.

SUGGERZIONI & CONSIGLI

- Questo piatto è molto flessibile: può essere un secondo sfizioso, un gustosissimo antipasto o un sontuoso "amouse gueule" per un indimenticabile aperitivo di classe, dove i salatini saranno soltanto un ricordo.
- Il numero dei bocconcini dipende dalla ghiottoneria dei vostri commensali: le dosi indicate vanno bene come antipasto o come aperitivo, per un secondo potete anche aumentarle.
- Come secondo si abbina bene ad un contorno di insalate di stagione, di patate al forno e di verdure grigliate.

Intolleranza alle Fonti di Glutine
NESSUN PROBLEMA.

Intolleranza al Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA

CREMA di CAPPERI

Sugo a Crudo

Preparazione: 10 minuti (*mentre bolle l'acqua*)

Cottura complessiva: non richiesta

INTOLLERANZA alle Fonti Di Glutine NESSUN PROBLEMA	INGREDIENTI	Dosi per 2 persone Frullatore	Dosi per 4 persone Frullatore
	<i>Attrezzatura in cucina</i>		
	<i>Capperini al sale</i>	<i>n.</i> 1 cucchiaio colmo	2 cucchiaini colmi
	<i>Cipollotto o scalogno</i>	<i>g</i> 20	40
	<i>Pinoli</i>	<i>g</i> 15	30
	<i>Formaggio Parmigiano</i>	<i>g</i> 20	40
	<i>Olio extra vergine di oliva</i>		
	<i>Sale grosso</i>		

**INTOLLERANZA
Latte e Formaggi**
Sostituire il Parmigiano con uguale quantità di pangrattato

PREPARAZIONE

- Lavare in acqua corrente con uno scolino finissimo e asciugare i capperini.
- *Mondare, lavare e tagliare a tocchetti il cipollotto o lo scalogno.*
- *Grattugiate il formaggio Parmigiano (non usate quello acquistato già grattugiato, perché è di qualità inferiore)*

PRODUZIONE

- *Mettete nel frullatore i capperini, il cipollotto o lo scalogno, i pinoli e frullate finché tutto è ben sminuzzato, poi aggiungere l'olio a filo frullando fino ad ottenere una crema omogenea.*
- *Versate il frullato in una ciotola e lavorando con la frusta inglobate il formaggio Parmigiano precedentemente grattugiato.*
- *Aggiustate il sale secondo il vostro gusto e, se la salsa risultasse troppo densa, aggiungere un filo d'olio.*

Suggerioni & Consigli

- *Un condimento per primi piatti molto intrigante.*

COME SI CONDISCE LA PASTA ALLA CREMA di CAPPERI

- Mentre la pasta sta terminando la cottura preparate un capace grilletto (io uso sempre quelli di ceramica bianca) e, se avete lo scaldavivande, fatelo riscaldare.
- Disponete sul fondo del grilletto un terzo del sugo che volete utilizzare.
- Prelevate dalla pentola, dopo aver spento il fuoco, con una schiumarola (o con l'apposito attrezzo se sono spaghetti) un terzo della pasta, mettetela nel grilletto e date una mescolata veloce, poi aggiungete un'altra parte di sugo e di pasta, mescolate tutto e così via fino a quando avrete terminato la pasta e il sugo.
- Aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato e a decorazione del grilletto qualche capperino intero e portate in tavola

FEGATO alla VENEZIANA

Revisione di una gustosa
Ricetta Storica

Preparazione: 30 minuti

Precottura cipolle: 60-65 minuti

Cottura complessiva: 90 minuti

	dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
COTTURA FEGATO		
Attrezzatura in cucina		
Fegato di vitello	g 400	800
Farina		
Olio extra vergine di oliva		
COTTURA CIPOLLE		
Attrezzatura in cucina		
Cipolle bionde (sceglietene di misura omogenea)	g 600	1200
Acqua calda	ml 100	200
Vino rosso <u>cotto</u>	ml 200	400
Chiodi di Garofano	n. 1 chiodi	2 chiodi
Olio extra vergine di oliva		
Sale		

PREPARAZIONE

- Tagliate a straccetti (*piccole fettine*) il fegato, dopo averlo mondato dalle nervature bianche.
- Tagliate le cipolle a rondelle fini (*spessore 3-4 millimetri*), poi dividete ad una ad una le rondelle (*non spaventatevi se il volume sembra molto grande, perché cuocendo diminuiranno moltissimo*).
- Mettete in uno o più grilletti le rondelle, versate un filo d'olio e mescolate con le mani in modo che le rondelle siano ben unte.

