

Acquasale

Piatta tipicamente estiva si utilizza il pane raffermo. Si bagna con l'acqua e si sminuzza finemente morbido. Si spremono sopra i pomodori e si ricopre con un filo d'olio di sale ed un pizzico di origano. Si accompagnano con pezzi di cipolla fresca, cipolla e melanzane sottile.

Ricette

Amaretti



Per ogni 100 g di mandorle di amaretti, si toglie il nocciolo, si sminuzza e si dispongono in un piatto di portata. Si coprono con aceto e si lasciano marciare per circa 4 ore. Si scola l'aceto e mezz'ora prima di mangiarle si coprono con il succo di 2 limoni, un pizzico di sale ed un trito di aglio e prezzemolo. Si copre sopra un filo d'olio d'oliva.

Acquasale

Piatto tipicamente estivo; si utilizza il pane raffermo. Si bagna con l'acqua per farlo diventare morbido. Si spremono sopra i pomodori maturi, si mette un filo d'olio il sale ed un pizzico di origano. Si accompagna volentieri con cipolla fresca, capperi o melanzane sottolio.

Amaretti

20 grammi di mandorle amare, 1 Kg di mandorle dolci, 1 kg di zucchero, 300 grammi di farina, bianchi d'uovo quanto ne richiede la pasta.

Tritare le mandorle, aggiungere gli altri ingredienti ed impastare. Con il cucchiaino fare una pallina sulla carta forno ed infornare a forno caldo a 180 gradi. Quando sono diventati un po' scuri sono cotti.

Alici marinate

1/2 kg di alici fresche. Si spinano, si toglie la testa, si aprono e si dispongono in un piatto da portata. Si coprono con aceto e si lasciano macerare per circa 2 ore. Si scola l'aceto e mezz'ora prima di mangiarle si cospargono con il succo di 2 limoni, un pizzico di sale ed un trito di aglio e prezzemolo. Si versa sopra un filo d'olio d'oliva

Alici sotto sale

Si fanno in un recipiente di terracotta oppure in un vaso di vetro.

Si spinano e si decapitano le alici fresche, dopo averle pulite dalle interiora. Si dispongono nel vaso alternando uno strato di sale grosso ed uno di alici.

Si mette sopra un disco di legno o un piatto e un peso. Dopo 3 o 4 giorni si butta l'acqua che viene a galla e si aggiunge la stessa quantità di acqua con abbondante sale fine e si rimette sopra il peso. Vanno fatte maturare per circa un mese prima di essere consumate.

Alici a cotoletta

Si puliscono le alici, si spinano e si toglie anche la testa. In una scodella si sbattono le uova con il sale.

Si passano nell'uovo e si friggono in padella con olio bollente.

Amarene sciroppate

800 grammi di amarene snocciolate, 1 kg di zucchero, mezzo litro di acqua. Mettere il tutto in un tegame sul fuoco, far alzare il bollore e dopo qualche minuto spegnere. Lasciare riposare in un tegame smaltato o di acciaio scoperto per un giorno. Dopo 24 ore mettere nei vasetti di vetro.

Bracirole di carne

Stendere con il batticarne le fettine di vitello o di maiale. In mezzo mettere aglio tritato finemente, prezzemolo, formaggio grattugiato (grana o pecorino) e pepe. Arrotolare e fermare con cotone da cucito o stuzzicadenti. Far cuocere nel sugo di pomodoro.

Budino

1 tazza da caffè di farina, 1 tazza da caffè di zucchero, mezzo litro di latte, 1 busta di vanillina o buccia di limone grattugiato. Mettere in una pentola la farina, versare qualche cucchiaio di latte e stemperare, aggiungere poi l'altro latte poco alla volta facendo attenzione a non formare i grumi, aggiungere lo zucchero e la buccia grattugiata di limone (si può mettere anche la buccia intera da togliere successivamente). Portare ad ebollizione girando continuamente. Far bollire per 2-3 minuti e versare nelle ciotole e farlo raffreddare. Per farlo bicolore, lasciare un po' di budino nella pentola, versare un po' di cacao oppure un cioccolatino. Far sciogliere e versare al centro della ciotola dove è stato messo il budino bianco un cucchiaio di budino scuro.

