

I MENU' DEI BAGNI 79

www.bagni79.it



ANTIPASTO: Olive all'Ascolana



INGREDIENTI

40 grosse olive verdi
50 g di carne di maiale
50 g di carne di vitello
50 g di carne di pollo
50 g di prosciutto
100 g di pancetta
parmigiano reggiano
panne grattugiato
2 uova
olio d'oliva
salsa di pomodoro
noce moscata
farina
sale

PREPARAZIONE

Tritare la pancetta e fatela rosolare in un recipiente con un po' di olio, aggiungete poi la carne di vitello, maiale, pollo, il prosciutto e due cucchiari di salsa di pomodoro. Lasciate cuocere lentamente e quando sarà pronto levate la carne dal recipiente, tritatela finissima, mescolatela al fondo di cottura e impastatela con un uovo, due cucchiari di parmigiano, uno di pane, 1/2 bicchiere di latte, sale ed un pizzico di noce moscata. Snocciate le olive e riempitele con il composto ottenuto. Passate poi nella farina, nel rimanente uovo sbattuto e, infine nel pane grattugiato. Friggetele in una padella con abbondante olio bollente e quando saranno pronte scolatele facendole riposare su un foglio di carta assorbente. Servire calde.

PRIMO PIATTO: Vincisgrassi



INGREDIENTI RAGU'

250 g di vitellone magro macinato grosso
20 g di funghi secchi rinvenuti in acqua bollente strizzati e tagliati a pezzetti
un paio di cucchiari d'olio
50 g di prosciutto crudo
grasso e magro tritati
cipolla, carota e sedano tritati
2 dl di salsa di pomodoro densa
1 bicchiere di vino rosso
un po' di farina
una presa di foglie di maggiorana
1 tartufo e noce moscata
100 g di fegatini di pollo cotti con un po' di cipolla in una pallina di burro
150 g parmigiano grattugiato
50 g di burro
1/2 litro di salsa besciamella

INGREDIENTI SFOGLIA

500 g di farina
5 uova
1 cucchiaino d'olio
un po' di sale

PREPARAZIONE RAGU'

In una casseruola rosolare con l'olio un trito di cipolla, carota, sedano e maggiorana unire la carne ed il prosciutto macinati, rosolare, aggiungere una cucchiaia di farina, mescolare bene, far prendere colore, quindi diluire con il vino rosso e farlo evaporare; salare, pepare, grattugiare l'odore di noce moscata. Versare la purea di pomodoro e cuocere a fuoco lento i fegatini di pollo tagliati a fettine, i funghi ed il tartufo affettato finemente. Su una pirofila imburrata sistemare uno strato di lasagne, condirlo con alcune cucchiainate di salsa, di besciamella e di parmigiano; coprire con un altro strato di lasagne e condire alla stessa maniera; continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato sarà di lasagne cosparse di parmigiano e di alcuni fiocchetti di burro. Infornare e gratinare.

PREPARAZIONE SFOGLIA

Tirare la sfoglia come per le normali tagliatelle, tagliarla in pezzi quadrati da 7-8 cm di lato e cuocerli in acqua bollente salata, un po' alla volta, e man mano che si scolano, stenderli su di un canovaccio umido.

SECONDO PIATTO: Coniglio in porchetta



INGREDIENTI

1 coniglio grande e intero
un mazzetto di finocchietto selvatico
aglio
100 g pancetta
100 g prosciutto cotto
100 g salame
100 g pancetta arrotolata
un bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE

Lavate il coniglio con acqua e aceto, togliete le interiora, pulitele, lavatele e tenetele da parte. Scottate in acqua bollente salata il finocchietto con 2-3 spicchi d'aglio e conservate l'acqua di cottura. Rosolate a fuoco basso un battuto di pancetta tesa, prosciutto e salame. Unite le interiora a pezzetti e il finocchietto e proseguite la cottura per qualche minuto. Stendete il coniglio su un telo, salatelo, pepatelo e ricoprite l'interno con le fettine di pancetta. Distribuite al centro il soffritto preparato, l'aglio rimasto, schiacciato, e una macinata di pepe. Arrotolatelo con cura, in modo da racchiudere bene il ripieno; cucite l'apertura e legate il coniglio. Scaldate il forno a 170°. Rosolate il coniglio sul fuoco in una teglia con un filo d'olio; unite metà del vino e un bicchiere d'acqua di cottura del finocchietto, trasferitelo in forno e fatelo cuocere per circa un'ora rigirandolo, bagnando spesso con il fondo di cottura e unendo vino e acqua del finocchietto, quando necessario. Prima di servirlo, liberatelo dallo spago, tagliatelo a pezzi e accompagnatelo con il ripieno tagliato a fettine.

CONTORNO: Patate trifolate



INGREDIENTI

400 g di patate
100 g di burro
4 cucchiaini di olio
2 spicchi d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
sale e pepe

PREPARAZIONE

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a dadi piuttosto regolari. In una padella fate scaldare olio e burro assieme a due spicchi d'aglio. Asciugate le patate in uno strofinaccio, mettetele nella padella e fatele cuocere a calore moderato per una mezz'oretta fino a quando non saranno ben dorate. Regolate di sale. Mescolate con cura ogni tanto. A cottura ultimata unite il prezzemolo e mescolate sempre con delicatezza. Servite subito. Ricordatevi che il prezzemolo non deve assolutamente cuocere.

DOLCE: Cicerchiata



INGREDIENTI

300 g di farina bianca
150 g di mandorle tostate
3 uova
1 limone non trattato
1/2 bicchierino di cognac
miele fluido millefiori
strutto

PREPARAZIONE

Impastate la farina con le uova sbattute con il cognac, aromatizzate con la parte gialla della scorza del limone grattugiata. Formate degli gnocchetti con l'impasto e friggeteli nello strutto bollente. Fate assorbire il grasso in eccesso su carta assorbente. Metteteli in una ciotola, spolverizzateli con le mandorle e coprite di miele, rimestando col cucchiaino di legno. Stendete su un piatto e mettete al fresco. Il nome di questo dolce, tipico del periodo di carnevale, deriva dalla cicerchia, anche se con i ceci non ha nulla a che vedere se non l'aspetto.

VINO: Lacrima di Morro d'Alba