



Piatti Spaiati
LE MARIONETTE
OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

UNITRE LOANO - CORSO DI CUCINA 2022/2023

RICETTARIO *di Marilena Marinelli*

RICETTE DEI PIATTI DEGUSTATI DURANTE LE LEZIONI

Degustazione del 24/10/2022

- Minestra Mariconda pag. 2
- Polpette in verza pag. 3
- Crostata al mandarino ed amaretti di Sassello pag. 4

Degustazione del 7/11/2022

- Canederli speck-formaggio-spinaci pag. 5
- Stracotto con polenta pag. 6
- Cannolo siciliano pag. 7

Degustazione del 14/11/2022

- Cozze gratinate pag. 8
- Zuppa di verdure alle mandorle pag. 9
- Parfait alle nocciole e cioccolato pag. 10

Degustazione del 29/11/2022

- Bruschetta pag. 11
- Maltagliati di grano saraceno con sedano, olive taggiasche e stracciatella di bufala pag. 12
- Mele ripiene pag. 13

Degustazione del 12/12/2022

- Fusilli alla crema di zucca, polvere di salvia e lamponi pag. 14
- Crema in tazza pag. 15



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

MINISTRA MARICONDA **(PER 4 PERSONE)**

INGREDIENTI

400 G DI PANE RAFFERMO

250 DL DI LATTE INTERO

3 o 4 UOVA

4 CUCCHIAI DI GRANA GRATTUGIATO

100 DI BURRO

500 DL DI BRODO DI CARNE

SALE, PEPE, NOCE MOSCATA

Togliere la crosta al pane.

Ammollare il pane raffermo nel latte per un'ora.

Togliere il pane dal latte e porlo in padella antiaderente con il burro e farlo asciugare a fuoco basso, al fine di perdere il latte in eccesso.

Porlo in ciotola ed amalgamare il formaggio grana e l'uovo. Condire con sale, pepe e noce moscata.

Porre il brodo sul fuoco ed al bollore far scendere, con l'aiuto di due cucchiaini, l'impasto nel brodo.

Cuociono in pochi minuti: quando vengono a galla sono pronti.



Piatti Spaiati

LEMARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

POLPETTE IN VERZA (PER 4 PERSONE)

INGREDIENTI

4 FOGLIE DI VERZA GRANDI
200 G DI CARNE MISTA
(AVANZI O TRITA)
50 G DI SALSICCIA
1 UOVO
30 G DI GRANA GRATTUGIATO
SALE, PEPE, NOCE MOSCATA
BRODO VEGETALE
SALSA DI POMODORO

Sbollentare le foglie di verza in acqua, per qualche minuto. Raffreddarle in acqua fredda e porle ad asciugare su di un canovaccio.

Preparare il ripieno avendo l'accortezza di far cuocere la carne, qualora non fosse già di avanzi cotti precedentemente.

Tritare la carne finemente, aggiungere tutti gli altri ingredienti ed impastare come per le polpette.

Riempire le foglie di verza come a creare un cannellone, procedere a legarle o fermarle anche con due stuzzicadenti, ma non è indispensabile.

Porle in teglia e cuocerle in forno o in padella con un po' di brodo vegetale o l'acqua stessa della sbollentatura della verza ed un po' di salsa di pomodoro precedentemente preparata.

Ci vorranno circa 40 minuti, controllando che non asciughi troppo ed eventualmente aggiungendo un pochino di brodo.

Volendo si può appassire una cipolla in burro, prima di mettere a cuocere la verza ripiena.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

CROSTATA AL MANDARINO

PER LA PASTA

150 G DI BURRO

A TEMPERATURA AMBIENTE

120 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

LA BUCCIA DI UN LIMONE

NON TRATTATO

1 UOVO E 1 TUORLO

UN PIZZICO DI SALE

300 G DI FARINA 00

PER LA COPERTURA

300 G DI MARMELLATA

DI MANDARINI

Impastare il burro con lo zucchero e la buccia di limone grattugiata senza parte bianca.

Aggiungere: le uova, la farina, il sale.

Lavorare l'impasto non troppo a lungo.

Lasciar riposare, indi stendere la pasta sulla teglia con carta da forno, lasciandone un po' indietro per le strisce superiori.

