

Zuppa di verdura paesana

Ingredienti per 1.5 litri (per 10 persone)

- 20 g burro
- 50 g cipolle
- 350 g porro
- 200 g cavolo
- 20 g farina bianca
- 1.5 l brodo vegetale
- 1 x condimento (sale, pepe)
- 20 g vermicelli
- 5 g cerfoglio fresco
- 60 g formaggio grattugiato

Preparazione

- Sbucciare e tritare finemente le cipolle
- Lavare e sminuzzare il porro e il cavolo
- Cuocere separatamente in acqua salata i vermicelli e poi scolarli
- Tritare finemente il cerfoglio
- Soffriggere la cipolla, il porro e il cavolo nel burro
- Spolverare il tutto di farina
- Aggiungere il brodo vegetale caldo, portare ad ebollizione finché non diventa spumoso
- Lasciar sobbollire sino a quando la verdura è cotta
- Rettificare il condimento
- Aggiungere i vermicelli come decorazione e spolverare di cerfoglio
- Servire separatamente il formaggio grattugiato

Vellutata di cavolfiori

Ingredienti per 1.5 litri (per 10 persone)

- 40 g burro
- 50 g cipolle
- 60 g porro
- 20 g sedano rapa
- 450 g cavolfiore fresco
- 120 g patate
- 1.5 l brodo
- 1 x condimento
- 0.6 dl panna intera
- 10 g burro

Preparazione

- Preparare il cavolfiore
- Tagliare 0.1 kg di cavolfiore a rosette
- (per la decorazione) e cuocerlo al vapore separatamente
- Tagliare le verdure a cubetti
- Tagliare le patate a rondelle
- Soffriggere le verdure nel burro
- Aggiungere il cavolfiore
- Aggiungere il brodo vegetale caldo, portare a ebollizione finché non diventa spumoso
- Lasciar sobbollire per 20 minuti
- Aggiungere le patate e lasciar sobbollire ancora per 20 minuti
- Ridurre a purè passandolo nel passaverdura
- Portare nuovamente a ebollizione
- Rettificare il condimento, aggiungere un po' di panna e qualche fiocco di burro
- Decorare la zuppa con le rosette di cavolfiore

Zuppa di semola Leopold

Ingredienti per 1.5 litri (per 10 persone)

- 20 g burro
- 50 g cipolla
- 60 g semola di frumento duro
- 1.8 l brodo
- 1 x condimento
- 10 g romice fresco
- 5 g cerfoglio fresco

Preparazione

- Sbucciare e tritare finemente le cipolle
- Tagliare a Julienne il romice
- Levare le foglie al cerfoglio
- Soffriggere la cipolla nel burro
- Aggiungere la semola e soffriggerla
- Aggiungere il brodo
- Lasciar cuocere sino a cottura ultimata
- Rettificare il condimento
- Aggiungere il romice alla zuppa, cuocere brevemente
- Spolverare il tutto di cerfoglio

Zuppa di cavolo bianco allo zenzero

Ingredienti per 1.5 litri (per 10 persone)

30 g brodo vegetale
1.4 l acqua
1 g zenzero macinato
220 g cavolo bianco

Preparazione

- Soffriggere il cavolo bianco senza aggiunta di grassi
- Aggiungere l'acqua, il brodo vegetale e lo zenzero
- Portare a ebollizione
- La zuppa è pronta

Vellutata di patate

Ingredienti per 1.5 litri (per 10 persone)

40 g	burro
2	foglie di aglio orsino
50 g	cipolla
60 g	porro sbiancato
20 g	sedano rapa
350 g	patate
1.5 l	brodo
5 cl	panna intera

Preparazione

- Tagliare la verdura a cubetti grossi
- Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle
- Lavare l'aglio orsino e tagliarlo a Julienne
- Soffriggere la verdura nel burro
- Aggiungere le patate
- Aggiungere il brodo caldo, condire
- Portare ad ebollizione finché non diventa spumoso
- e lasciar sobbollire per circa 45 minuti
- Ridurre a purè con i 2/3 di aglio orsino (nel mixer)
- Portare nuovamente a ebollizione, rettificare il condimento e aggiungere un po' di panna
- Decorare con la Julienne di aglio orsino

Minestrone

Ingredienti per 10 persone

0.2 l	olio d'oliva	200 g	spaghetti
200 g	pancetta affumicata	200 g	fagioli Borlotti
350 g	cipolla	400 g	pomodori
750 g	porro sbiancato	200 g	pancetta grassa
500 g	cavolo	40 g	aglio
300 g	sedano rapa	20 g	prezzemolo riccio fresco
500 g	carote	20 g	basilico fresco
160 g	polpa di pomodoro	4 x	condimento
10 l	brodo di manzo	300 g	parmigiano grattugiato
600 g	patate		

