

*Primo,  
Seconda  
& Dolce*



20•FB•04

*A*nni fa, una sera invitai a cena il mio nuovo fidanzato.

*Come si conviene in queste occasioni, curai ogni dettaglio: dal cibo alla preparazione della tavola. L'effetto superò ogni previsione; l'amato mi disse, tra gratitudine e incredulità che nessuna aveva mai cucinato così per lui...*

*La cucina è una forma di amore; cucinare per qualcuno, o per noi stessi, è un modo di nutrire e di dare piacere. E il piacere di chi cucina è forse più grande di quello di chi mangia.*

*Ogni ricetta è una nuova occasione per provare quel piacere. Buona lettura.*

*Per la cronaca: la mia meravigliosa storia d'amore naufragò in breve tempo. C'est la vie! Comunque mi sono ripresa discretamente, ho continuato a godere delle gioie del cibo e della cucina e a farne godere gli altri. Ah! Sono di nuovo single. Chissà perché?*

*Biancalisa Rossetto*

# *Indice*

Lasagne allo speck .....	<b>1</b>
Maccheroni ai cavolfiori .....	<b>2</b>
Tagliatelle paglia e fieno con calamaretti e piselli .....	<b>3</b>
Insalata di pasta e peperoni .....	<b>4</b>
Pizza finta .....	<b>5</b>
Bauletti farciti e impanati .....	<b>6</b>
Sformatine di fegato .....	<b>7</b>
Puerco pibil .....	<b>8</b>
Budino di ricotta .....	<b>9</b>
Torta al cioccolato .....	<b>10</b>
Torre di crespelle .....	<b>11</b>
Torta al cioccolato, zenzero e cannella .....	<b>12</b>

# *Lasagne allo speck*

**DIFFICOLTÀ:** facile

**DOSI:** 4 persone

**INGREDIENTI:**

250 g di lasagne fresche

1 kg di bietole

1 spicchio di aglio

1 cipolla

60 g di nocciole tritate

150 g di speck

2,5 dl di besciamella

Fettine di formaggio

30 g di burro

2 cucchiaini di olio extravergine  
d'oliva

Noce moscata

Sale

**PREPARAZIONE:**

Pulite le bietole, lavatele e spezzettatele. Lessatele in acqua salata per 10 minuti e scolatele bene. Lasciate appassire l'aglio e la cipolla in una casseruola con l'olio. Unite le bietole e fatele insaporire a fuoco basso per 7-8 minuti.

Aggiungete lo speck a striscioline, cuocete per 5 minuti e cospargete con i 2/3 delle nocciole e una grattata di noce moscata.

Scaldate il forno a 200 °C.

Imburrate una pirofila e velatela di besciamella. Fate uno strato di pasta e coprite con metà della verdura. Cospargete con un terzo della mozzarella rimasta e con il formaggio. Formate un secondo strato di pasta, verdure e formaggio e terminate con la pasta e la besciamella rimaste. Cospargete con il formaggio e le nocciole rimaste, condite con il burro a fiocchetti e infornate per 10 minuti.

*Buon Appetito!*

# Maccheroni ai cavolfiori

**DIFFICOLTÀ:** facilissima

**DOSI:** 4 persone

**INGREDIENTI:**

350 g di maccheroni

30 g di nocciole tostate e tritate

½ cavolfiore bianco

½ cavolfiore verde

250 ml di besciamella pronta

40 g di burro

2 cucchiaini di Parmigiano reggiano  
grattugiato

Noce moscata

Sale

Pepe

**PREPARAZIONE:**

Mondate i cavolfiori, privateli delle foglie esterne più dure, lavateli e divideteli in cimette. Lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti, poi scolateli accuratamente.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, portatela ad ebollizione, salatela, aggiungete la pasta e cuocetela per circa 10 minuti.

Versate la besciamella in una casseruola a fuoco basso, salatela, pepatela, unite il parmigiano

grattugiato, profumate con un'abbondante grattata di noce moscata e mescolate.

Scolate la pasta in una larga terrina e conditela con 20 g di burro.