Posizionare la marmellata e le strisce di pasta e cuocere in forno statico a 175 ° per 25/30 minuti.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

CANEDERLI SPECK-FORMAGGIO-SPINACI

INGREDIENTI

200 G DI PANE RAFFERMO
150 G DI FORMAGGIO
(ENMENTAL O FONTINA)
GRATTUGIATO O SPEZZETTATO PICCOLO
150 G DI SPINACI GIÀ LESSATI
OPPURE 100 G DI SPECK ALTO ADIGE
½ BICCHIERE DI LATTE
1 CIPOLLA
100 G DI BURRO
80 G DI FARINA DI GRANO SARACENO
1 UOVO
NOCE MOSCATA
SALVIA, SALE E PEPE

Tagliare il pane raffermo a dadini e metterlo a bagno nel latte, lasciandolo ammorbidire per 2 ore.

Sbucciare e tagliare a pezzettini la cipolla e farla appassire in una noce di burro.

Versare in una terrina: la cipolla, l'uovo, il pane ben strizzato, un po' di noce moscata e impastare bene.

Dividere l'impasto in due parti. In una unire il formaggio e nell'altra gli spinaci ovvero lo speck e mescolare.

Con le mani umide formare delle polpette di circa 8 cm di diametro.

Portare l'acqua di cottura a ebollizione con il sale e cuocere per 15 m circa.

Scolare i canederli e condirli con: il burro fuso, la salvia ed una grattugiata di formaggio.



Piatti Spaiati

LEMARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

STRACOTTO CON POLENTA (PER 4 PERSONE)

PER LO STRACOTTO

1 KG DI CARNE BOVINA
(CAPPELLO DA PRETE O GALLINELLA
O REALE LEGATO)
2 COSTE DI SEDANO
3 CAROTE
2 CIPOLLE ROSSE
VINO ROSSO
BURRO E OLIO EXTRAVERGINE
BRODO DI CARNE O VEGETALE
ROSMARINO, ALLORO E TIMO
SALE, PEPE

PER LA POLENTA

500 G DI FARINA DI MAIS BRAMATA
2 L DI ACQUA
SALE GROSSO
OLIO EXTRAVERGINE

Se piace, far marinare la carne con i gusti e un po' di vino, per almeno 12 ore in frigorifero.

Estratta dal frigo passare la carne da sola in pentola con il burro e l'olio e rosolarla su tutti i lati, indi bagnare con il vino rosso ed aggiungere tutte le verdure.

Procedere con la cottura aggiungendo: il sale, il pepe ed il brodo. Proseguire per tre ore girandola spesso.

A fine cottura togliere la carne e le aromatiche e passare tutto al passaverdura o al frullino ad immersione, poi servire la carne a fette, nappata dal suo sugo.

Per la polenta portare l'acqua a bollire con il sale grosso ed un pochino di olio evo. Versare la farina a pioggia, aiutandosi con una frusta e girare rapidamente per non creare grumi.

Proseguire la cottura a fiamma bassa per almeno 45', girando spesso con un cucchiaino di legno.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

CANNOLO SICILIANO (PER 6 PERSONE)

500 G DI FARINA
50 G DI STRUTTO O BURRO
50 G DI ZUCCHERO SEMOLATO
CANNELLA, BUCCIA D'ARANCIA,
CACAO
200 G DI ACETO
1 UOVO INTERO E 1 TUORLO
OLIO PER FRIGGERE

PER IL RIPIENO

1 RICOTTA DI PECORA O MISTA
300 G DI ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO A VELO
CANDITI
PISTACCHI
CIOCCOLATO GRATTUGIATO

Lavorare la pasta per i cannoli con tutti gli ingredienti tranne il tuorlo, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Stendere la pasta in uno strato piuttosto sottile e ricavarne degli ovali. Avvolgerli uno alla volta sugli appositi cannoli di metallo e saldare i punti di contatto della pasta con il tuorlo d'uovo, indi porli subito in frittura nell'olio caldo.

Colarli su carta da cucina e lasciarli raffreddare.

Preparare il ripieno, lavorando la ricotta con lo zucchero e riempire i cannoli guarnendo le estremità a piacere con: canditi, cioccolato o pistacchi.

Cospargere di zucchero a velo prima di servire.



Piatti Spaiati

LEMARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

COZZE GRATINATE (PER 4 PERSONE)

INGREDIENTI

1 KG DI COZZE
200 G DI PANGRATTATO
100 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
1 CUCCHIAIO DI ORIGANO SECCO
2 RANETTI DI PREZZEMOLO
3 UOVA
OLIO EVO
SALE, PEPE

Preparare il ripieno con: il pangrattato, il parmigiano, il prezzemolo finemente tritato e l'origano.