Preparazione

- Tenere a mollo per 4–6 ore i fagioli Borlotti in acqua fredda, scolarli e poi cuocerli nell'acqua sino a quando non diventano molli
- Tritare la cipolla. Tagliare la pancetta a cubetti
- Tagliare la verdura e le patate a Julienne
- Avvolgere gli spaghetti in un asciugamano e spezzarli
- Sbucciare e levare i semi dai pomodori. Tagliarli a cubetti
- Tritare la pancetta (grassa), l'aglio, il prezzemolo e il basilico (pesto)
- Soffriggere la pancetta e la cipolla nell'olio d'oliva
- Cuocere a vapore il porro e il cavolo, e poi il resto della verdura
- Aggiungere i pomodori e il brodo
- Portare a ebollizione finché il tutto non diventa spumoso e lasciar sobbollire
- 10 minuti prima della fine della cottura, aggiungere le patate, gli spaghetti e cuocerli sino a quando avranno acquistato una consistenza morbida
- Aggiungere i fagioli Borlotti cotti, i pomodori a cubetti e il pesto
- Rettificare il condimento
- Servire il formaggio grattugiato separatamente

Zuppa fredda al pomodoro

Ingredienti per 1.5 litri (per 10 persone)

20 g	burro	600 g	pomodori
50 g	cipolla	40 g	farina bianca
50 g	porro sbiancato	1.5 l	brodo vegetale
20 g	sedano rapa	1.8 dl	panna intera
30 g	carote	1 x	condimento
3 g	aglio	1 g	basilico fresco
60 g	polpa di pomodoro	1 x	condimento (Tabasco)

Preparazione

- Sbiancare 2 pomodori, sbucciarli, levare i semi e tagliarli a cubetti (guarnizione)
- Tagliare a metà il resto dei pomodori, levare i semi e tagliarli a pezzettini
- Tagliare a cubetti la verdura
- Lavare il basilico, staccare le foglie e tritarlo finemente
- Soffriggere la verdura nel burro
- Aggiungere la polpa di pomodoro e ultimare la cottura
- Spolverare il tutto di farina e lasciar raffreddare
- Aggiungere il brodo vegetale caldo e portare a ebollizione
- Aggiungere i pezzetti di pomodori
- Cuocere sino a formare una spuma e poi lasciar ridurre
- Mixare e passare nel passaverdura
- Portare a ebollizione ancora una volta e affinare con la panna
- Rettificare il condimento (ev. con dello zucchero)
- Aggiungere i cubetti di pomodoro, spolverare di basilico
- Condire con il Tabasco piccante
- Mettere al fresco
- Rettificare ancora una volta il condimento e versare molto freddo in tazze tolte dal congelatore

Gratin di patate e melanzane

Zutaten für 10 Personen

- 1.7 kg patate Bintje sbucciate
- 0.9 l latte pastorizzato
- 10 g sale e pepe
- 1 x noce moscata (presa)
- 10 g pasta d'aglio – 10 gr = 1 spicchio
- 800 g melanzane
- 400 g concentrato di pomodoro
- 8 dl salsa besciamella
- 80 g pomodori a cubetti
- 1 x condimento (sale+pepe)

Preparazione

Tagliare le patate a rondelle fini (3 mm) e prepararle per fare un gratin. Lavare le melanzane e tagliarle a cubetti. Soffriggerle con il concentrato di pomodoro sino a ridurle (salsa untuosa), rettificare il condimento

Disporre il tutto a strati (per teglia):

- 1° strato: gratin di patate
- 2° strato: salsa alle melanzane
- 3° strato: gratin di patate
- 4° strato: salsa alle melanzane
- 5° strato: besciamella

Guarnire con cubetti di pomodoro

Cottura 1 ora a 160°

Lasagne vegetariane

Ingredienti per 10 persone

700 g	carote
700 g	cavolo bianco
100 g	burro
160 g	farina bianca
1.3 l	latte intero
1.3 l	acqua
0.3 dl	Noilly pratt (vermut)
10 g	prezzemolo piatto, fresco
1.3 dl	vino bianco
1.5 dl	concentrato di pomodoro
500 g	mozzarella (tagliata a cubetti)
80 g	mozzarella

Preparazione

Soffriggere la verdura nel burro, bagnare con il vino bianco e il Noilly pratt. Aggiungere il latte e l'acqua, portare a ebollizione, rettificare il condimento. Legare eventualmente la salsa, aggiungere il prezzemolo. Conservare 1,5 litri di salsa per piatto come guarnizione

Disporre il tutto a strati nel modo seguente:

- Ricoprire il fondo della teglia con il concentrato di pomodoro
- Uno strato di pasta
- Verdura
- Pasta
- Verdura
- Pasta
- Sugo di verdura
- Mozzarella
- Tempo di cottura circa 1 ora a 160°
- Tagliare 15 porzioni con il coltello elettrico

