

Torta al Testo

INGREDIENTI:

1 kg di farina bianca
½ l di acqua ½ bicchiere d'olio
1 manciata di parmigiano 2 bustine di lievito

Impastare velocemente tutti gli ingredienti e formare 4 focacce.
Cuocere su una piastra di ghisa da ambo i lati.

L'Impastoiata

INGREDIENTI:

1 cipolla di medie dimensioni
origano e maggiorana
250 g di fagioli borlotti lessati
passata di pomodoro
½ l di acqua
Farina di polenta
Olio
sale

Soffriggere in una casseruola la cipolla con l'origano e la maggiorana; quando tutto è ben rosolato aggiungere i fagioli, l'acqua e la passata, far bollire per mezz'ora e infine versare la polenta mescolando costantemente fino al raggiungimento di una consistenza densa. Salare a piacimento. L'impastoiata viene solitamente servita calda (come primo piatto) ma, fatta freddare e tagliata a fette, si presta benissimo anche come antipasto.

I Bigoli

INGREDIENTI:

½ kg di ricotta
800 g di spinaci lessi
2 uova intere
5 cucchiaini di parmigiano
5 cucchiaini di farina
1 manciata di sale
noce moscata

Strizzare gli spinaci ed aggiungere tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto uniforme; lasciare riposare in frigo per qualche ora. Lavorare l'impasto fino ad ottenere dei grossi gnocchi bislunghi. Lessare in abbondante acqua salata.

Servire con burro e salvia.

Gli strangozzi olive e capperi

INGREDIENTI:

Olive verdi e nere denocciolate

Capperi Prezzemolo

aglio

Pane grattugiato fatto con pane essiccato in casa

Frullare assieme olive, capperi, prezzemolo e aglio, aggiungere poi al frullato il pane grattugiato. Un buon preparato ha un colore verde scuro, attenzione quindi nel non eccedere con il pane grattugiato. Per il sugo: olio, aglio, peperoncino, passata di pomodoro. Soffriggere l'aglio e il peperoncino fino a rosolatura, aggiungere poi la passata e far cuocere fino a che il tutto non sia ben asciutto.

Cuocere la pasta, scolarla e mescolarvi il sugo con il preparato, impiattare e servire.

Le patate alla brace

Accendere il focolare e attendere che ci siano brace e cenere.

Stendere ordinatamente le patate intere in un angolo del camino separato dal fuoco e cospargerle con la cenere calda mista alla brace fino a ricoprirle completamente. Dopo circa 25 minuti smuovere le patate e cospargerle di nuovo con della nuova cenere calda e brace. Ripetere l'operazione una terza volta. Le patate sono cotte quando sono morbide al tatto. Mediamente il tempo totale di cottura per 1 o 2 kg di patate va da 60 a 80 min. circa.

Il dolce tipico

INGREDIENTI:

½ l di latte

250 g di pane secco

80 g di burro

100 g di zucchero

100 g di uvetta

25 g di pinoli

1 pera

1 mela

1 pizzico di cannella

2 uova intere

Mettere il pane a bagno nel latte tiepido.

A parte sbattere assieme le uova, lo zucchero e il burro; frullare il pane, unire il tutto e ed aggiungere la cannella, l'uvetta e la frutta tagliata a pezzetti.

Stendere su una teglia bassa, cospargere di pinoli ed infornare a 180°C per 40/50 minuti. Si consiglia di mangiarlo ancora tiepido.

I Tozzetti

INGREDIENTI:

- 6 uova*
- 200 g di burro o di strutto*
- 600 g di zucchero*
- 1 limone*
- 2 bicchierini di anice*
- ½ bicchiere di semi di anice*
- 2 vaniglie*
- 1 kg di mandorle*
- 1 kg di farina 1 bustina di lievito*

Impastare tutti gli ingredienti dando la forma di un salame e infornare. Una volta cotto e raffreddato, tagliare a fette e rimettere in forno a 120°C per non più di 10 minuti.

Si accompagnano benissimo con i vini dolci o liquorosi.