Aggiungere tre cucchiari di olio evo.

Pulire bene le cozze togliendo il bisso e grattando le parti necessarie.

Lavarle con cura sotto l'acqua corrente e farle aprire in una teglia ampia con poca acqua.

Una volta aperte, eliminare la parte della valva vuota.

Riempire le cozze con il ripieno preparato, ponendole in una teglia da forno.

Infornare a 200° per 10 minuti.

Nel frattempo sbattere le uova e aggiungere sale e pepe.

Ritirare la teglia dal forno e ricoprire le cozze con le uova sbattute.

Rimettere la teglia in forno, finché le uova si saranno rapprese e avranno raggiunto un colore dorato.

Servire calde.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

ZUPPA DI VERDURE ALLE MANDORLE (PER 4 PERSONE)

INGREDIENTI

50 G DI ERBETTE

80 G DI FAGIOLI SGRANATI

40 G DI MANDORLE TOSTATE

1 CIPOLLA

1 CAROTA

1 COSTA DI SEDANO

1 ZUCCHINA

10 G DI PREZZEMOLO

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

2 CUCCHIAI DI OLIO EVO

BRODO DI VERDURE

SALE

Mondare tutte le verdure e tagliarle a pezzetti.

Lavare le erbette e tagliarle a listarelle.

Scaldare l'olio e farvi appassire la cipolla tagliata a pezzettini, indi mettere le altre verdure e far rosolare per qualche minuto.

Coprire con il brodo vegetale e far cuocere a fuoco moderato per 50 minuti o finché i fagioli saranno teneri.

Prima di toglierla dal fuoco aggiustare di sale e sciogliervi la bustina di zafferano.

Servire in piatti individuali aggiungendo le mandorle tostate.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

PARFAIT ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO (PER 6 PERSONE)

PER IL PARFAIT

130 G DI ZUCCHERO SEMOLATO
1 L DI ACQUA
6 TUORLI
80 G DI NOCCIOLE TONDA GENTILE
DEL PIEMONTE SGUSCIATE
30 G DI CIOCCOLATO FONDENTE
500 G DI PANNA FRESCA

PER LA MERINGA

5 ALBUNI
250 G DI ZUCCHERO A VELO
SUCCO DI LIMONE
PIZZICO DI SALE

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE
2 CUCCHIAI DI PANNA FRESCA

Preparare uno sciroppo con lo zucchero semolato e 1 L di acqua, portare ad ebollizione e lasciar raffreddare.

Preparare la meringa. Versare in un bolsonetto gli albumi con lo zucchero a velo e poche gocce di succo di limone, ponendolo su un bagnomaria dolce e montati a neve fermissima con un pizzico di sale.

Versare i tuorli e lo sciroppo di zucchero in una pentola a fondo emisferico e, sistemata su un bagnomaria dolce, montare con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto denso e spumoso. Togliere dal fuoco ed immergere in acqua ghiacciata la pentola, continuando a sbattere sino al raffreddamento del composto.

Alla crema aggiungere: le nocciole, il cioccolato, la panna montata ben ferma ed in ultimo la meringa, amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Porre il composto negli appositi stampini e lasciarli in freezer per almeno 4 ore.

Nel frattempo preparare la crema di cioccolato, facendo sciogliere a fuoco dolce il cioccolato e fuori dal fuoco aggiungere la panna.

Servire in piattini individuali con un po' di crema sul fondo ed il parfait sopra la crema.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

BRUSCHETTA

INGREDIENTI

4 FETTE DI PANE INTEGRALE
3 PERE ABATE
1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO DI CANNA
80 G DI TARASSACO O CICORIA
160 G DI SQUACQUERONE
OLIO EVO, SALE E PEPE

Grigliare le fette di pane.

Lavare le pere, tagliarle a metà, eliminare picciolo e semi. Passare la superficie tagliata nello zucchero e cuocerle in forno a 160° per 25/30 minuti.

Passarle al setaccio, eliminando residui di semi e buccia. Fare asciugare la polpa su un panno, al fine di eliminare ancora un po' di acqua, ottenendo una purea densa.

Montare la purea con: 4 cucchiaini di olio evo, sale e pepe. Sbollentare il tarassaco o la cicoria in acqua leggermente salata, scolare e far raffreddare.