Catalogne olio e sale

Lessare le catalogne(spigate) in acqua bollente. Salare e scolare. Aggiungere un filo d'olio crudo di frantoio.

Cicatelli e broccoli

In acqua bollente salata lessare i broccoli. Dopo circa 4-5 minuti aggiungere i cicatelli e scolare.

A parte far soffriggere nell'olio l'aglio, le acciughe e un po' di peperoncino, togliere l'aglio e versare il contenuto sulla pasta, oppure far saltare con la pasta.

Cicatelli con la rucola

Lessare una patata tagliata a pezzetti in acqua salata bollente, a metà cottura versare la rucola e quando l'acqua riprende a bollire i cicatelli. Fare a parte un sughetto con pomodorini a pezzi, aglio olio e peperoncino. Togliere l'aglio e versare il sughetto sulla pasta con la rucola scolata oppure far saltare in padella.

Ciliegie sciroppate

1 Kg di ciliegie denocciolate, 400 grammi di zucchero. Mettere in una scodella le ciliegie con lo zucchero. Dopo 24 ore aggiungere 100 grammi di alcool ed invasare.

Cotognata

Fare a pezzi non tanto piccoli le mele cotogne, pesarle ed a ogni KG di frutta aggiungere ½ kg di zucchero, la buccia di 1 limone e la buccia di un'arancia fatta a listarelle.

Si mette il tutto in un recipiente e si lasciano riposare per 24 ore, mescolando di tanto in tanto. Mettere il tutto in una pentola d'acciaio e far cuocere senza girare. Quando, preso un po' di sciroppo fra le dita, diventa filante invasare nelle formelle.

Questa marmellata rimane un po' dura.

Una volta rassodata si può tagliare a cubetti ed incartarla nella carta forno o nell'alluminio come delle caramelle.

Croccante

½ kg di mandorle sbucciate, asciugate e spezzettate, 400 gr di zucchero. Nel tegame si versano le mandorle con lo zucchero e si fanno amalgamare a fuoco lento girando continuamente fino a quando si forma un impasto omogeneo. Sul marmo bagnato con acqua fredda o sulla carta forno mettere dei cucchiari pieni d'impasto e lasciare raffreddare.

Ceci tostati

Nell'acqua bollente salata (anche quella con cui si è cotta la pasta), mettere i ceci in ammollo per 2-3 minuti; scolarli e metterli in un recipiente coperti con un canovaccio umido per 2/3 ore.

A questo punto si possono fare in due modi:

Sul fuoco del camino in una pentola bucata girando di continuo oppure nel modo seguente:

In una teglia larga mettere la sabbia, 2 foglie di alloro ed i ceci, mettere sul fuoco e girare di tanto in tanto. Quando scoppiettano toglierli dal fuoco. Vagliare la sabbia, mettere i ceci in un contenitore e versare un po' di sale.

Cuzzetto di pane e pomodoro:

Si taglia una barchetta di pane pugliese e si toglie con un coltello la mollica all'interno lasciandola intera.

Si spremono i pomodori, si mette il sale, l'olio e l'origano.

Si mette dentro qualche melanzana sott'olio e qualche capperi. Si condisce con pomodoro sale e olio anche la mollica e si rimette all'interno.

Era la merenda del pomeriggio.

Ferratelle

4 uova in una tazza, la stessa quantità di olio e di zucchero, farina quanto basta (circa 800 gr), vanillina, un pizzico di sale, $\frac{1}{2}$ bicchierino di liquore. Si impasta il tutto fino a formare un composto morbido ed omogeneo.

Formare una pallina ed inserirla nella forma delle ferratelle (si trova nei vari mercati ed è composto da una piastra di ferro) e cuocere sul gas girando prima da un lato e poi dall'altro.

