



Buon
appetito



Ma recette de galettes de cabillaud.



Pour 14 galettes

- 700g de filets de cabillaud
- 1 gros oignon- 2 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 1 belle tomate bien mûre
- 1 gros œuf battu en omelette
- 80 g de chapelure
- 80 g de parmigiano
- huile d'olive -sel - poivre.

Hacher le cabillaud au mixer avec l'oignon l'ail et le persil. Dans un saladier ajouter à la préparation l'œuf battu, la tomate coupée en tous petits morceaux, la chapelure, le parmesan, 2 grosses cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

Faire 14 galettes assez épaisses et les rouler dans de la chapelure. Les frire dans une poêle à l'huile de tournesol. Les poser sur du papier absorbant.

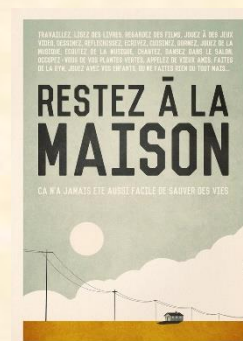
Ma recette du moelleux aux poires

- 180g farine
- 3œufs
- 120g sucre
- 10cl lait
- 80g beurre
- 1 sachet levure
- 2 sachets sucre vanillé
- 2 grosses cuillères à soupe de rhum
- 4 grosses poires Williams. Batta les œufs avec le lait, les sucres, la farine, le beurre fondu etc...

Couper les poires en petits morceaux, les mélanger à la préparation.

Verser dans un moule à manquer, beurré et fariné.

Préchauffer le four à 180degrés et faire cuire 35mn.





Les recettes d'Anita de Bottazzella (Filignano)

Buon
appetito



Ma recette de porchetta.

- 1 beau morceau dans l'épaule de porc avec ou sans peau.
- 1 kg de petites pommes de terre (rates) cuites à l'eau.
- quelques échalotes coupées en longueur.
- du vin blanc.

Mettre la viande dans 1 plat à bord haut.

Sur chaque côté de la viande faire des incisions et piquer avec l'ail, frotter avec du gros sel, arroser d'huile d'olive et étaler généreusement d'herbes de Provence.

Laissez mariner quelques heures ou encore mieux toute la nuit au réfrigérateur

Ensuite retirez 1 maximum d'épices et sur le gaz ou la plaque faites revenir la viande à feu vif dans de l'huile d'olive sur chaque face. Laissez bien dorer.

Retirez la viande et mouillez avec 1 peu d'eau dans le pot ou la poêle pour retirer le suc de la viande.

Gardez ce jus qu'on ajoutera une fois la viande dans le four.

Puis mettre la viande dans 1 plat au four avec le reste l'huile d'olive qui se trouve dans le plat (s'il en reste sinon rajoutez quelques cuillerées d'huile sur la viande).

La laisser encore bien dorer sur chaque face dans le four position rôtisserie.

Ensuite couvrir avec 1 papier d'aluminium.

Mettre le four à 200° pendant 3/4 h.

Mouillez avec 1 peu de fond veau et jus de viande.

Il ne faut surtout pas qu'elle soit complètement recouverte (mieux vaut rajouter 1 peu de jus à chaque fois si nécessaire) pour qu'elle puisse caraméliser.

Retournez de temps en temps la viande.

Ensuite 1h sur 170° (toujours couvert du papier alu).

Laissez cuire encore au moins une heure sur 130°.

On peut aller jusqu'à 3 heures, tranquillement en retournant de temps en temps et en laissant le papier d'aluminium, pour ne pas que la viande sèche et qu'elle reste moelleuse !!👍

Pour l'accompagnement, faites cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau.

Faites revenir les échalotes, rajoutez du vin blanc et un peu du jus de viande.

Laissez compoter pendant 30min. Servir bien chaud.





Buon
appetito



Ma recette de « spaghetti al limone »



Gli spaghetti al limone sono un primo piatto veloce e squisito, una pietanza leggera ideale per l'estate.

Per 4 persone

- Spaghetti o linguine 350gr
- Burro 40gr
- Succo di limone 1
- Timo
- Scorza di limone non trattato 1
- Olio extravergine d'oliva 10g
- Sale fino, prezzemo, basilico

Lavare bene il limone e grattugiare la scorza, evitare la parte bianca di sapore amarognolo

Spremere il succo del limone. In una padella larga aggiungere l'olio, il burro e la scorza di limone.

Fare sciogliere il tutto a fuoco molto dolce. Unire il succo di limone.

Lessare i spaghetti o le linguine e scolateli al dente.

Fare saltare in padella insieme al condimento.

Amalgamare bene e aggiungere una spolverata di timo.

Consigli :

Volete un piatto piu cremoso ? Potete aggiungere 2 cucchiari di panna.

Potete anche aggiungere pepe, parmigiano o al posto del timo il basilico o il prezzemolo.

Les spaghetti au citron sont un « primo piatto » rapide et délicieux, un plat léger idéal pour l'été.

Per 4 personnes

- Spaghetti o linguine 350gr
- Beurre 40 g
- Jus d'un citron
- Thym
- Ecorce d'un citron non traité
- Olio huile extra vierge d'olive
- Sel, persil, basilic

Bien laver le citron et râpez le zeste en évitant la peau blanche qui donne un goût amer.

Pressez le jus du citron. Dans une poêle assez large, ajoutez l'huile, le beurre et l'écorce du citron.

Faire cuire le tout à feu doux. Rajoutez le jus du citron.

Cuire les spaghetti ou les linguines « al dente ».

Faites revenir dans la poêle, avec le condiment.

Bien mélanger et ajoutez une poudrée de thym.

Conseils :

Vous voulez un plat plus crémeux ? Vous pouvez ajouter 2 cuillères de crème.

Vous pouvez aussi ajouter du poivre, du parmesan ou bien à la place du thym, du basilic ou du persil.





Buon
appetito



Ma recette de polenta à la truffe.



Polenta bianca, thym, romarin, origan et fenouil, fromage philadelphia aromatisé à la truffe

Portez à ébullition 1,2 litre d'eau salé, thym, romarin, origan et fenouil.

Versez 240g de polenta.

Etalez la polenta dans un plat rectangulaire (2 cm d'épaisseur).

Laissez refroidir.

Découpez des carrés et tartiner avec le fromage philadelphia (les carrés frais feront aussi l'affaire) aromatisé à la truffe (salsa tartuffata). Vous pouvez faire l'inverse : mettre quelques cuillères de salsa tartuffata dans la polenta et tartiner avec du philadelphia nature.



Et si vous avez des saucisses au fenouil, coupez une rondelle très fine dessus...

Ma recette de poivrons grillés.



Passez les poivrons sous l'eau.

Les griller au four ou barbecue.

Les plonger dans un sac plastique, les laisser 30 bonnes minutes.

Les peler et ôtez les pédoncules et pépins.

Les couper en lamelles.

Salez, poivrez, ail et persil.

