

PRIMAVERA

Quadrucci con le vongole

INGREDIENTI

(4 persone)

Kg.1 di vongole, una sfoglia per i quadrucci con due uova, pomodoro, aglio e prezzemolo.

PREPARAZIONE

Fare aprire le vongole in un tegame coperto, sgusciarle e fare un soffritto con aglio e prezzemolo. Aggiungere le vongole con la loro acqua di cottura, lasciare insaporire e per ultimo aggiungere il pomodoro.

Cuocere in acqua i quadrucci e poi aggiungere il sugo con le vongole.

Seppia con piselli

INGREDIENTI

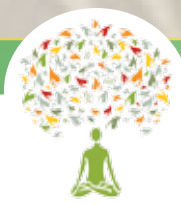
(4 persone)

1 seppia di gr. 600, 1 aglio fresco, 1 ciuffo di prezzemolo, mezza cipolla fresca, mezzo cucchiaino di conserva, qualche pomodoro rosso maturo, sale, pepe q.b., olio di oliva.

PREPARAZIONE

Tempo di cottura : 1 ora e 15'

Pulire la seppia, tagliarla a listarelle e lasciarla scolare. Poi affettare finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo e soffriggere il tutto nell'olio di oliva a fuoco basso. Unire la seppia già tagliata, salare, pepare, e dopo qualche minuto aggiungere la conserva. Lasciate insaporire girando ogni tanto con un cucchiaino di legno,



ESTATE

Risotto all'Artusi

INGREDIENTI

(4 persone)

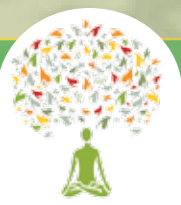
una cipolla o cipollotto fresco, prezzemolo, mezzo aglio fresco, 1 zucchina, 2 hg. di gamberi sgusciati, olio di oliva, sale, pepe q.b., mezzo bicchiere di vino bianco secco, n° 6 pomodorini ciliegia, riso da risotto, ½ litro di brodo vegetale.

PREPARAZIONE

Tagliare finemente la cipolla con il prezzemolo e l'aglio, imbiondire il trito a fuoco molto basso, aggiungere la zucchina tagliata a dadolata e unire sale e pepe; lasciare cuocere per 3 minuti, aggiungere i pomodorini ciliegia a spicchi e alla fine i gamberi sgusciati. Continuare la cottura lentamente e sfumare con del vino bianco.

In una casseruola fate appassire un cipollotto fresco con dell'olio di oliva, poi aggiungere il riso e lasciarlo dorare per qualche minuto girando sempre con un cucchiaino di legno. Sfumare il riso con del vino bianco, e tirare il risotto con del brodo vegetale che avremo preparato a parte senza mai smettere di mescolare.

Verso la fine della cottura aggiungere la salsa di zucchine e gamberi, continuare a mescolare, aggiustare di sale e terminare con una macinata di pepe e di parmigiano a piacimento.



Viziosoetta di tacchino

INGREDIENTI

4 fette di tacchino, pomodorini naomi o ciliegia, 1 mazzetto di rucola, scaglie di grana, sale, pepe q.b., olio di oliva.

PREPARAZIONE

Battete delicatamente 4 fettine di tacchino, conditele con un po' olio di oliva, pepatele e se volete aromatizzatele anche con del rosmarino. Lasciatele nel condimento per 30' affinché la carne si insapori.

Poi prendete i pomodorini ciliegia, lavateli e divideteli in quattro parti. Metteteli in una zuppiera, se sono ben maturi sono dolci e non hanno bisogno di condimento; a parte pulite e lavate la rucola e raccoglietela in un'altra zuppiera.

Mettete sulla griglia o bisticchiera ben calda le fettine di tacchino, giratele per parte, e quando sono ben dorate e cotte salatele.