Incorporate la besciamella, unite le cimette di cavolfiore e metà delle nocciole e rovesciate il tutto in una pirofila imburrata. Completate con le nocciole rimaste, mettete nel forno caldo a 220 °C e cuocete per circa 20 minuti. Sfornate, fate riposare qualche minuto e servite.

*Buon Appetito!*

# Tagliatelle paglia e fieno con calamaretti e piselli

**DOSI:** 4 persone

**PREPARAZIONE:** 35 minuti

**COTTURA:** 60 minuti

**INGREDIENTI:**

300 g tagliatelle paglia e fieno

300 g calamari surgelati

150 g piselli surgelati

1 porro

1 dl vino bianco secco

1 limone (il succo e la scorza)

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di erba cipollina

Sale

Pepe

**PREPARAZIONE:**

Scongelate e tagliate ad anelli i calamari. Lessate i piselli ancora surgelati in acqua salata per 5 minuti, scolateli e lasciateli raffreddare.

Tagliate il porro a fettine sottili e saltatele in padella con l'olio un paio di minuti; aggiungete i calamaretti e fateli rosolare per qualche minuto. Bagnateli con il vino, lasciatelo evaporare e proseguite la cottura per 30 minuti,

aggiungendo acqua bollente se necessario.

Unite i piselli, salate e pepate, cospargete con l'erba cipollina, aromatizzate con il succo di lime e la scorza tagliata a julienne e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Lessate le tagliatelle paglia e fieno in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditeli in padella con il sugo di calamari e piselli. Saltateli per un paio di minuti e servite.

*Buon Appetito!*

# *Insalata di pasta e peperoni*

**DOSI:** 4 persone

**INGREDIENTI:**

320 g farfalle  
6 filetti di peperoni  
250 g mozzarella  
4 filetti di acciuga  
1 limone  
1 cucchiaio di capperi  
1 spicchio d'aglio  
2 rametti di maggiorana  
6 cucchiaini di olio extravergine di  
oliva  
Sale  
Pepe

**PREPARAZIONE**

In una ciotola unite la scorza del limone grattugiata, l'aglio spremuto, i capperi, la maggiorana tritata, la mozzarella a cubetti, le acciughe a pezzetti e i filetti di peperoni.

Condite con l'olio, il sale, il pepe e amalgamate il tutto.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e lasciatela raffreddare. Condite la pasta con gli ingredienti precedentemente preparati e servite.

*Buon Appetito!*

# *Pizza finta*

**DIFFICOLTÀ:** facilissima

**DOSI:** 4 persone

**INGREDIENTI:**

6 uova

1 dl di latte

2 cucchiaini di farina

2 grossi pomodori

400 g di mozzarella

Filetti di tonno

1 cucchiaino di origano

1 cucchiaino di olio extravergine di  
oliva

**PREPARAZIONE:**

Sbattete le uova con un abbondante pizzico di sale, la farina e il latte.

Ungete una teglia antiaderente di 28 cm di diametro, versatevi il composto di uova, livellatelo e mettetelo in forno caldo a 200 °C per circa 10 minuti, fino a quando sarà dorato e compatto.

Lavate i pomodori e tagliateli a fettine regolari; tagliate a fettine anche la mozzarella e mettetela a sgocciolare perché perda il suo siero.

Togliete la frittata dal forno, distribuite le fettine di pomodoro

sulla superficie in modo da ricoprirla, quindi disponetevi sopra le fettine di mozzarella e i filetti di tonno spezzettati.

Salate, completate con origano e un filo di olio e mettetevi in forno per altri 5 minuti.

*Buon Appetito!*



# *Bauletti farciti e impanati*

**DIFFICOLTÀ:** facilissima

**INGREDIENTI:**

4 fette di fesa di vitello di 100 g  
l'una  
100 g di speck a fettine  
70 g di Emmental  
2 uova  
Farina 00  
Pangrattato  
Olio per friggere  
Sale  
Pepe

**PREPARAZIONE:**

Appiattite le fette di vitello con un batticarne in modo da allargarle leggermente e, se necessario, paregiate i bordi. Adagiate su metà di ogni fetta 25 g di fettine di speck, lasciando liberi i bordi.

