

Menu

Anelletti al forno



Involtini di carne



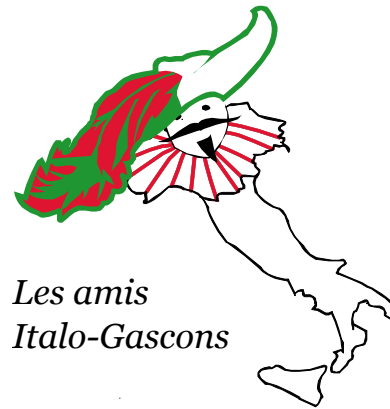
Insalata, formaggio

Torta di pesche



Vini : Chianti, , Asti

Cuoca : Laura



*Les amis
Italo-Gascons*

26 rue des loriots

32000 AUCH

Amis Italo-Gascons

**Cuisine Italienne
Mardi 24 Novembre 2014
Centre social du Garros**



Téléphone : 05 62 63 59 43

Ricette



Anelletti al forno

Per 4 persone :350 g di anelletti,350 g di polpa di vitello tritata 20 g di piselli sgranati,7 dl di passata di pomodoro 1 ciuffo di prezzemolo,½ cipolla ½ carotta 1 cuore di sedano 1 ciuffo di basilico 50 g de pecorino, vino bianco secco, olio di oliva, burro, pangrattato, zucchero, sale, pepe.

Il ragù è stato confezionato con 1,2 kg di carne, 2,5 l di passata, 2 cas di concentrato, 750 g di piselli piccoli surgelati sale pepe zucchero e noce moscata,

Tritate finamente la cipolla, la carotta, il sedano e il prezzemolo e lasciatelo appassire tutto insieme in un tegame con 4 cucchiari d'olio e una noce di burro. Aggiungete il tritato e rosatelo su fiamma moderata ; bagnate con una spruzzata di vino e fate evaporare, unite quindi, i pisellini e fate insaporire, poi versate la passata di pomodoro e condite con sale, pepe, foglie di basilico e un pizzico di zucchero,

Mescolate e cuocete dolcemente per 40 mn incorporando poca acqua calda se il fondo tendesse a restringersi troppo,

Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela a mezza cottura dopo aver aggiunto un po d'acqua fredda nella pentola per fermare la cottura. Conditela con il ragù preparato e il pecorino stagionato tagliato a fette sottili (mettere gli anelletti



Involtini di carne

700 g di carne da scalope di vitello, 200 g di pangrattato

Farcito :

100 g di formaggio di pecora stagionato prezzemolo 40g di olive nere tritate 5 cas d'olio succo di limone

Avvolgere un po di farcito in una scalopa e chiuder con lo stecchino.

Bagnare con l'olio di oliva poi passare nel pangrattato.

Cuocere al forno su carta da forno fide che siano dorate.

Anelletti al forno : seguito

con un po di ragù nella teglia imburata e cosparsa di pangrattato).Poi, ricoprire a strati con le fette di formaggio, il ragù, il formaggio grattugiato, un po di salame o prosciutto cotto poi ricominciare le strate. Aggiungere qualche fiocchetto di burro coprire con la carta stagnola e fare cuocere a forno caldo per ,, (togliere la carta stagnola dopo 10 mn). Quando la pasta è scolata, aggiungere un po di ragù. Fare strate di pasta, pecorino tagliato sottile, il ragù, pezzi di salame o prosciutto cotto, grattugiato.



Torta di pesche

Ingredienti :3 uova, 125 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 200 gr. di farina, 3 pesche di Leonforte, anice stellato, cannella a stecche, zucchero a velo, 1 bustina di lievito vanigliato,

Preparazione

Sbattere i tuorli insieme allo zucchero ben bene. Aggiungere la farina e poi il lievito, continuare a sbattere aiutandosi con lo sbattitore elettrico. Ammorbidire sulla fiamma il burro e versarlo al composto, rimescolare. Sbattere tutto il preparato per almeno 15 minuti finchè non sarà spumoso. Tagliare le pesche a fette, bollire dell'acqua in un pentolino, aggiungere un po' di zucchero, cannella e anice stellato. Lasciare che le fette si ammorbidiscano e scolarle dal liquido.

Imburrare una tortiera o se si preferisce foderare lo stampo con della carta forno. Versare il composto, adagiare sopra le fette di pesca e cuocere in forno pre-riscaldato a 200° per 20 minuti.

A cottura ultimata sformare il dolce e spolverare con lo zucchero a velo aiutandosi con un colino.

Le pesche di Leonforte sono un prodotto pregiato che ci consentono di allungare il sapore dell'estate in quanto si tratta di un frutto tardivo che inizia con l'autunno e dura per tutta la stagione.