



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

UNITRE LOANO – CORSO DI CUCINA 2021/2022

RICETTARIO *di Marilena Marinelli*

RICETTE DEI PIATTI DEGUSTATI DURANTE LE LEZIONI

Degustazione del 17/01/22

- Ravioli di branzino alla Norma, pag. 2
- Filetto di branzino in crosta di zucchine e tortino di patate, pag. 3
- Panna cotta ai frutti di bosco, pag. 4

Degustazione del 24/01/22

- Crema di zucca con gamberetti e mandorle tostate, pag. 5
- Ravioli di capesante e gamberi con pomodoro fresco, pesto di rucola e ricotta stagionata, p. 6
- Torta di ricotta e limone, pag. 7

Degustazione del 31/01/22

- Totanetti spadellati con carciofi, pag. 8
- Risotto alle seppie, gamberi e pistacchio, pag. 9
- Torta al cioccolato con pere cotte al vino rosso, pag. 10

Degustazione del 21/02/22

- Insalata di crespelle, pag. 11
- Crespelle di mare, pag. 12
- Semifreddo al pistacchio, pag. 13

Degustazione del 28/02/22

- Ravioli al ragù di coniglio, pag. 14
- Cima di coniglio ripieno alla ligure, pag. 15
- Crostata ai mandarini e limoni bio, pag. 16



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

RAVIOLI DI BRANZINO ALLA NORMA

PER LA PASTA:

500 G. DI FARINA

3 UOVA

UN PIZZICO DI SALE

UN GOCCIO D'OLIO EVO (PER TUTTE LE
NOSTRE RICETTE È CONSIGLIATO L'OLIO
DELLA RIVIERA LIGURE D.O.P.)

ACQUA Q. B.

PER IL RIPIENO:

600 G. DI BRANZINO (PESATO PULITO)

100 G. DI BORRAGINE

150 G. DI SCAROLA

150 G. DI RICOTTA

4 UOVA

50 G. DI OLIO EVO

SALE E PEPE Q. B.

UN CUCCHIAIO DI PARMIGIANO

(A PIACERE)

PER IL SUGO ALLA NORMA:

OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE

UNA MELANZANA

SUGO DI POMODORO

DUE FOGLIE DI BASILICO

UN PEZZO DI RICOTTA SALATA

Sbucciare la melanzana e tagliarla a piccoli tocchetti, friggerla velocemente in olio di arachidi, scolarla su carta assorbente e tenerla da parte.

Preparare il sugo di pomodoro con pelati o pomodoro fresco, sedano, carota, cipolla, salvia, basilico e sale. Cuocere a fuoco lento per un'ora circa e passare al passaverdure.

Impastare gli ingredienti per la pasta e lasciarla riposare avvolta in pellicola. Nel frattempo, preparare il ripieno. Cuocere a vapore o al forno il branzino pulito indi procedere a togliere tutte le spine e la pelle. Cuocere a vapore o lessare la scarola e la borragine e quando si saranno raffreddate strizzarle e passarle al mixer con il branzino. Porre in una ciotola, aggiungere le uova sbattute, la ricotta e aggiustare di sale e pepe. Tirare la sfoglia e preparare i ravioli. Cuocere in abbondante acqua salata per due tre minuti.

Predisporre la padella con il sugo di pomodoro, le melanzane fritte e passarvi i ravioli appena scolati, mescolare bene a fuoco vivace ed impiattare. Prima di servire grattugiare la ricotta salata direttamente in piatto.



Piatti Spaiati

LEMARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI ZUCCHINE (PER DUE PERSONE)

PER IL BRANZINO:

1 BRANZINO DI CATTURA O ALLEVATO IN
ITALIA DEL PESO DI CIRCA 800 G.
2 ZUCCHINE
OLIO EVO
AGLIO E PREZZEMOLO
SALE E PEPE Q.B.

PER IL TORTINO DI PATATE:

500 G. DI PATATE
1 UOVO
25 G. DI GRANA GRATTUGIATO
SALE E PEPE Q.B.
BURRO FUSO PER GLI STAMPINI

Eviscerare, squamare e sfilettare il Branzino eliminando la testa che potrà essere usata per fare del fumetto di pesce, una volta eliminate le branchie.

