

SUGO DI CASTRATO

INGREDIENTI: Un pezzo intero di carne di castrato, carota, cipolla, sedano, aglio, un poco di prezzemolo, rosmarino, vino rosso, conserva di pomodoro, sale q.b. acqua q.b., olio extravergine d'oliva.

Tritare a crudo tutte le verdure e farle rosolare nell'olio; aggiungere la carne intera e salare. Unire il vino rosso e far cuocere per qualche minuto a fuoco vivo, quindi aggiungere la conserva di pomodoro. Aggiungere acqua calda e proseguire la cottura a fuoco lento per due ore circa.

CURZETTI

INGREDIENTI: x 8 persone ci vogliono 1 Kg di farina, 2 tuorli d'uovo, acqua bollente ed un pizzico di sale.

Preparare un impasto con la farina, l'acqua calda e le uova, in modo da ottenere una consistenza molto morbida, dividere quindi l'impasto in grossi pezzi quanto un pugno e lavorare questi ultimi con le mani, a formare dei cordoni uniformi. Tagliare i cordoni ottenuti in pezzetti, di circa un centimetro di lunghezza, ad uno ad uno comprimerli con l'indice ed il medio e rovesciarli.

I "curzetti" vanno cotti per una decina di minuti, e conditi con un sugo di castrato

POLENTA "Mescia"

INGREDIENTI: verdure per minestrone con abbondanza di fagioli e cavolo nero, farina di granoturco, sale, acqua.

Preparare normalmente un minestrone di verdure; anziché mettervi la pasta, unirvi la polenta e mescolare per circa 5 minuti. A cottura ultimata disporre nelle fondine con olio e formaggio grattugiato. Si può mangiare il giorno dopo disponendo la polenta a fette in un tegame, e infornando per 15 – 20 minuti con olio e formaggio.

TROFIE

INGREDIENTI: x 8 persone necessiti di 4 etti di farina bianca, 4 etti di farina di castagne, sale e acqua calda.

Disporre a fontane le due farine mescolate insieme sulla spianatoia; aggiungere l'acqua calda e un pizzico di sale lavorando il tutto con le mani ad ottenere un morbido composto. Procedere alla lavorazione come per gli gnocchi di patate. Le trofie vanno accompagnate con pesto alla genovese, oppure con un sugo veloce così preparato: pestare nel mortaio 3 spicchi di aglio con due manciate di pinoli, aggiungere 2 - 3 cucchiari di acqua di cottura delle trofie e, mescolando, ottenere una crema morbida.

LATTE DOLCE

INGREDIENTI: 1 uovo, 3 cucchiari di cacao amaro, 2 cucchiari di zucchero, 1 cucchiario di farina, ½ litro di latte

Mescolare con una frusta l'uovo, il cacao, lo zucchero e la farina; quando il composto diventa una crema soffice aggiungere lentamente il latte. Cuocere a fuoco lento, mescolando fino ad ebollizione.

TORTA DI RISO

INGREDIENTI: gr. 250 di riso, 1 litro di latte, carota, cipolla, prezzemolo, 1 mazzetto di bietole (o erbette), 3 uova, parmigiano grattugiato, pasta sfoglia, olio, sale q.b.

Soffriggere in olio d'oliva i sapori e le erbette. Portare ad ebollizione il latte con un pizzico di sale, unire il riso e far cuocere per 5 minuti. Accoppiare il riso e latte al soffritto preparato, e aggiungere le uova e il parmigiano. Amalgamare bene il nuovo composto. Stendere la pasta sfoglia in una teglia unta di olio lasciando un poco di bordo, quindi versare il composto nella teglia e rimboccare il bordo di pasta lasciato abbondante. Spennellare la superficie con uovo sbattuto, olio e sale. Infornare per 40 minuti ad una temperatura di 180°.