Cospargere le fette di pane con la purea di pere, distribuirvi sopra il tarassaco e lo squacquerone.

Passare due minuti in forno caldo e servire subito.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

MALTAGLIATI DI GRANO SARACENO CON SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE E STRACCIATELLA DI BUFALA

PER LA PASTA

150 G DI FARINA DI

GRANO SARACENO

150 G DI FARINA DI

SEMOLA RIMACINATA

160 G DI ACQUA

SALE

PER IL CONDIMENTO

1 SPICCHIO DI AGLIO

60 G DI OLIVE TAGGIASCHE

DENOCCIOLATE SOTT'OLIO

5 o 6 FOGLIE DI SEDANO

2 FOGLIE DI MENTA

2 COSTE DI SEDANO VERDE

120 G DI STRACCIATELLA DI BUFALA

OLIO EVO, PEPERONCINO, SALE, PEPE

Impastare le farine con acqua a temperatura ambiente e poco sale.

Lasciar riposare l'impasto, indi stenderlo e tagliarlo a rombi (i maltagliati).

In padella scaldare l'olio evo con l'aglio in camicia ed un po' di olio delle olive.

Eliminare l'aglio ed aggiungere: le olive tritate, le foglie di sedano tritate, la menta ed un po' di peperoncino.

Lessare i maltagliati e saltarli in padella con il condimento.

Impiattare ed aggiungere nei singoli piatti le coste di sedano sfibrate e tagliate a julienne ed un cucchiaino di stracciatella di bufala.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

MELE RIPIENE

INGREDIENTI

4 MELE GIALLE GRANDI
4 CUCCHIAI DI MARMELLATA
DI FICHI
MANDORLE A LAMELLE
BURRO FUSO
ZUCCHERO SEMOLATO

Far tostare in padella antiaderente le lamelle di mandorle.

Tagliare le mele a metà in senso orizzontale, scavare il torsolo al fine di creare una cavità.

Riempire le mele con la marmellata di fichi e un po' di mandorle tostate. Chiudere con l'altra metà della mela, irrorare con il burro fuso e cospargere di zucchero semolato abbondante.

Cuocere in forno a 200° per 25/30 minuti.



Piatti Spaiati

LE MARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCA, POLVERE DI SALVIA E LAMPONI

PER LA PASTA

200 G DI FARINA RIMACINATA

100 G DI ACQUA

A TEMPERATURA AMBIENTE

PER IL CONDIMENTO

1 KG DI ZUCCA MANTOVANA

0 ROCCHETTA

1 L DI BRODO VEGETALE

200 G DI PATATE GIALLE

80 G DI CIPOLLA BIONDA

OLIO EVO, SALE, PEPE

POLVERE DI SALVIA

8 LAMPONI A PERSONA

Impastare la farina con l'acqua e formare i fusilli al ferretto.

Pulire la zucca da buccia e semi e tagliare a pezzetti.

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzetti.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzetti.

In pentola scaldare l'olio evo con tutte le verdure e rosolare a fuoco lento. Aggiungere: il brodo vegetale, un po' di sale e finire la cottura.

Raggiunta la consistenza desiderata, passare al setaccio o frullare, per ottenere la crema.

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata.

Scolare e spadellare con la crema di zucca.

Impiattare aggiungendo: i lamponi, un po' di polvere di salvia, pepe, un goccio d'olio evo e servire.



Piatti Spaiati

LEMARIONETTE

OSTERIA



VIA STELLA 34, LOANO

CREMA IN TAZZA

INGREDIENTI

150 G DI TUORLI

150 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

400 DI LATTE INTERO

100 DI PANNA

UN PEZZETTO DI BACCA DI VANIGLIA

UN PEZZO DI BUCCIA DI LIMONE

35 G DI MAIZENA

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la maizena e sbattere ancora un poco per amalgamare.

Scaldare il latte e la panna con vaniglia e limone.

Filtrare il latte/panna nei tuorli sbattuti e sbattere ancora un pochino per amalgamare.

Versare il composto nella stessa pentola dove avete scaldato il latte e cuocere a bagnomaria, girando con una frusta finché la crema sarà cotta e sarà sparita la schiumetta in superficie.

Versare la crema in un contenitore, coprire con la pellicola a contatto e lasciar raffreddare.

Versare la crema in coppette individuali e guarnire a piacere con frutti rossi oppure cioccolato a scaglie oppure granella di nocciole o mandorle tostate.