



Polenta pasticciata

Preparare la polenta base migliorata con latte. Affettarla, stratificarla con il formaggio in un piatto che resiste al calore. Disporre sulla superficie il burro a fiocchetti. Gratinare in forno caldo per un quarto d'ora.

Ottima preparazione che si presta anche per l'utilizzazione di avanzi

INGREDIENTI

- ½ litro acqua
- ½ litro latte
- 1 cucchiaino sale
- 250 gr. farina gialla
- 250 gr. formaggio affettato
- 150 gr. burro

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di febbraio*

*... di burro tagl
... tolatto con un
... itel in una ca
... di e 25 gr. di
... a fresco calce
... date fare alle
... semente, quando
... bicchiere di latte*

INGREDIENTI

2 cucchiaini di olio
1 cipolla / 2 porri / 4 carote
2 gambi di sedano
1 fetta di pancetta affumicata
1 rametto di salvia
ca. 2 litri acqua
1 dado vegetale
3 manciate di orzo
1 scatola fagiolini cannellini
Sale

Minestra d'orzo

Rosolare la cipolla nell'olio.

Aggiungere i porri, le carote e i gambi di sedano sottilmente affettati.

Rosolare bene unitamente alla pancetta affumicata.

Coprire con abbondante acqua.

Aggiungere a piacere un dado vegetale e la salvia; salare se necessario.

Lasciar cuocere lentamente per una buona mezz'ora poi aggiungere l'orzo e cuocere ancora per $\frac{3}{4}$ d'ora.

Unire all'ultimo i fagiolini.

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di marzo*

*m. di burro tag
tolato con un
colli e 25 gr. di
a fresco calce
dite farli alle
serrate, quando
bicchiere di latte*

INGREDIENTI

8 uova (di cui 8 tuorli e 4 albumi)
480 gr. zucchero
2 bicchieri latte
1 kg farina
2 bustine lievito
Sale
Grasso di cocco
2 bustine zucchero vanigliato
3-4 cucchiari zucchero

Tortelli di San Giuseppe

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un impasto cremoso.

Aggiungere il latte continuando a impastare. Amalgamare 4 albumi montati a neve (con l'aggiunta di 1 cucchiaino di sale).

Unire la farina e il lievito setacciandoli. Impastare accuratamente poiché la pasta deve risultare ben omogenea e compatta.

Con l'aiuto di un cucchiaino e un coltello formare le porzioni da cuocere all'onda nel grasso di cocco bollente.

Cospargere i tortelli con zucchero e zucchero vanigliato.

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di aprile*

INGREDIENTI

10 uova
3 cucchiaini zucchero
1 presa sale
½ chilo spinaci
1 manciata erba amara
2 manciate uvetta messa a mollo
50 g margarina
50 g burro
2 cucchiaini olio

Frittata di Pasqua

Lessare per 5 minuti gli spinaci e l'erba amara; scolare, raffreddare e tritare.

In una marmitta sbattere le uova con lo zucchero e il sale.

Aggiungere gli spinaci, l'erba amara, le uvette e amalgamare accuratamente.

In un tegame friggere il burro con la margarina e l'olio. Versare il preparato e far addensare a calore moderato. Quando il composto è ben compatto, con l'aiuto di un coperchio, rivoltarlo nella padella. La frittata è pronta quando sarà ben dorata da ambo le parti.

Lasciare raffreddare e servire.



Marmellata di rabarbaro

Lavare, sfilare e tagliare a pezzetti il rabarbaro.

Aggiungere tutti gli ingredienti e lasciare macerare per 24 ore.

Cuocere rimestando. La marmellata è pronta quando una goccia del preparato esaminata su un piatto rimane raggrumata senza scorrimenti.

Collocare calda nei vasetti e chiudere immediatamente.

INGREDIENTI

- 1 kg rabarbaro
- 600 g zucchero
- Scorza di limone
- 1 cucchiaino cannella
- 1 bustina zucchero vanigliato

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di giugno*

*... di burro tag
... tolatte con cen
... etel in una ca
... di e 25 gr. di
... a fresco calore
... edete farle alla
... sserende, quando
... brchiere di latte*

INGREDIENTI

- 1 litro grappa
- 12-13 noci acerbe
- 250 g zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 1 pezzetto cannella
- 2 g macis
- ½ bacello di vaniglia
- 3-4 chiodi di garofano
- ¼ di noce moscata

Ratafià

Versare in un vaso la grappa.

Unire le noci acerbe tagliate in quattro parti.

Collocare al sole per 40 giorni.

Togliere le noci e aggiungere: la noce moscata, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la cannella, il macis, il bacello di vaniglia e i chiodi di garofano.

Rimettere al sole e scuotere ogni giorno.

Filtrare dopo altri 40 giorni e imbottigliare.



INGREDIENTI

2 uova

Latte (ca. 2 bicchieri)

Farina bianca (quanto basta)

Olio d'oliva (per friggere)

Zucchero a piacere

Sale (una presina)

Parada (per due persone)

In una ciotola sbattere le uova con il latte; incorporare la farina in pioggia fino a densità dell'impasto. Salare.

