



Con Affetto

*Ricordi
nel
Piatto*

LE RICETTE CON AFFETTO

Le ricette con affetto sono quelle di famiglia ,della mia mamma ,della nonna e anche degli amici che me le hanno fatte conoscere : alcune di Queste persone non ci sono più, la mia mamma per esempio ,ma è così forte l'amore che ho per esse che ,solo pensando alle loro ricette il ricordo cerebrale me ne fa sentire il profumo .Io li ringrazio tutti per quello che mi hanno lasciato ,un'eredità che va ben oltre le ricette di cucina, e stringo a me in un grande abbraccio gli amici che mi sono ancora fisicamente vicini...



CARCIOFI E CIME DI CICORIE della mamma

Pulire dei carciofi togliendo le foglie più dure e procedere come se si volessero fare ripieni (il ripieno può essere secondo i gusti a base di mollica di pane ,uova formaggio,mortadella tritata). A parte pulire e lavare delle cime cicorie:in una grossa padella ,mettere olio, cipolla affettata ,uno spicchio di aglio e far appassire a fuoco dolce ,quindi aggiungere le cicorie e sopra queste i carciofi ripieni ,facendo in modo che stiano dritti .Versare un po' d'acqua e del brodo granulare e far cuocere coperto .A metà cottura trasferire il tutto nel forno già caldo avendo l'accortezza di bagnare con il sughetto i carciofi



CHIACCHIERE O CENCI della mia nonna toscana

*Ingredienti : 250 gr di farina
50 gr di strutto
50 gr di vino bianco
1 uovo intero
1 cucchiaio grosso di zucchero ,un pizzico di sale*

*Impastare tutti gli ingredienti e tirare con il mattarello una sfoglia sottilissima
Tagliando poi con la rotella la forma che più piace. Friggere in olio caldo .
Attenzione ,se sarete riuscite a farle sottilissime ,dovranno stare nell'olio pochi
istanti. Cospargere di zucchero a velo*



TORTA DI ALBUMI

Questa ricetta è utile per utilizzare gli albumi che spesso ,specie quando si fa la crema pasticcera vanno buttati, è ottima per la prima colazione

*Ingredienti:200 gr di burro
150 di zucchero
200 gr di farina
80 gr di fecola di patate
1 bustina di lievito per dolci
La buccia grattugiata di un limone e un arancia (o 2 limoni)
Vaniglia
8-10 albumi*

Lavorare con una frusta tutti gli ingredienti,aggiungendo per ultimi gli albumi NON montati .imburrare e infarinare uno stampo ,versare il composto e infornare a 160° per 40 minuti circa

IMPORTANTE :sappiate che gli albumi potete conservarli in freezer in un barattolo,e aggiungerli man mano che li avete a disposizione



LAURINO (liquore di alloro)

Un liquore casalingo ottimo digestivo

Ingredienti : 20 foglie di alloro freschissime

½ litro di alcol a 90°

175 di zucchero

Dopo aver lavato le foglie e averle asciugate ,metterle in un barattolo ,versarvi l'alcol e lasciare riposare al buio, almeno 10 giorni .Trascorso questo tempo, far bollire 350 cl di acqua con lo zucchero ,appena si sarà raffreddato Unire l'alcol aromatizzato e filtrato. Imbottigliare e lasciare riposare ancora una ventina di giorni prima del consumo



TRIGLIE IN UMIDO

Questa ricetta mi è stata donata dal mio amico Matteo ,ha voluto bonariamente prendermi in giro un giorno che gli ho raccontato che,il mio cane Eros ,aveva rubato e divorato una triglia cruda.....così Matteo l'ha dedicata a Eros...

Matteo è un aristocratico "signore d'altri tempi " ,nobile di cuore e generoso di attenzioni, capace con un sorriso di far luce anche sulla giornata più buia , un ottimista ,un buon ascoltatore, condividiamo l'amore per i nostri animali, per le piante e naturalmente per la cucina;

a lui e alla sua bellissima famiglia il mio pensiero affettuoso

Lavare e pulire le triglie eviscerandole; , in un tegame,mettere olio,burro,un po' di prezzemolo tritato,un pugno di funghi secchi già fatti rinvenire in acqua tiepida e tritati,qualche fettina di porro , un pizzico di finocchio ,sale ,pepe e uno spicchio d'aglio.Lasciare cuocere per 10 minuti,poi aggiungere della conserva di pomodoro e un paio di cucchiari di acqua facendo bollire per 5 minuti,a questo punto togliere l'aglio e adagiare le triglie .Dopo 15- minuti il piatto sarà pronto da portare a tavola .

Cito ciò che Matteo mi ha scritto :” questo è il mio modo di cucinare le triglie ,le farò sempre così,e a te do il consiglio di farle almeno una voltasubito.....oggi !