Cuocere a vapore le zucchini e tagliarle a fettine piuttosto sottili

Lessare le patate e passarle allo schiacciapata

In una ciotola amalgamare le patate lesse con le uova, il formaggio, sale e pepe; imburrare i pirottini da budino e riempirli con la polpa di patate. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Posizionare i filetti di Branzino sulla teglia da forno rivestita con l'apposita carta, condirli con olio, sale, pepe, prezzemolo e aglio, ricoprirli con le fettine di zucchini e condire anche queste, cuocere in forno già caldo per 10/15 minuti a 180°

Servire insieme al tortino di patate.



Piatti Spaiati

LEMARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

PER LA PANNA COTTA:

500 ML DI PANNA FRESCA 35%

80 G. DI ZUCCHERO SEMOLATO

30 G. DI MAIZENA

UN PO' DI SEMI DI VANIGLIA IN BACCA

PER IL COULIS AI FRUTTI DI BOSCO:

250 G. DI FRUTTI DI BOSCO

200 G. DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAIO DI LIQUORE

(GRAND MARNIER O COINTREAU)

Iniziare setacciando la maizena in un pentolino e unire lo zucchero e la panna. Mescolare gli ingredienti con una frusta a mano. Se si formano grumi, filtrare il composto con un colino. Aromatizzare con i semi della bacca di vaniglia e mettere il pentolino sul fuoco, a fiamma bassa. Cuocere per dieci minuti, mescolando continuamente, fino a quando la panna non si addensa leggermente.

Ottenuto un composto omogeneo e cremoso, versare negli stampini di alluminio.

Coprire con una pellicola a contatto e lasciare raffreddare la panna cotta a temperatura ambiente, prima di trasferirla nel frigo per un paio di ore.

Trascorso tale tempo, la panna cotta senza gelatina è pronta.

Mentre la panna raffredda preparare il coulis ai frutti di bosco cuocendo in teglia con lo zucchero i frutti di bosco, rimestando continuamente per circa 15/20 minuti. A cottura ultimata passare il composto al passaverdure e riporre in vaso con un cucchiaino di liquore. Chiudere ermeticamente e porre a raffreddare capovolto.

Al momento di servire allargare sul piatto un cucchiaino abbondante di coulis, adagiarvi sopra la panna cotta e completare con frutti rossi freschi.



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

CREMA DI ZUCCA CON GAMBERETTI E MANDORLE TOSTATE

PER LA CREMA DI ZUCCA:

UNA CIPOLLA BIONDA

1 KG DI ZUCCA

UNA MANCIATA DI MANDORLE A LAMELLE

UNA PATATA DI CIRCA 2 ETTI

24 GAMBERETTI ROSA DEL MAR LIGURE

Sbucciare e togliere i semi alla zucca, sbucciare patata e cipolla, tagliare tutto a cubetti.

Porre in pentola con un po' di olio evo e rosolare per qualche minuto, coprire a raso con acqua, aggiungere un po' di sale grosso e portare a cottura. Passare al passaverdure ed eventualmente al frullatore ad immersione per rendere più cremoso il composto, aggiustando di sale.

Mentre cuoce la crema cuocere a vapore i gamberetti e sbucciarli.

Tostare in padella per pochi minuti le mandorle senza alcun condimento, girandole spesso per evitare che si brucino e porle a raffreddare in un piatto.

Al momento di servire porre la crema calda in ciotole individuali, aggiungere una grattugiata di pepe, le mandorle tostate ed i gamberetti leggermente dorati in padella con un po' di burro.

VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

RAVIOLI DI CAPESANTE E GAMBERI, CON POMODORO FRESCO, PESTO DI RUCOLA E RICOTTA STAGIONATA

PER LA PASTA:

200 G. FARINA 00
100 G. FARINA RIMAGINATA
3 UOVA
ACQUA SE NECESSARIO

PER IL RIPIENO:

300 G. CAPESANTE
300 G. GAMBERI
1 TUORLO D'UOVO
1 SCALOGNO PICCOLI
50 G. DI RICOTTA
SALE E PEPE Q.B.

PER IL CONDIMENTO:

150 G. DI POMODORI DATTERINI
OLIO EVO
SALE E PEPE Q.B.

PER IL PESTO:

6 MAZZETTI DI RUCOLA
30 G. DI PECORINO GRATTUGIATO
50 G. DI GRANA GRATTUGIATO
OLIO EVO Q.B.
RICOTTA SALATA DA GRATTUGIARE AL MOMENTO

Impastare farina e uova per la pasta dei ravioli pulire i gamberi togliendo il carapace e il budellino nero, pulire le capesante e togliere eventuale sabbia. In padella far rosolare per pochi minuti lo scalogno con olio evo e porvi i gamberi e le capesante; portare a cottura. Lasciare intiepidire e tritare il tutto al mixer, aggiungere il tuorlo d'uovo e la ricotta, aggiustare di sale e pepe.

Preparare i ravioli come di consueto ma di un formato un po' più grande rispetto ai ravioli classici.

Preparare quindi il pesto di rucola con tutti gli ingredienti.

Porre in padella con olio extravergine i datterini tagliati a dadini, sale e pepe e rosolare per qualche minuto, aggiungendo il pesto di rucola nella misura di un cucchiaino a persona.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per pochi minuti e scolare nella padella dei datterini; rimestare con cura ed impiattare. Al momento di servire grattugiare sul piatto un po' di ricotta stagionata.



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

TORTA DI RICOTTA E LIMONE

PER LA PASTA FROLLA:

1 UOVO
1 TUORLO
150 G. DI BURRO
130 G. DI ZUCCHERO A VELO
320 G. DI FARINA 00
BUCCIA DI LIMONE NON TRATTATO

PER IL RIPIENO:

4 UOVA
BUCCIA DI LIMONE NON TRATTATO
250 G. DI MASCARPONE
250 G. DI RICOTTA (POSSIBILMENTE DI
PECORA)
5 CUCCHIAI DI ZUCCHERO SEMOLATO
UN PO' DI CANNELLA IN POLVERE
UNA MANCIATINA DI PINOLI

Preparare la frolla senza lavorarla troppo e lasciarla riposare in pellicola.

Preparare il ripieno frullando uova, zucchero, limone grattugiato, cannella, ricotta e mascarpone.

Tirare la frolla piuttosto sottile e porre in una tortiera foderata con carta da forno avendo cura di coprire con la pasta anche il bordo. Rovesciare il composto all'interno e decorare con i pinoli e con strisce di frolla avanzata.

Cuocere in forno a 180° per 35/40 minuti.

Lasciare raffreddare e servire con zucchero a velo.



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

TOTANETTI SPADELLATI CON CARCIOFI

INGREDIENTI:

1 KG DI TOTANI FRESCI

5 CARCIOFI

OLIO EVO

UNA MANCIATINA DI CAPPERI SOTTO SALE

AGLIO E PREZZEMOLO TRITATI

2 LITRI DI BRODO VEGETALE O FUMETTO DI

PESCE

Preparare in anticipo il fumetto di pesce con lische o teste di pesce e acqua fredda, cipolla, carota e gambo di prezzemolo.

Le cotture dei totani e dei carciofi devono avvenire separatamente.

Pulire e lavare i totani sotto acqua corrente, tagliarli a striscioline e porli a cuocere in una ampia casseruola con olio evo e capperi dissalati e tritati piuttosto finemente. Una volta ben rosolati ed assorbita la loro acqua naturale aggiungere il brodo o fumetto sino a completamento della cottura.

Nel frattempo, preparare i carciofi eliminando le foglie più dure e pulendo anche il gambo dalla sua scorza, tagliandoli a metà ed eliminando l'eventuale "barba" interna. Porli in un contenitore con acqua ed una spruzzata di limone al fine di evitare l'ossidazione. Una volta puliti, tagliarli a pezzetti nel senso della lunghezza e porli in casseruola a cuocere con olio evo e capperi tritati. Una volta rosolati, finire la cottura con acqua o brodo vegetale.

Per la composizione del piatto, spadellare insieme carciofi e totanetti, impiattare e spolverizzare con aglio e prezzemolo tritati.