Tagliate il formaggio a fettine sottili e distribuitele sullo speck. Salate, pepate leggermente e ripiegate i 3 bordi delle fette di carne intorno al ripieno, quindi richiudete le fette su se stesse e fissatele con stecchini di legno.

Versate la farina su un piatto e passatevi i bauletti preparati,

in farinandoli anche sui lati.

Sbattete le uova in una fondina con sale e pepe; immergetevi i bauletti, passateli nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio, non eccessivamente caldo.

*Buon Appetito!*

# *Sformatine di fegato*

## **INGREDIENTI:**

300 g di fegato di vitello o di maiale  
½ bicchiere di porto  
2 foglie di alloro  
1 tuorlo d'uovo  
Cipolla  
Scalogno  
Sale  
Pepe

## **PREPARAZIONE:**

Cuocere 300 g di fegato in un trito di cipolla e scalogno, dopo circa 5 minuti bagnare con ½ bicchiere di porto e aggiungere 2 foglie di alloro sale e pepe, portare alla cottura se necessario usando del brodo vegetale. Togliere dal fuoco e, dopo avere tolto l'alloro, macinare finemente, aggiungere un tuorlo d'uovo e mettere nelle terrine che vanno messe in forno a circa 180 °C per 20 minuti (usare la carta forno per il fondo delle terrine).

*Buon Appetito!*

# *Puerco pibil (cochinita pibil)\**

## **INGREDIENTI:**

5 cucchiaini di annato (achiote)  
2 cucchiaini di cumino  
1 cucchiaino di pepe  
½ cucchiaino di chiodi di garofano  
8 semi di pimento forte  
2 peperoncini piccanti  
½ tazza di succo di arancia  
½ tazza di aceto bianco  
5 limoni (succo)  
1 cucchiaio di tequila  
2,5 kg di carne di maiale  
foglie di banano\*\* (per foderare la teglia)

## **PREPARAZIONE:**

Macinare fine le spezie, aggiungere il succo di arancia, l'aceto, il succo di limone e la tequila e frullare per amalgamare.

Tagliare in pezzi la carne, in un sacchetto ermetico mettere carne e condimento e lasciare macerare per mezz'ora; foderare la teglia con le foglie di banano, mettere la carne e il condimento, chiudere con altre foglie, sigillare la teglia con fogli di alluminio per non fare uscire il vapore, mettere in forno a 180 °C per circa 4 ore.

Servire su una base di riso bianco con peperoni crudi o saltati in padella.

Il piatto preferito da Johnny Deep nel film "Once Upon a Time in Mexico".

\* maiale al forno.

\*\* non sono necessarie.

*Buon Appetito!*

# *Budino di ricotta*

**DIFFICOLTÀ:** facile

**DOSI:** 4 persone

**INGREDIENTI:**

1,5 kg ricotta

6 uova

300 g zucchero

1 cucchiaio farina

½ tazza panna montata

1 limone (buccia grattugiata)

1 bustina di vaniglia

**PREPARAZIONE:**

Lavorare la ricotta, lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Separare i tuorli dagli albumi e montarli a neve fermissima.

Aggiungere al composto di ricotta i tuorli, uno alla volta, la farina, la buccia del limone grattugiata e amalgamare bene il tutto.

Aggiungere la panna montata e, mescolando sempre nello stesso verso, gli albumi montati a neve.

Imburrare e infarinare uno stampo per dolci, versare il preparato e cuocere a 150 °C per 50 minuti circa.

Raffreddare in forno spento e decorare a piacere con cioccolato fuso.