Gulash Stroganoff

Ingredienti per 10 persone

1.6 kg	filetto di manzo
75 g	burro per friggere
1 x	condimento (sale, pepe)
1 x	condimento (paprica)
140 g	cipolla
170 g	cocomero all'aceto (conserva)
130 g	funghi freschi
10 g	paprica
0.2 l	vino rosso da cucina
1 l	fondo d'arrosto
0.15 l	panna acidula

Preparazione

- Tagliare il filetto di manzo a cubetti
- Tritare finemente le cipolle
- Sbucciare il cocomero e tagliarlo a Julienne
- Tagliare i funghi a listarelle
- Far saltare brevemente la carne nel burro, condirla e toglierla dal fuoco
- Soffriggere la cipolla, aggiungere i cocomeri e i funghi
- Spolverare di paprica e sfumare con il vino rosso
- Aggiungere il fondo d'arrosto e lasciar cuocere brevemente
- Affinare con la panna acidula
- Rettificare il condimento
- Passare brevemente la carne nella salsa senza portare a ebollizione

Bami Goreng

Ingredienti per 10 persone

- 3 uova sbattute
- 500 g porro verde
- 10 g pasta d'aglio – 10 gr = 1 spicchio
- 400 g cavolo bianco
- 1.2 kg sminuzzato di maiale
- 5 g peperoncino rosso fresco
- 22 g Sambal Olek
- 0.2 g coriandolo macinato
- 2 dl succo di limone
- 2x zenzero macinato
- 1 kg tagliatelle fini

Preparazione

- Spezzare a metà le tagliatelle prima di metterle a bollire, cospargerle di olio e conservarle al caldo
- Arrostire lo sminuzzato di maiale con il resto degli ingredienti, mescolare, cuocere brevemente
- Rettificare il condimento sino ad ottenere un sapore piacevolmente piccante (adatto anche per i palati più giovani)

Salsa al curry indiana

Ingredienti per 2 litri (per 10 persone)

- 200 g cipolla
- 40 g pasta d'aglio – 10 gr = 1 spicchio
- 20 g burro da cucina
- 40 g zenzero fresco
- 5 g coriandolo macinato
- 5 g curcuma
- 2 g cumino macinato
- 2 g Garam Masala
- 15 g paprica
- 400 g concentrato di pomodoro
- 1 l acqua
- 320 g lenticchie rosse
- 1 dl iogurt al naturale
- 8 g sale

Preparazione

- Rosolare leggermente le spezie nel burro, aggiungere le cipolle e arrostire per 10 minuti, soffriggere per un minuto lo zenzero tritato e l'aglio
- Aggiungere le lenticchie e far cuocere brevemente
- Bagnare con dell'acqua e dopo 10 minuti versare il concentrato di pomodoro
- Far sobbollire sino ad ammorbidimento, mixare e affinare con lo iogurt
- Rettificare il condimento

Riso Casimir con pollo

Ingredienti per 10 persone


- 1.3 kg petto di pollo fresco senza pelle
- 1 l salsa al curry
- 800 g cocktail di frutta sciroppata sgocciolata
- 5 cl olio di arachidi
- 2 x condimento (sale, pepe)

Preparazione

- Sminuzzare (non troppo finemente) il pollo, condirlo e soffriggerlo nell'olio
- Mescolarlo con la salsa al curry e il cocktail di frutta. Interrompere la cottura


Carne macinata

Ingredienti per 10 persone



1.3 kg	carne macinata di manzo, «carne macinata mista»
50 g	olio di arachidi
300 g	cipolle
7 g	pasta d'aglio – 10 gr = 1 spicchio
20 g	farina bianca
1 x	condimento (sale, pepe)
1	foglia di alloro
20 g	brodo vegetale
0.6 l	acqua

Preparazione

- 
- Soffriggere la carne macinata nell'olio
 - Aggiungere le cipolle, spolverare di farina, poi bagnare con il brodo
 - Condire con sale, pepe e la foglia di alloro
 - Tempo di cottura: circa un'ora

Melanzane farcite

Ingredienti per 10 persone

1.2 kg	melanzane	10 g	maggiorana fresca
1	limone	10 g	menta fresca
10 g	sale+pepe	60 g	uva sultanina
	farcitura	200 g	riso bianco a chicchi lunghi (preboiled)
130 g	peperoncino rosso	240 g	banane
130 g	cipolle	3 dl	brodo di carne
5 cl	olio d'oliva	60 g	burro
1 x	condimento (sale, pepe)		