Poi ponete le fettine su un piatto di portata, cospargete la carne con i pomodorini rossi (a vostro piacimento), la rucola, qualche scaglia di grana e irrorate il tutto con del buon olio di oliva.

E' un piatto gustoso, leggero e moltoizioso nella presentazione!

ESTATE

Crema al melone

INGREDIENTI

½ litro di latte intero, 3 tuorli, 4 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di farina, 1 bustina di vanillina, ½ melone

PREPARAZIONE

Bollire 400 ml di latte e nel frattempo in una ciotola unire la farina, lo zucchero, la rimanenza del latte ed infine i tuorli, cercando di ottenere un impasto liscio. Unire il composto al latte e mescolando portare a bollire per 2 minuti.



Togliere dal fuoco e riempire a metà i pirottini, aggiungere il melone a dadini (circa 4 o 5 pezzi) e coprire con altra crema. Spolverare di zucchero di canna e infornare per 3 minuti a 200°.

“Le nostre piccole ricette di qualità sono state scelte per voi, una per una, perché il piacere dell'ospitalità, che è anche buona cucina, non finisca con il vostro soggiorno al mare, ma continui tutto l'anno, affinché possiate ricordarvi di noi con un sorriso...”

Buona lettura e buon appetito!!!!

AUTUNNO

Riso paradiso

INGREDIENTI

30 gr di riso a testa, 1 uovo, parmigiano, una noce di burro, sale, brodo di carne.

PREPARAZIONE

Quando il brodo bolle gettatevi il riso e quando questo è cotto versatelo nella zuppiera dove avrete lavorato, con burro e parmigiano, un tuorlo d'uovo. Il consiglio: se volete dare a una semplice minestra di riso in brodo un tono più elegante, aggiungetevi poco prima di versarla nella zuppiera uno o due fegetini di pollo tagliati a pezzetti e un po' di prezzemolo tritato.

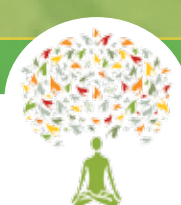
Pollo alla cacciatora

INGREDIENTI

1 pollo, 10/12 pomodorini naomi, olio extravergine, aglio, rosmarino, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Pulire, lavare e fiammeggiare il pollo, poi tagliarlo a pezzi e asciugarlo. In una padella versare un goccio d'olio e saltare il pollo finché non avrà perso l'acqua e non si sarà arrosolato un pochino. Versare un bicchiere di vino bianco e sfumare. A parte preparare un trito con: aglio, rosmarino, sale, pepe e a piacere una fogliolina di salvia. Cospargere il condimento sul pollo e lasciare insaporire per qualche minuto.



Appena il pollo si sarà colorito versare i pendolini (o pelati) e un bicchiere di brodo. Completare la cottura a fuoco medio sino a quando il pollo sarà cotto ed il sugo ristretto.

Patate al cartoccio

INGREDIENTI

Patate, (una grossa a persona o due piccole), olio extravergine d'oliva, sale, pepe, carta stagnola.

PREPARAZIONE

Lava con molta cura le patate. Dico molta cura perché non devi sbucciarle dopo, per cui assicurati che la buccia sia pulita il più possibile. Taglia le patate a pezzettoni abbastanza grossi. Prendi una striscia di carta stagnola lunga circa trenta centimetri. Posiziona le patate (una porzione) vicino ad un bordo laterale, piega la carta stagnola in maniera da coprire il sopra della porzione e inizia a chiudere tutti i bordi. Aggiungi pepe sale e olio. Chiudere molto bene per non sporcare il forno. Metti il tuo cartoccio in forno preriscaldato a 180° e lascia cuocere per circa tre quarti d'ora.

“Il benessere dei nostri ospiti ci sta molto a cuore”

TIMBRO

Con il contributo di



CERTIFICATO ISO 9001:2008



INVERNO

Maltagliati coi fagioli

INGREDIENTI

(4 persone)

400 gr di maltagliati, 500 gr di fagioli borlotti (200 gr se secchi), 300 gr di pomodori freschi, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, olio, sale, pepe.

PREPARAZIONE

I maltagliati si possono preparare direttamente dalla sfoglia di pasta base, oppure utilizzare i ritagli di pasta rimasti dopo la realizzazione di ravioli, tagliatelle e cappelletti. Sono molto utilizzati nella cucina popolare soprattutto da accompagnare alle minestre, come in questo caso. I fagioli se sono secchi hanno bisogno di restare a bagno almeno per 12 ore prima di poter essere cucinati. Se non sono già pronti, i maltagliati si preparano stendendo la pasta sulla spianatoia in una sfoglia sottile. Si tagliano nella pasta strisce di circa 1 cm di larghezza e successivamente si ritagliano le strisce in diagonale, in modo da ottenere dei quadrati irregolari. In una casseruola si mettono tre cucchiai d'olio, il prezzemolo e l'aglio schiacciato o tritato finemente. Far rosolare, poi aggiungere i fagioli ed i pomodori tagliati grossolanamente dopo averli spellati.

Aggiungere circa 2 litri d'acqua, e lasciar cuocere per almeno due ore, provando di tanto in tanto la morbidezza dei fagioli. Giunta quasi a cottura la minestra, si raccoglie con un mestolo forato la metà circa dei fagioli, e si passano al mixer o al passaverdura. Si rimette il composto nella pentola e si aggiungono i maltagliati che cuoceranno in circa 5 minuti. La minestra si serve con un filo di olio crudo ed il parmigiano a parte.



Arista al finocchietto

INGREDIENTI

1200 gr arista non sgrassata, 100 gr pancetta tesa, finocchio selvatico verde, rosmarino, 4 spicchi d'aglio sale e pepe.

PREPARAZIONE

Tagliare finemente il finocchietto, il rosmarino e 1 spicchio d'aglio e mescolare tutto con sale e pepe. Condire l'arista con questo composto facendolo aderire e strisciandolo sulla carne da cuocere. Adagiare sul fondo della teglia la pancetta insaporendo anche questa, e mettere sopra l'arista. Far riscaldare il forno a 200°, che poi abbasseremo, quando metteremo dentro la carne, che terremo circa un'ora girandola di tanto in tanto.

P.s: è buona calda ma altrettanto fredda.

Cardi gratinati

Lessare i cardi in acqua acidulata con limone per circa un'ora (30 minuti in pentola a pressione). Scolare e mettere in una pirofila con olio e sale, condire con una spolverata di parmigiano e nappare con la besciamella. Finire con dei fiocchetti di burro e passare in forno a gratinare.

INVERNO

Ciotola di macedonia in mongolfiera

INGREDIENTI

(4 persone)

1 Kg di mele rosse, 1 pera, uva passa e pinoli a piacere, 1 cucchiaio di zucchero, 1/2 limone, 100 gr. di pasta sfoglia, 1 uovo, zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

Togliere il torsolo alla mela e alla pera, farle a pezzetti mantenendo la buccia e saltarle in padella per qualche minuto con il succo di limone e lo zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere l'uva passa ed i pinoli e saltare una sola volta a fuoco spento.

Riempire 4 ciotoline da sufflè e sigillarle con della pasta sfoglia nella parte superiore. Per sigillarle, dopo aver steso la sfoglia bagnare i bordi delle ciotoline con acqua quindi appoggiare sopra la sfoglia e con un coltello tagliare e far aderire bene la stessa al bordo del contenitore.

Spennellate con dell'uovo la superficie della pasta sfoglia. Infornare per 15 min. a 175°. Spolverare di zucchero a velo e servire calda ma non bollente!



RICETTARIO 2011-2012

“PORTA CON TE I MENÙ DEL BEN ESSERE”



A CURA DEI SOCI DEL CONSORZIO “PICCOLI ALBERGHI DI QUALITÀ”