*Buon Appetito!*

# Torta al cioccolato

## INGREDIENTI:

5 uova  
1 cucchiaino bello abbondante di cacao amaro  
300 g di cioccolato extra fondente  
100 g di burro  
100 g di zucchero  
2 cucchiari rasi di farina

## PREPARAZIONE:

allora, prendi il burro e il cioccolato e li metti a fondere a bagnomaria, intanto prendi lo sbattitore e monti a neve gli albumi con un pizzico di sale, poi li lasci lì e passi alla ciotola con i tuorli e lo zucchero e sbatti anche quelli. Intanto prendi la teglia la imburri leggermente, la infarini leggermente e accendi il forno a 160 °C. Poi metti il cacao e la farina nei tuorli e continui a sbatterli, quando sono amalgamati prendi il cioccolato e il burro fusi che intanto sono diventati tiepidi (perché tu sai che se scaldi troppo il cioccolato si brucia e diventa cattivo, quindi tu hai già spento il gas come hai visto che comincia a fondere) e cominci ad aggiungerli all'impasto sempre sbattendo (io lascio lo sbattitore

acceso al minimo appoggiato al bordo della ciotola, così ho due mani libere). Quando hai aggiunto tutto il composto è piuttosto consistente e passi quindi ad unire gli albumi, mischi ancora il tutto e lo versi nella teglia. metti in forno che nel frattempo ha raggiunto la temperatura giusta e lasci cuocere per 30 minuti, poi estrai aspetti 10 minuti e puoi mangiarla.

Dovrebbe essere buona anche per due o tre giorni, ma di solito non raggiunge mai il tramonto del giorno seguente così non posso garantirti la durata.

*Buon Appetito!*

# Torre di crespelle

**DIFFICOLTÀ:** media

**DOSI:** 4 persone

**PREPARAZIONE:** 1 ora

**CALORIE:** 730 a porzione

**INGREDIENTI:**

- Per le crespelle:

2 uova

125 g farina

2,5 dl latte

Burro

1 cucchiaio di zucchero

Sale

- Per la farcitura:

500 g crema pasticciera già pronta

200 g ricotta

1 scatola di frutta sciroppata mista

Gherigli di noce

30 g di mandorle sgusciate

Zucchero scuro

**PREPARAZIONE:**

Preparare le crespelle: diluite la farina con il latte, unitela alle uova sbattute con il sale e mescolate bene per non formare grumi. Sciogliete una noce di burro in un padellino di 15 cm di diametro, versatevi un cucchiaio di pastella e cuocete una crespella sottile voltandola una sola

volta con una paletta; preparate allo stesso modo le altre.

Mescolate la crema pasticciera con la ricotta. Rivestite di alluminio uno stampo a soufflé, ungetelo di burro, coprite il fondo con parte delle crespelle e mettere le altre intorno foderando le pareti e facendole sbordare un po'. Stendete sul fondo uno strato di crema, fate uno strato di frutta sciroppata tritata, lamelle di mandorle e gherigli di noci spezzettati. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti e ripiegate su tutto le crespelle. Coprite con alluminio e infornate a 190 °C per 35 minuti. Sfornate e servite con del caramello.

*Buon Appetito!*

# *Torta al cioccolato, zenzero e cannella*

## **INGREDIENTI:**

Latte

Pane raffermo

Cioccolato fondente

4 cucchiaini di zucchero

Burro

1 cucchiaino di zenzero

1 cucchiaino di cannella

1 bustina di lievito

## **PREPARAZIONE:**

Mettere il pane nel latte e scaldare leggermente e poi frullare tutto.

Fare fondere il cioccolato e il burro, aggiungere il composto di pane e latte, lo zucchero, lo zenzero, la cannella e il lievito. Ungere una teglia e infornare a 180 °C per 45 minuti circa.

Quasi come la torta della pace nel film “Dillo con parole mie”

*Buon Appetito!*

**RINGRAZIAMENTI:**

Biancalisa Rossetto per la prefazione  
e tutti coloro che hanno inviato le ricette.

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE:**

Fabio Bianchi

consulenza, progetto ed esecuzione di grafica per la pubblicità, l'editoria e il web  
via c. beccaria, 22 - 27100 pavia - tel. 0382.299.36 - cell. 328.02.82.742  
e-mail [fabiobianchi@mac.com](mailto:fabiobianchi@mac.com) - web [www.fabiobianchi.it](http://www.fabiobianchi.it)

**IMPAGINAZIONE:** Adobe InDesign.

**CARATTERI:** Zapfino, Didot e Copperplate.

**DISTRIBUZIONE:** Adobe Acrobat.

**2004**

“Girl With a Pearl Earring” Jan Vermeer (1632-1675).



**20•FB•04**