Scaldare in un tegame l'olio con un pezzetto di mollica di pane.

Quando il pane è dorato versare un mestolo di pastella; lasciar dorare rimuovendo il tegame per evitare che l'impasto attacchi sul fondo e ai bordi.

Girare, dorare e servire cosparsa di zucchero.

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di agosto*

INGREDIENTI

- 1 uovo
- 1 cucchiaio zucchero
- ½ bicchiere vino rosso

La rüsümada

Bevanda apprezzata dai contadini di ritorno dai campi durante l'estate, particolarmente nel periodo della fienagione.

Montare a neve l'albume. Aggiungere lo zucchero e il tuorlo (amalgamando e frullando).

Unire lentamente (sempre frullando) il vino rosso.

Osservazione: a volte il vino si allungava con un gocchetto di acqua per rendere la bevanda più dissetante e....meno pericolosa.

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di settembre*

INGREDIENTI

700 gr. zucca
1 pomodoro / 1 cipolla
1 porro / 2 patate
4 manciate di riso
½ litro acqua
Qualche foglia di prezzemolo
4 cucchiaini olio / Sale e pepe
Parmigiano grattugiato
1 noce di burro

Minestra di zucca e riso

Appassire nell'olio la cipolla finemente affettata. Aggiungere la zucca a cubetti, il pomodoro ben spappolato, il porro tagliato sottilmente e le patate a pezzetti.

Soffriggere una decina di minuti mescolando. Versare l'acqua bollente, salare, pepare e cuocere coperto per ca. 1 ora.

Frullare il tutto, aggiungere il riso e portare a cottura. Migliorare con burro e formaggio grattugiato.

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di ottobre*

*... di burro tagliato
... con un
... in una ca
... di
... 25 gr.
... a fuoco cald
... farla alla
... quando
... di latte*

Torta di pane

Sminuzzare il pane e rammollirlo nel latte tiepido.
Spappolarlo bene.

Unire gradatamente tutti gli ingredienti
amalgamando accuratamente.

Collocare nella tortiera imburrata e cuocere in forno
a calore medio per ca. 1 ora / 1 ora e ¼.

INGREDIENTI

½ kg pane
7-8 dl latte
100 g zucchero
2 manciate uvetta
macerata in un bicchierino
di grappa
150 g amaretti sminuzzati

1 manciata mandorle
tagliuzzate e caramellate
nello zucchero
1 manciata pinoli
2 cucchiaini di cacao
1 bustina zucchero
vanigliato

1 pizzico sale
Scorza di limone
grattugiata
1 mela grattugiata
2 uova sbattute
1 noce burro

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di novembre*

INGREDIENTI

1 lepre a pezzi
Mazzetto odoroso
(cipolla, carota, porro,
sedano)
Erbe aromatiche
(timo, rosamarino,
salvia, alloro)
4-5 bacche di ginepro
2-3 chiodi di garofano

Sale, pepe
1 litro di buon vino
rosso
1 bicchiere aceto
3-4 cucchiari olio
1 noce burro
Milza o fegato

Lepre in salmì

Marinare la carne da 2 a 8 giorni nel vino rosso e l'aceto unitamente al mazzetto odoroso tagliato fine, alle erbe aromatiche, ai chiodi di garofano, al ginepro, al sale e al pepe.

Sgocciolare i pezzi di carne e rosolarli.

Riscaldare il liquido di marinatura eliminando la schiuma che si formerà in superficie.

Rinvenire nel burro le verdure tritate fini. Unirvi i pezzi di lepre. Aggiungere la marinata calda. Cuocere a calore moderato per ca. 2-3 ore (il tempo di cottura dipende dall'età e dal peso della lepre).

All'ultimo aggiungere la milza o il fegato ben spapolati che contribuiranno a migliorare e addensare la salsa.

*La ricetta
della
nonna
per il mese
di dicembre*

INGREDIENTI

Acqua
Una manciata di sale
3-4 chiodi di garofano
Mazzetto odoroso
(porro, sedano, cipolla e carota)
800 gr. carne per lesso

Bollito misto

Bollire l'acqua e salarla.

Unire il mazzetto odoroso intero (steccare la cipolla con chiodi di garofano).

Cuocere coperto a calore moderato, per un periodo più o meno lungo a seconda della qualità della carne.

Manzo	2 ½ - 3 ore	Pollo	1 - 2 ore
Vitello	1 ½ - 2 ore	Gallina	3 - 3 ½ ore
Maiale	1 ½ - 2 ore	Coniglio	1 ½ - 2 ore

Affettare la carne, disporla sul piatto di portata, bagnarla con un po' di brodo.

Servire con: verdure lessate (patate, carote, cavoli, cavolini di Bruxelles) e completare con sottaceti, salsa verde, mostarda di frutta, senape, insalate varie, peperonata.