

richiudete i lembi della carne con ago e filo da cucina e buche-rellate la tasca con l'ago. Disponete la carne in una casseruola, copritela con il brodo caldo e mettetela sul fuoco moderato.

Portate a bollire coperta per 10 minuti, abbassate il fuoco e proseguite la cottura per altri 80 minuti. Fate sciogliere il burro rimasto, scolate la spalla e disponetela nella padella con il burro e fatela rosolare da tutte e due le parti. Scolatela e servitela a fette su un piatto da portata.

Stufato con polpettine morbide (Regno Unito)

Ingredienti per 6 persone:

1,4 kg di polpa di coniglio
90 g di farina
5 g di senape in polvere
70 g di burro
2 cipolle
2 coste di sedano bianco
2 carote
600 ml di succo di mela non zuccherato
1 foglia di alloro
2,5 g di macis in polvere
1 cucchiaino di pepe nero in grani
2 pizzichi di sale fine
Per le polpettine:
20 g di farina
1 pizzico di lievito in polvere
10 g di prezzemolo tritato
60 ml di succo di mela non zuccherato

Procedimento

Scaldate il forno a 180°. Lavate i pezzi di coniglio eliminando grasso e parti scure, asciugateli con carta da cucina.

Versate farina e senape su un foglio di carta da forno, e mescolatele. Allargate sul foglio i pezzi di coniglio e fateli rotolare in modo da rivestirli bene. Trasferite il coniglio in uno scolapasta, mettetelo in una ciotolina la farina e la senape rimasta. Tritate finemente le cipolle, affettate le coste di sedano riducete a rondelle le carote.

Sciogliete 50 g di burro in una padella unitevi il coniglio e rosolatelo 8 minuti, salate.

Sciogliete 20 g di burro in una padella e unitevi la cipolla il sedano e le carote. Cuocete per 5 minuti. Versate le verdure sulla carne e trasferite il composto di farina e senape rimasto.

Cuocete 3 minuti (deve assumere un colore dorato), unitevi il succo di mela e proseguite la cottura 10 minuti a fiamma alta. Insaporite con il macis, il pepe macinato e l'alloro.

Regolate di sale. Tenete da parte ½ bicchiere di salsina e versate il resto sul coniglio e le verdure; mescolate. Ricoprite con carta di alluminio e infornate. Cuocete per 60 minuti. Versate in una ciotola la farina con il lievito, la salsina messa da parte, il prezzemolo ed il succo di mela (60 ml). Formate un impasto compatto. Formate 6-8 polpettine e sistematele sul coniglio, infornate coperto e cuocete per altri 15 minuti. Servite caldo.

Tacchino con Salsa Piccante

Messico

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:
1,6 kg di tacchinella
1 cipolla
300 ml di brodo vegetale
1 pizzico di sale fine
1 spolverata di pepe
70 ml di olio di oliva
Per la salsa:
4 peperoncini piccanti
1 cipolla
2 spicchi di aglio
2 pomodori verdi
2 pomodori rossi
5 g di semi di sesamo
1 pizzico di cannella
½ cucchiaino di coriandolo
½ cucchiaino di anice
50 g di arachidi spellate
60 g di cioccolato fondente
5 grani di pepe nero
100 ml di brodo di carne

Procedimento:

Pulite la tacchinella, sciacquatela in acqua corrente, tamponate con della carta assorbente da cucina. Tagliatela in 6 pezzi, sbucciate la cipolla e tagliatela a fette spesse.

Versate il brodo vegetale in una casseruola, untevi la cipolla, mettetela sul fuoco, aggiungete 300 ml di acqua e portate a bollire. Unite il sale ed il pepe e disponetevi la tacchinella facendola cuocere 60 minuti, fino a quando sarà tenera (se necessario aggiungete altra acqua, fino a coprirla).

Scolate la carne e tamponatela con carta da cucina, versate 50 ml di olio di oliva in una capace padella.

Unite i pezzi di tacchino, rosolateli rigirandoli spesso, per 10 minuti. Scolateli e disponeteli in una teglia da forno.

Mentre cuoce la carne, pulite i peperoncini e sminuzzateli, frantumate grossolanamente spezie ed arachidi. Sbucciate aglio e cipolla ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione dei pomodori. Tritate tutto finemente. Versate l'olio rimasto in un tegame, unite il trito di aglio, spezie, pepe, cipolla e pomodori. Aggiungete i peperoncini ed il cioccolato grattugiato. Mescolate e bagnate con il brodo di carne.

Cuocete 30 minuti a fuoco dolce fino ad ottenere una salsa cremosa. Accendete il forno a 200°, riprendete la teglia con la carne e versatevi la salsa preparata.

Informate la preparazione per 20 minuti, togliete dal forno e servite.

Dolce di miele a ciambella

Israele

Ingredienti per 8 persone:

600 g di farina
200 g di miele
90 ml di olio di oliva
1 spolverata di cannella
1 limone
30 g di noci sgusciate
30 g di uva sultanina
3 chiodi di garofano
30 g di cioccolato fondente

1 bustina di lievito

Procedimento:

Grattugiate la buccia del limone, immergete l'uvetta in una ciotola con l'acqua tiepida. Fate ammorbidire 15 minuti. Frantumate grossolanamente le noci. Spezzettate il cioccolato fondente.