COTTURA DELLE CIPOLLE (deve essere fatta prima del fegato – attenzione: le cipolle non devono arrostitire)

- Oliate il tegame, mettete le rondelle e iniziate a cuocere per 15 minuti a fuoco basso con il coperchio, girando di tanto in tanto da sotto in su con due cucchiai di legno in modo che la cottura sia uniforme.
- Aggiungete l'acqua calda e continuate a cuocere a fuoco basso con il coperchio per circa 15-20 minuti (*comunque fino a che le cipolle non sono ammorbidite e cominciano ad appassire*) mescolando di tanto in tanto.
- Aggiungete il vino rosso e il chiodo di garofano e continuate la cottura con il coperchio a fuoco lento fino a che le cipolle non sono tutte cotte ben morbide e il vino è tutto evaporato (*se necessario aggiungete qualche cucchiaio di acqua calda, perché le cipolle non devono assolutamente arrostitire*). A cottura ultimata regolate il sale e mantenete in caldo con il coperchio.

COTTURA DEL FEGATO (cuocere poca quantità di fegato per volta, solo quando le cipolle sono già cotte)

- Mettete un filo d'olio nella padella, fatelo riscaldare, infarinare ad uno ad uno gli straccetti di fegato e tuffateli nella padella senza sovrapporli, cuocendoli per 3 minuti senza salare, rigirandoli spesso con la paletta perché non attacchino.
- A cottura ultimata versate il fegato con il suo condimento nel tegame delle cipolle, mescolate in modo che le cipolle ricoprano il fegato, poi pulite con un panno carta la padella per asportare i residui della precedente frittura e ripetete l'operazione fino a che non avrete cotto tutto il fegato.
- Rimettete sul fuoco basso il tegame con cipolle e fegato e riscaldate, sempre mescolando, per 5 minuti, poi servite in tavola.

Suggerimenti & Consigli

- Servite in tavola accompagnando con pane abbrustolito
- È un piatto che va preparato con pazienza e senza "fretta" ma vedrete che risulterà un capolavoro.

Intolleranza alle Fonti di Glutine
Usare il Panpesto di riso in sostituzione della farina

Intolleranza al Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA

SORBETTO al LIMONE

Riposo in freezer: 4 ore

Preparazione: 20 minuti

INGREDIENTI		Dosi per 2 persone	Dosi per 4 persone
Attrezzatura in cucina		Caraffa	Caraffa
Acqua	ml	500	1000
Limone - succo	g	180	360
Limone - scorza	n.	3 limoni	6 limoni
Zucchero	g	180	360

Nota: deve restare in freezer circa 4 ore

PREPARAZIONE

- Lavate in acqua corrente, spazzolando bene la scorza, i limoni, poi sbucciateli sottilmente mondandoli il più possibile della parte bianca sottostante la scorza. Tagliate la buccia a pezzi un po' più corti dei bicchieri che userete per servire il sorbetto.
- Filtrate bene il succo di limone (passatelo almeno due volte in un colino finissimo o con un pezzo di tela).
- Mettete in una caraffa a bocca larga l'acqua e lo zucchero e mescolate bene fino a che lo zucchero è ben sciolto, poi aggiungete il succo di limone e la scorza e mescolate ancora per almeno un minuto.
- Sigillate la caraffa con la pellicola e riponetela in freezer.
- Ogni ora (se vi ricordate !) riprendete la caraffa e mescolate bene con un cucchiaino il sorbetto che sta gelando, poi richiudetela e rimettetela nel freezer.
- Trenta minuti prima di servirlo rimettete fuori freezer la caraffa, mescolate bene per rendere il sorbetto fluido poi richiudete la caraffa e mettetela nello scomparto normale del frigorifero (se fosse molto ghiacciato in modo compatto lasciatelo fuori frigo fino a quando potete mescolarlo rendendolo fluido).

Suggerimenti & Consigli

- Può sembrare un po' macchinoso il procedimento, ma otterrete un sorbetto che stupirà i vostri commensali: niente a che vedere con i sorbetti industriali acquistati in polvere o in vasetto già pronto.
- Se trovate i limoni di Amalfi il sorbetto acquisterà ancora un sapore migliore!

**INTOLLERANZA
alle Fonti Di Glutine
NESSUN PROBLEMA**

**INTOLLERANZA
Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA**