

Proposta a base di carne

Antipasto:
Fagottino ai ciccioli

Ingredienti:

- 400 g di pasta di pane
- 150 g di ciccioli di maiale
- 1 cipollotto
- 1 spicchio di aglio
- vino bianco secco
- olio di semi di arachidi
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe in grani

Procedimento

Mondate il cipollotto e tagliatelo a fettine. Sbucciate e tritate l'aglio. Spezzettate i ciccioli. Scaldate in una casseruola con un filo d'olio l'aglio, unite il cipollotto e cuocete per 2 minuti. Sfumate con un bicchierino di vino e cuocete per altri 4 minuti. Mescolate poi con i ciccioli e regolate di sale e di pepe pestato grossolanamente. Impastate la pasta di pane con il composto. Ricavate dall'impasto ottenuto un cilindretto di 4 cm di diametro e tagliatelo a tronchetti lunghi anch'essi 4 cm circa. Scaldate abbondante olio di semi e friggete i fagottini fino a che non saranno ben dorati. Scolateli su carta assorbente da cucina e serviteli subito.

Primo piatto:
Ziti con scamorza e agnello

Ingredienti:

- 400 g di ziti
- 600 g di polpa di agnello macinata
- 400g di polpa di pomodoro
- 1 scamorza
- Formaggio grana grattugiato
- 1 uovo
- concentrato di pomodoro
- vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

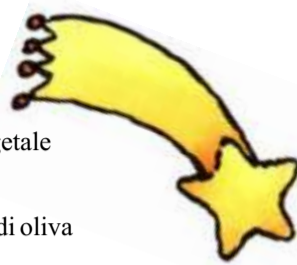
Affettate la scamorza sottilissima, a velo. Fate dorare metà della carne in una casseruola con un filo di olio. Sfumate con un bicchiere di vino, aggiungete la polpa di pomodoro e un cucchiaio di concentrato di pomodoro, sciolto in 2 cucchiai di acqua. Cuocete a fuoco moderato per 10 minuti, mescolando; regolate infine di sale e di pepe. Nel frattempo in una ciotola mescolate il resto della carne con l'uovo, 2 cucchiai di grana e un pizzico di sale e pepe. Formate delle polpettine delle dimensioni di una nocciola e fatele rosolare per 5 minuti in una padella antiaderente, con 3 cucchiai di olio. Scolatele e unitele al ragù. Spezzettate la pasta, cuocetela in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con 1/3 del ragù preparato. Disponete a strati in una pirofila spennellata di olio, la pasta, il ragù, la scamorza ed il grana. Passate la pirofila in forno a 200° per 10 minuti e servite ben caldo.



Secondo piatto:
Petto di pollo con salsa al radicchio

Ingredienti:

- 4 petti di pollo
- 500 g di radicchio
- farina
- 2 scalogni
- prezzemolo
- marsala secco
- brodo di pollo vegetale
- formaggio grana
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe



Procedimento

Sbucciate gli scalogni e affettateli. Passate i petti di pollo nella farina, adagiateli in una padella e fateli rosolare a fuoco vivace per 2 minuti su ogni lato, scolateli e teneteli in caldo. Unite gli scalogni, fateli appassire. Poi sfumate con un bicchierino di marsala. Rimettete i petti nella padella. Mondate il radicchio, dividete i cespi in 2 metà. Scolateli, asciugateli tagliateli a rondelle e fateli cuocere in un tegame con una noce di burro per 4 minuti.

Dolce:
Rotolo di cioccolato e mandarino

Ingredienti per la pasta del biscotto:

- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 90 g di farina setacciata, il necessario per lo stampo
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 2 cucchiai di cacao magro
- Sale

Ingredienti per la farcitura:

- 30 cl di panna da montare
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 barattolo da 280 g di mandarini sciropati

Ingredienti per la decorazione:

- 25 g di cioccolato amaro
- zucchero a velo

Procedimento

Rompete le uova e separate gli albumi dai tuorli, che poi batterete con lo zucchero. Utilizzate un frullino elettrico e lavorate finché il composto apparirà chiaro e spumoso. Mescolate farina, lievito e cacao in una capace terrina, versandoli a pioggia sul composto di uova e zucchero, continuando a battere con il frullino. Montate a neve ferma gli albumi unendo un pizzico di sale ed incorporateli delicatamente al composto. Facendo in modo che abbia uno spessore uniforme, versate l'impasto in uno stampo rettangolare che avrete foderato con carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 150° per 20 minuti.. Sforinate il dolce ancora caldo, adagiatelo su un panno inumidito e arrotolatelo su se stesso con il panno. Battete la panna con un frullino elettrico. Quando inizierà a montare unite lo zucchero a velo e quello vanigliato e continuate a lavorare. Sgocciolate i mandarini in un colino, conservatene qualche spicchio per guarnire il dolce e tagliate il resto a pezzettini. Riducete a scaglie il cioccolato con un robusto coltello affilato. Srotolate la pasta biscotto dal panno. Conservate un po' di panna per la decorazione, versate il resto in una ciotola e unite i pezzetti di mandarino. Utilizzate il composto per farcire la pasta, che poi arrotolerete nuovamente e poserete su un piatto di portata. Utilizzando la sacca da pasticciere decorate il dolce con la



Produzione propria
Pasticceria fresca e secca
Salatini
Casellesi al rhum e alla nocciola
Cioccolateria
Pan gindru - Panettoni

Via C. Cravero, 34
Tel. 011-996.19.58
10072 Caselle Torinese

DECORAZIONI INTERNI ED
ESTERNI CIVILI ED INDUSTRIALI

DATA FULVIO



SI ESEGUONO TERRE FIORENTINE
VELATURE A CERA ED OGNI TIPOLOGIA
DI TINTEGGIATURA SIA PER UFFICI
CHE PER ABITAZIONI PRIVATE

PER FACCIATE TRABATELLI
PROPRI FINO A NOVE METRI
MATERIALI GARANTITI E DI PRIMA
QUALITÀ

Via Madre Teresa di Calcutta, 26
10072 CASELLE (TO)
Tel/Fax 011.991.31.33 - Cell. 333.28.26.852

Per negozi ed uffici
consegnamo i lavori in giornata



Articoli regalo • Profumeria
Gratta e Vinci • Ricariche telefoniche

Money transfer

Totocalcio
Ric. n. 0616

WESTERN UNION

Super Endlotto
Ric. n. 3133

totip+più

GIOCO DEL
LOTTO
Ric. n. 911

TRIS

Via Cravero, 38 - 1072 Caselle Torinese (TO)
Tel. e Fax 011.996.10.37

CLARA
RESIDENZA
LA MERIDIANA
www.coopclara.it

Stiamo costruendo la TUA casa, in via Mussa, a due passi dal Centro di Caselle!

TEL. 011 9913671 - CELL. 335 6850699

d **ARES**
TOMAT
decorazioni
civili e industriali
applicazioni
tappezzerie
in carta e stoffa
tinteggiature varie

10072 CASELLE
VIA BIANCO DI BARBANIA 51
TEL. 011.997.54.75