Versate in una larga ciotola farina e lievito (tenete da parte 1 cucchiaino di farina per lo stampo), aggiungete 80 ml di olio ed impastate con un cucchiaino di legno. Incorporate il miele poco alla volta e lavorate l'impasto fino a renderlo omogeneo. Asciugate l'uvetta e infarinatela. Incorporate l'uvetta, le noci, il cioccolato e la scorza di limone. Mescolate a lungo gli ingredienti. Insaporite con la cannella e i chiodi di garofano. Accendete il forno a 180°, ungete lo stampo a ciambella con l'olio rimasto, cospargetelo con la farina tenuta da parte (eliminate quella in eccesso). Versate l'impasto nello stampo e cuocete in forno per 50 minuti circa. Servite la ciambella, una volta raffreddata, a fette.

Colomba ripiena

Italia

Ingredienti per 10 persone:

750 g di colomba pronta
Per la farcitura:
400 g di cioccolato al latte
200 g di burro
½ bicchiere di Maraschino
Per la copertura:
60 g di gelatina di albicocche
400 g di cioccolato bianco
1 caramella di zucchero tonda

Procedimento

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente in una ciotola. Adagiate il cioccolato al latte su un tagliere, spezzettatelo e fatelo sciogliere a bagnomaria. Versate il cioccolato fuso nella ciotola del burro, lavorate gli ingredienti con una frusta. Aggiungete il Maraschino e mescolate bene. Trasferite la colomba sul piano di lavoro, eliminate l'eventuale copertura di mandorle e zucchero (dovete ottenere una superficie liscia).

Tagliate la colomba a metà, in orizzontale, all'altezza della curva delle ali. Svotate la metà inferiore della colomba lasciando un bordo di 2 cm e versate all'interno del vuoto la crema al cioccolato. Stendetela uniformemente con l'aiuto del dorso di un cucchiaino inumidito. Ricomponete la colomba.

Spezzettate il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria. In una casseruola con la marmellata di albicocche, aggiungete 1 cucchiaino di acqua e fatela sciogliere (3 minuti a fuoco dolce). Pennellate la superficie e i lati della colomba con la gelatina, versate il cioccolato bianco sul dolce in modo da ricoprirlo completamente di uno strato uniforme (tenetene da parte 20 g). Fate consolidare bene. Formate un conetto con la carta da forno e riempitelo con il

cioccolato avanzato. Realizzate dei decori a piacere e collocate la caramella come occhio. Lasciate la colomba per un po' in frigo prima di servire.

Kulitch

Russia

Ingredienti per 8 persone:

800 g di farina
8 uova
200 g di zucchero
1 bicchiere di latte
210 g di burro
1 limone
1 panetto di lievito di birra
80 g di uvetta
70 g di mandorle pelate
150 g di limone e arancia canditi a pezzetti
4 cucchiaini di sherry
1 pizzico di sale fine
Per la copertura:
1 albume
20 g di zucchero a velo

Procedimento

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, lavate e asciugate il limone e ricavatene la scorza.

Mettete l'uvetta in una ciotola, unite lo sherry e coprite con acqua tiepida. Scaldare il latte in un pentolino (non portare a bollire), togliete dal fuoco e scioglietevi il lievito. Versate in una ciotola capiente la farina. Unite il latte con il lievito; amalgamate bene. Coprite con un telo da cucina e fate riposare in un luogo asciutto e caldo 20 minuti. Separate i tuorli delle uova dagli albumi, raccogliendoli in 2 ciotole diverse. Unite lo zucchero ai tuorli, sbatteteli con una frusta fino ad ottenere un composto gonfio. Incorporate il composto di tuorli e zucchero all'impasto lievitato. Aggiungete 200 g di burro e unite la scorza di limone. Lavorate l'impasto con le mani. Unite il sale nella ciotola degli albumi e montateli a neve.

Incorporateli nell'impasto facendo attenzione a non smontarli. Coprite di nuovo con il telo e lasciate riposare per 30 minuti. Scolate l'uvetta e asciugatela, infarinatela e sbattetela allo stesso assieme alle mandorle. Amalgamate bene.

Versate l'impasto in uno stampo da panettone (da 1 kg) rivestito di carta da forno leggermente imburrrata. Coprite con un telo e lasciate riposare per 20 minuti (l'impasto gonfierà fino a riempire ¾ dello stampo).

Scaldate il forno a 180°, infornate il dolce e cuocete 50 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire. Sfornate il kulitch su una gratella, raccogliete l'albume in una ciotola e unitevi lo zucchero a velo e 3 gocce di succo di limone. Sbatteteli con una frusta a mano. Rivestite la superficie del dolce con la glassa ottenuta. Trasferite il kulitch su un piatto e ponete in frigorifero fino al momento di servire.



Produzione Propria

Pasticceria Fresca e Pecca

Palatini - Casellesi
al Rhum e alla Nocciola

San Gindru - Colombe
Uova pasquali

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

DECORAZIONI INTERNI ED
ESTERNI CIVILI ED INDUSTRIALI

DATA FULVIO

Buona Pasqua
alla spettabile clientela!

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

TABACCHERIA n. 4
**Francia
Maurizio**

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