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

RISOTTO ALLE SEPIE, GAMBERI E PISTACCHIO

INGREDIENTI:

400 G. DI RISO

800 G. DI SEPIE

1 CIPOLLA, 1 CAROTA, 1 GAMBA DI SEDANO
E 2 POMODORI, VINO BIANCO E COGNAC
PER LA *BISQUE* DI GAMBERI

15 GAMBERI (TRE SERVIRANNO PER LA
BISQUE)

BRODO VEGETALE O FUMETTO DI PESCE

OLIO EVO

2 CIPOLLE BIONDE PICCOLE

VINO BIANCO SECCO

MEZZO CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI
POMODORO

EVENTUALE BUSTINA DI NERO DI SEPIA
(QUALORA NON SI RIESCA AD ESTRARLO
DURANTE LA PULIZIA DELLE SEPIE)

AGLIO E PREZZEMOLO TRITATI

PEPERONCINO IN POLVERE

SALE Q.B.

20 G. DI PISTACCHIO IN GRANELLA O GIÀ
TRITATO

Preparare in anticipo il fumetto di pesce con lische o teste di pesce, acqua fredda, cipolla, carota e un gambo di prezzemolo. Preparare in anticipo la bisque di gamberi nel seguente modo: pulire i gamberi per il risotto, mettendo in casseruola le teste, tre gamberi puliti, sedano, carota, cipolla ed olio evo. Rosolare per qualche minuto, spruzzare il vino bianco ed il cognac; lasciar evaporare, aggiungere i pomodori a tocchetti e cuocere ancora per qualche minuto, coprire appena con acqua e lasciare cuocere a fuoco medio per circa 45 minuti. Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire e successivamente eliminare le teste dei gamberi strizzandole nella casseruola, quindi passare tutto il contenuto con il passaverdure. Il risultato sarà una leggera crema, ma se risultasse troppo liquida si potrebbe farla restringere ancora un pochino sul fuoco.

Pulire le sepie, cercando di conservare almeno una sacca di nero e lavarle sotto acqua corrente. Tagliarle a striscioline piuttosto piccole. Nel caso risultasse troppo difficoltoso togliere la pelle dalle alette delle sepie si possono mettere a bollire per pochi minuti ed una volta colate e raffreddate la pelle si staccherà facilmente.

Tritare una cipolla a pezzetti piuttosto piccoli e porla in padella a rosolare dolcemente in olio evo. Porvi poi le sepie tagliate e rosolarle sino al cambio di colore da traslucido ad opaco, bagnarle con il vino bianco e lasciar evaporare. Coprire con brodo vegetale o fumetto di pesce, aggiungere sale, peperoncino, il nero di seppia ed il concentrato di pomodoro e portare a cottura.

Tostare il riso in casseruola con olio extravergine e cipolla tritata fatta appassire prima. Sfumare con il vino bianco, aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati, i gamberi sguosciati e dopo qualche minuto le sepie, il brodo vegetale o fumetto di pesce, il peperoncino e portare a cottura. Qualche minuto prima, aggiungere anche un cucchiaino a persona di bisque di gamberi. Infine, aggiustare di sale. Il riso va servito all'onda. Una volta impiattato decorare con il pistacchio tritato a polvere



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

TORTA AL CIOCCOLATO CON PERE COTTE AL VINO ROSSO E GELATO FIORDILATTE

PER LA TORTA:

200 G. DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%
4 UOVA MEDIE
4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO SEMOLATO
100 G. DI BURRO

PER LE PERE:

4 PERE
200 ML. DI ACQUA
300 ML. DI VINO ROSSO
200 G. ZUCCHERO SEMOLATO
1 CHIODI DI GAROFANO
1 STECCA DI CANNELLA O UN POCHINO IN
POLVERE
PER COMPLETARE UNA PALLINA DI
GELATO AL FIORDILATTE A PERSONA

Porre a cuocere le pere sbucciate in casseruola piuttosto alta con tutti gli ingredienti. A fine cottura togliere le pere dalla casseruola ed eventualmente lasciare ridurre ancora il vino che servirà per la finitura del piatto. Lasciare raffreddare.

