Gâteau au texte

INGRÉDIENTS:
1 kg de farine blanche
½ litre d'eau
½ verre d'huile
1 poignée de parmesan
2 sachets de levure.

Mélanger rapidement tous les ingrédients et former 4 gâteaux. Cuire sur une plaque de fonte des deux côtés.

Impastoiata

INGRÉDIENTS:
1 oignon de taille moyenne avec origan et marjolaine
250 g de haricots borlotti cuits à l'eau
purée de tomates ½ litre d'eau
farine de polenta
huile
sel.

Faire revenir l'oignon avec l'origan et la marjolaine dans une casserole ; quand tout est bien doré, ajouter les haricots, l'eau et la purée, faire bouillir pendant une demi-heure et enfin verser la polenta en remuant constamment jusqu'à ce que la consistance soit dense. Sel à volonté. Le plat est généralement servi chaud (en entrée) mais, refroidi et coupé en tranches, il convient aussi très bien comme entrée.

Les Bigoli

INGRÉDIENTS:
½ kg de ricotta
800 g d'épinards cuits
2 œufs entiers
5 cuillères à soupe de parmesan
5 cuillères à soupe de farine
1 poignée de sel, un peu de noix de muscade.

Goutter les épinards et ajouter tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène; laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures. Travailler la pâte pour obtenir de grosses quenelles. Faire bouillir dans une grande quantité d'eau salée. Servir avec du beurre et de la sauge.

Les "strangozzi" avec olives et câpres

INGREDIENTS:
Olives vertes et olives noires dénoyautées
câpres, persil, ail
chapelure faite avec du pain maison.

Mélanger olives, câpres, persil et ail, puis ajouter la chapelure au mélange. Une bonne préparation a une couleur vert foncé, donc faites attention à ne pas mettre trop de chapelure. Pour la sauce: huile, ail, piment, purée de tomates. Faire rissoler l'ail et le piment jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajouter la sauce et cuire jusqu'à ce que tout soit bien sec. Cuire les pâtes, les égoutter et mélanger la sauce avec la préparation puis servir.

Pommes de terre braisées

Allumer la cheminée et attendre qu'il y ait des braises et des cendres. Mettre les pommes de terre entières dans un coin de la cheminée pas trop près de la chaleur et les saupoudrer de cendre chaude mélangée à de la braise jusqu'à ce qu'elles soient complètement couvertes. Au bout d'environ 25 minutes, déplacer les pommes de terre et les saupoudrer à nouveau de cendre chaude et de braises. Répéter l'opération une troisième fois. Les pommes de terre sont cuites lorsqu'elles sont tendres au toucher. En moyenne, le temps de cuisson total pour 1 ou 2 kg de pommes de terre est d'environ 60 à 80 minutes.

Un dessert typique

INGRÉDIENTS:
½ litre de lait
250 g de pain sec
80 g de beurre
100 g de sucre
100 g de raisins secs et
25 g de pignons de pin
1 poire
1 pomme
1 pincée de cannelle
2 œufs entiers.

Tremper le pain dans le lait tiède. Séparément, battre les œufs, le sucre et le beurre ; broyer le pain, mélanger le tout et ajouter la cannelle, les raisins secs et les fruits coupés en morceaux. Étendre sur une plaque à pâtisserie basse, saupoudrer de pignons de pin et cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes. Il est conseillé de le consommer encore chaud.

Les Tozzetti

INGRÉDIENTS:

6 œufs
200 g de beurre ou de saindoux
600 g de sucre
1 citron
2 petits verres d'anis
½ verre de graines d'anis
2 gousses de vanilles
1 kg d'amandes
1 kg de farine
1 sachet de levure

Mélanger tous les ingrédients, leur donner la forme d'un saucisson et mettre au four. Une fois cuit et refroidi, couper le tout en tranches et remettre au four à 120°C pendant 10 minutes maximum. Ils accompagnent très bien les vins doux ou liquoreux.