Preparazione

- Lavare le melanzane, levarne le estremità e tagliarla a metà
- Innaffiare subito le due fette di melanzana con il succo di limone
- Incidere a croce più volte ogni parte e spennellarle entrambe con olio di oliva
- Disporle su carta da forno e cuocerle brevemente (in forno)
- Svuotare le melanzane (bordo di 0,5 cm di larghezza) e salarle leggermente
- Tritare la polpa delle melanzane
- Lavare il peperoncino e tagliarlo a dadini
- Sbucciare le cipolle e tritarle finemente
- Lavare la maggiorana e la menta, levare il gambo e tritarle finemente
- Sbiancare l'uva sultanina
- Cuocere il riso e lasciarlo riposare
- Sbucciare le banane e tagliarle a cubetti
- Soffriggere il peperoncino e le cipolle nell'olio di oliva
- Aggiungere la polpa delle melanzane, l'uva sultanina, il riso e le banane. Rimestare il tutto
- Condire con sale, pepe, maggiorana e menta fresca
- Farcire le melanzane e disporle su una teglia da gratin imburrata
- Innaffiare di brodo e cospargere di fiocchi di burro
- Cuocere al forno a bassa temperatura

Fusilli veloci alla Tonino

Ingredienti per 10 persone

- 1 kg fusilli
- 1 kg pomodori San Marzano
- 500 g panna intera
- 2 cl olio d'oliva pressato a freddo
- 100 g parmigiano grattugiato
- 50 g basilico fresco
- 3 x condimento (sale, pepe)
- 5 g pasta d'aglio – 10 gr = 1 spicchio

Preparazione

- Cuocere la pasta al dente
- Preparare i pomodori: lavarli, tagliarli a pezzettini e soffriggerli leggermente nell'olio d'oliva
- Aggiungere la pasta – ancora tiepida – dopo averla immersa brevemente in acqua fredda
- Affinare con la panna, il parmigiano e il basilico
- Rettificare il condimento

Panna cotta

Ingredienti per 10 persone

- 300 g zucchero
- 1 l latte
- 50 g polvere di crema di vaniglia
- 0.5 dl panna intera

Preparazione

- Caramellizzare lo zucchero in un tegame a 230° sino a quando non si forma una leggera spuma
- Interrompere la cottura aggiungendo un po' d'acqua
- Aggiungere 9/10 di latte, portare a ebollizione
- Mescolare 1/10 di latte con la polvere di crema alla vaniglia e diluire il tutto nel latte leggermente sbattuto
- Cuocere per 2 minuti
- Versare la crema in formine resistenti al calore e caramellizzare con la fiamma
- Guarnire con un ciuffo di panna montata (5 g)

Crema alla vaniglia

Ingredienti per 2 litri (per 10 persone)

- 1.6 l latte
- 250 g zucchero a velo
- 800 g ricotta magra
- 80 g polvere di crema di vaniglia

Preparazione

- Portare a ebollizione 0.9 litri di latte con lo zucchero
- Mescolare la polvere di crema di vaniglia con il resto del latte
- Aggiungere il latte caldo senza smettere di rimestare
- Riversare il tutto nella pentola, portare a ebollizione rimestando continuamente
- Raffreddare subito in acqua ghiacciata e aggiungere la ricotta magra. Mescolare

Crema di ricotta alla vaniglia

Ingredienti per 10 persone

- 1 l latte
- 150 g zucchero
- 50 g polvere di crema alla vaniglia
- 300 g ricotta magra

Preparazione

- Far bollire 9/10 di latte con lo zucchero
- Mescolare 1/10 di latte con la polvere di crema alla vaniglia e diluire il tutto nel latte portato a ebollizione. Lasciar sobbollire per 2 minuti rimestando continuamente
- Lasciar raffreddare e aggiungere la ricotta rimestando
- Versare nelle coppette e guarnire di frutta fresca

Pane alle banane

Ingredienti per 10 persone

250 g	banane	da ridurre in poltiglia
70 g	burro	mescolare con miele sino a formare una
60 g	miele	spuma e aggiungere un tuorlo e zucchero
1	tuorlo	vanigliato
50 g	mix di noci tritate	aggiungere man mano il purè di banane
100 g	frutta secca tritata finemente	mescolare le noci tritate con farina e lievito
140 g	farina bianca	in polvere
5 g	lievito	
30 g	albume	
10 g	zucchero	
2 g	zucchero vanigliato	montare a neve l'albume con il sale e
1 x	una presa di sale	lo zucchero, e poi mescolare lentamente
30 g	scaglie di cioccolata	

Preparazione

- Burro, farina, sale, zucchero, zucchero vanigliato, mescolare il tutto con il miele e il tuorlo
- Aggiungere il mix di noci tritate, le banane e le scaglie di cioccolata
- Mescolare il tutto con l'albume montato a neve. Per semplificare le cose, si può utilizzare un uovo intero
- Versare l'impasto in una forma foderata (con carta da forno)
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° per ca. 33 min. Temperatura 80° C