Preparare la torta sbattendo insieme uova e zucchero, aggiungere il cioccolato fatto sciogliere ed il burro anch'esso sciolto, girando il tutto con una spatola Marisa ed amalgamando bene gli ingredienti.

Porre in teglia con carta da forno e cuocere a 180° per 25 minuti

VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

INSALATA DI CREPPELLE

PER LE CREPPELLE:

3 UOVA

250 ML. DI LATTE INTERO

125 G. DI FARINA (SI PUÒ USARE QUALSIASI TIPO DI FARINA: DI GRANO, INTEGRALE, DI RISO, DI GRANO SARACENO, DI CECI, DI CASTAGNE, SENZA GLUTINE ECC.) PER LA NOSTRA RICETTA HO USATO LA FARINA DI CASTAGNE.

SI POSSONO ANCHE COLORARE CON SPINACI, ZAFFERANO, POLVERE DI POMODORO O DI BARBABIETOLA.

UN PIZZICO DI SALE.

PER L'INSALATA:

150 G. DI FAGIOLINI

150 G. DI RAVANELLI

150 G. DI PISELLI

180 G. INSALATA RICCIA

2/3 ZUCCHINE FRESCHE

UN PICCOLO RADICCHIO ROSSO

60 G. DI PINOLI TOSTATI

GRANA GRATTUGIATO

LIMONE Q.B.

OLIO EVO Q.B.

SALE E PEPE Q.B.

Preparare le crespelle sbattendo insieme tutti gli ingredienti e cuocerle nell'apposito padellino con un goccio d'olio; una volta raffreddate vanno arrotolate e tagliate a striscioline.

Tostare i pinoli in una padella antiaderente. Cuocere separatamente piselli e fagiolini e raffreddarli in acqua e ghiaccio.

Frullare metà dei pinoli con il formaggio grana, un po' di limone e l'olio extravergine.

Pulire e lavare le insalate ed i ravanelli. Spezzare le insalate e porle nei piatti. Tagliare a fettine sottili i ravanelli. Lavare le zucchine e grattugiarle a crudo.

Impiattare mescolando le insalate con le crespelle tagliate, aggiungere i pinoli i fagioli, i piselli, i ravanelli, le zucchine e condire con poco sale, un po' di pepe macinato al momento e la crema di grana e pinoli.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

CREPELLE DI MARE

PER LE CREPELLE:

3 UOVA

250 ML. DI LATTE INTERO

125 G. DI FARINA (COME SOPRA)

UN PIZZICO DI SALE

PER IL RIPIENO:

600 G. DI PESCE DELICATO GIÀ PULITO
(TIPO RICCIOLA, PESCATRICE, ORATA,
BRANZINO, NOCCIOLINO, CERNIA)

UNO SCALOGNO

4 ZUCCHINE

OLIO EVO

SALE E PEPE Q.B.

UN PO' DI PANNA PER LO STAMPO DA
FORNO

UN PO' DI PECORINO GRATTUGIATO

PER IL CONDIMENTO:

SUGO DI POMODORO PREPARATO CON
PELATI, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO,
SALVIA, BASILICO E SALE.

Preparare il sugo facendo un soffritto leggero con olio evo, sedano, carota, cipolla, due foglie di basilico e due di salvia. Aggiungere i pelati, il sale e cuocere a fuoco lento per circa un'ora.

Preparare le crespelle (come sopra).

Pulire il pesce, lavare e spuntare le zucchine.

Cuocere il pesce e le zucchine a vapore o lessate. Lasciare intiepidire il pesce e spinarlo accuratamente.

Porre in padella lo scalogno a pezzetti con olio extravergine e rosolare dolcemente. Aggiungere il pesce e le zucchine a pezzetti e continuare a cuocere dolcemente per 10/15 minuti mescolando continuamente affinché non si attacchi. Aggiustare di sale e pepe. Lasciare intiepidire e frullare il tutto nel mixer.

Comporre le crespelle tagliandole prima a metà; arrotolarle e porle nella teglia da forno con poca panna. Spolverizzarle appena di pecorino grattugiato e cuocere in forno a 160° per 15 minuti e poi a 180° per 5 minuti.

Impiattare e servire con il sugo di pomodoro.



VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

75 G. DI ZUCCHERO SEMOLATO

18 G. D'ACQUA

50 G. DI TUORLO D'UOVO

75 G. DI PASTA DI PISTACCHIO

50 G. DI PISTACCHIO IN POLVERE

260 G. DI PANNA

CARAMELLO, SE PIACE

In un pentolino far bollire l'acqua con lo zucchero sino ad una temperatura di 121 gradi centigradi (serve un termometro da cucina)

Montare i tuorli versando a filo lo sciroppo di zucchero caldo e continuare sino a raffreddamento del composto. Aggiungere la pasta di pistacchio ed un po' di polvere di pistacchio, la panna montata, rimestando sempre dal basso verso l'alto con una spatola Marisa. Versare in stampini individuali o in uno stampo unico e riporre in freezer per almeno due ore prima di servire. Impiattare e decorare con la restante polvere di pistacchio e caramello se piace.

VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

RAVIOLI AL RAGU' DI CONIGLIO

PER I RAVIOLI:

800 G. DI FARINA

7 UOVA

ACQUA E SALE Q.B.

1 KG. DI CARNE DI VITELLO

400 G. DI SPINACI LESSATI E STRIZZATI

3 O 4 UOVA

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO

1 CIPOLLA

1 SPICCHIO D' AGLIO INTERO

SALVIA, ALLORO E ROSMARINO

OLIO EVO

BRODO DI CARNE O VEGETALE

SALE, PEPE, NOCE MOSCATA Q.B.

PER IL RAGU' DI CONIGLIO

LE OSSA DI UN CONIGLIO DISOSSATO CHE

POI CI SERVIRÀ PER L' ALTRA RICETTA

MEZZO CONIGLIO A PEZZETTI

OLIO EVO

2 CAROTE, UNA GAMBA DI SEDANO, DUE

CIPOLLE

1 BICCHIERE DI VINO ROSSO

20 G. DI PINOLI

10 OLIVE TAGGIASCHE

TIMO, ROSMARINO, ORIGANO, ALLORO,

MAGGIORANA, SALVIA, SALE E PEPE Q.B.

Preparare la pasta per i ravioli impastando la farina con le uova, l'acqua ed un pizzico di sale.

Preparare il sugo: in una casseruola porre sedano, carote e cipolle a pezzetti con l'olio extravergine di oliva, rosolare per alcuni minuti e quindi aggiungere le ossa del coniglio (compresa la testa), il coniglio disossato tagliato a pezzetti e rosolare sino a che le carni siano diventate bianche. Bagnare con il vino rosso e lasciare evaporare. Aggiungere le erbe aromatiche, i pinoli e le olive taggiasche, coprire con il brodo e lasciare cuocere a fuoco lento sino a quando la carne del coniglio non risulterà tenera ed il sugo sarà addensato a dovere.

Lasciare intiepidire. Togliere dalla casseruola le ossa e le olive taggiasche e tenerle da parte. Passare il sugo al passaverdure, spolare le ossa dalla carne e tagliarla a pezzetti. Rimettere i pezzetti nella casseruola insieme alle olive.

Mentre il sugo cuoce, preparare il ripieno per i ravioli ponendo in una teglia olio, cipolla a pezzettini e l'aglio intero; rosolare dolcemente e cuocere per qualche minuto con un pochino di brodo. Togliere l'aglio e porre in teglia la carne. Rosolarla, bagnare con il vino ed una volta evaporato aggiungere un mazzetto di erbe aromatiche. Portare a cottura lentamente, utilizzando il brodo.

Frullare la carne con gli spinaci, le uova, il parmigiano. Regolare di sale pepe e noce moscata e preparare i ravioli.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata e passarli in padella con il sugo di coniglio.

VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

CIMA DI CONIGLIO RIPIENO ALLA LIGURE

INGREDIENTI:

1 CONIGLIO DISSOSSATO
500/600 G. DI CARNE TRITA DI VITELLONE
MAGRA
ORIGANO, ROSMARINO, MAGGIORANA,
TIMO
50 G. DI PINOLI
50 G. DI OLIVE TAGGIASCHE SENZA
NOCCIOLA
150 G. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
3 O 4 UOVA INTERE
½ BICCHIERE DI OLIO EVO
SALE, PEPE, NOCE MOSCATA
PANE GRATTUGIATO (EVENTUALE)

Disossare un coniglio e tenere da parte la testa e le ossa. Battere un pochino la carne con un batticarne, salare e pepare. Preparare il ripieno utilizzando la carne trita le uova e gli altri ingredienti con olive e pinoli tritati. Riempire il coniglio e legare con filo da cucina. Fasciare il coniglio così legato con la carta stagnola. Cuocere in forno a 180° per un'ora. Togliere la carta stagnola, irrorare con l'olio evo e rimettere in forno a rosolare per pochi minuti rigirando una volta il coniglio. Togliere dal forno e far raffreddare.

Mentre il coniglio cuoce in forno preparare il sugo: mettere in casseruola con olio evo sedano carota e cipolla tritate grossolanamente e rosolare dolcemente, indi aggiungere la testa e le ossa messe da parte e rosolare a fiamma vivace. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere pinoli, olive taggiasche, erbe aromatiche, sale pepe e brodo di carne o vegetale. Lasciare cuocere per almeno 45 minuti aggiungendo il brodo.

A fine cottura togliere dalla casseruola le ossa e tutte le altre parti del coniglio, possibilmente anche le olive taggiasche. Passare il sugo al passaverdura, spolare accuratamente le ossa ed aggiungere la carne spolpata al sugo insieme alle olive. Aggiustare eventualmente di sale e pepe.

Se si vuole utilizzare come cima di coniglio (ottimo piatto estivo) servire tagliato a fettine piuttosto sottili a freddo ed irrorate con olio evo, accompagnandolo con un fresco cundijùn. Se invece si vuole servire caldo, servire il coniglio a fette più spesse con il sugo così preparato accompagnato da patate al forno o fritte o altre verdure a piacere.

Proposta di vini in abbinamento: per la versione estiva un bel Vermentino del Ponente Ligure, per la versione invernale un Rossese di Dolceacqua.

VIA STELLA 34, LOANO – TEL. 3495593472 – 3488765551

CROSTATA AI LIMONI E MANDARINI BIO

PER LA CROSTATA:

250 G. DI FARINA DI RISO

125 G. DI FARINA DI MAIS

125 G. DI TUORLI

200 G. DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

225 G. DI ZUCCHERO A VELO

PER LA MARMELLATA:

1 KG DI MANDARINI

1 KG DI LIMONI NON TRATTATI

800 G. DI ZUCCHERO PER OGNI KG DI POLPA PESATA DA PRECOTTA COME SEGUE

1 MELA GIALLA CON BUCCIA EDIBILE

Preparare la marmellata: sbucciare i mandarini ed i limoni avendo cura di non togliere la parte bianca che verrà poi eliminata dopo. Una quarta parte della buccia va tagliata a striscioline corte e sottili che verranno messe a cuocere insieme alla polpa, la restante parte della buccia potrà essere usata per fare limoncino, mandarinetto, ovvero reste caramellate.

Pulire al vivo la polpa dei limoni e dei mandarini eliminando tutta parte bianca ed i semi.

Porre in casseruola la polpa così pulita e farla cuocere per un po' di minuti girando continuamente. Eliminare l'acqua prodotta e pesare la polpa ottenuta ed in base al peso dosare lo zucchero e riporre in teglia. Cuocere lentamente con la mela a pezzetti a cui saranno stati tolti il picciolo, i semi, ma non la buccia. La marmellata sarà pronta quando in un cucchiaino di marmellata posato su di un piattino risulterà densa al punto giusto. Qualora la marmellata non venga utilizzata subito riporla in appositi vasi sterilizzati, utilizzando coperchi nuovi ed una volta chiusi, riporli al contrario in luogo fresco ed asciutto.

Preparare la pasta frolla e foderare una o più tortiere con carta da forno, tenendo da parte un po' di pasta per le decorazioni. Bucherellare il fondo con una forchetta e coprire con la marmellata già fredda, decorare con striscioline di pasta frolla incrociate e cuocere in forno a 170° per 20/25 minuti.

Lasciare raffreddare e servire con zucchero a velo.