Fichi secchi

Si prendono dei fichi maturi e si mettono a seccare su di una rete a cesta di giunco (spasella) rigirandoli di tanto in tanto ed avendo cura la notte di non farli prendere umidità. Poi si mettono un po' nel forno per completare l'asciugatura.

Si tagliano a metà lasciando intatto il solo picciolo e si inserisce una mandorla tostata all'interno.

Metterli in vaso alternando delle foglie di alloro.

Fagiolini e patate

Si mette a soffriggere l'aglio con il peperoncino ed una decina di pomodori tagliati a pezzi. Si mette mezzo kg di fagiolini e mezzo kg di patate tagliate a dadini, si copre d'acqua, si sala e si tengono sul fuoco fino a quando sono cotti e l'acqua si è ristretta.

Alla fine a piacere si grattugia un po' di parmigiano.

Farinata

Versare in una ciotola la farina di ceci (350 grammi), aggiungere 1 pizzico di sale ed iniziare a versare l'acqua (circa 1 litro) pian piano girando sempre per non far formare i grumi fino a quando la preparazione non sarà liquida ed omogenea. Lasciare riposare per circa 1 ora.

Mettere in una teglia larga mezzo bicchiere d'olio e versare il composto. La farinata deve risultare molto sottile. Amalgamare il composto con l'olio ed infornare nel forno caldissimo per circa 15 minuti e comunque fino a quando sulla superficie della farinata si formeranno delle bollicine dorate ed i bordi risulteranno scuri. Si aggiunge un po' di pepe e si serve calda.

Fave a purea con cicoria:

Mettere in ammollo 1/2 kg di fave decorticate. Cuocerle con acqua salata a fuoco lento con una foglia di alloro fino a quando non diventa una purea.

A parte lessare della cicoria di campagna (circa 1/2 kg). Far soffriggere in una teglia uno spicchio di aglio, del peperoncino e due o tre pomodori tagliati a pezzi. Amalgamare con la cicoria e poi versare nel piatto un po' di purea di fave ed in un angolo la cicoria.

Mettere un filo d'olio e mangiare insieme prendendo un po' di purea ed un po' di cicoria.

Al posto della cicoria si può anche mettere la catalogna spigata.

Fagioli con cotenna di maiale.

Si mettono in ammollo i fagioli per una notte.

In una pentola di terracotta si mette l'aglio a soffriggere con l'olio e la cotenna di maiale (oppure il cotechino).

Si versano i fagioli, si copre d'acqua e un pizzico di sale e qualche foglia di alloro e si fa cuocere a fuoco lento con coperchio per circa un'ora .

Si mangia con crostini di pane (pan ascat)



Limoncello

In mezzo litro di alcool mettere a macerare le bucce tagliate sottili senza il bianco di tre quattro limoni non trattati per 4/5 giorni.

Si fa lo sciroppo di zucchero con mezzo litro di acqua e 400 grammi di zucchero, facendo bollire l'acqua sino a quando diventa chiara. Si fa raffreddare e si versa l'alcool messo a macerare con le bucce, filtrandolo.

Si mescola e si imbottiglia.

Liquore al limone con latte

In mezzo litro di alcool mettere a macerare le bucce tagliate sottili senza il bianco di tre quattro limoni non trattati per 4/5 giorni.

In una pentola far bollire 1 litro di latte con 1 kg di zucchero e 2 bustine di vanillina. Far raffreddare e mischiare con l'alcool. Filtrare con il colino e la garza ed imbottigliare. Far riposare per almeno 10 giorni.

Liquore al Mandarino

Occorrono: 1/4 di litro di alcool, 300 grammi di acqua e 285 grammi di zucchero.

In un barattolo di vetro mettere a macerare per 3 giorni le bucce di mandarino. Far sciogliere lo zucchero nell'acqua in una pentola sino a quando diventa chiara. Far raffreddare e mischiare con l'alcool nel barattolo tappato; lasciare macerare per 2 ore e poi filtrare ed imbottigliare.

Liquore al caffè

70 grammi di caffè macinato e 250 grammi di acqua, 125 grammi di alcool, 1 bustina di vanillina e per lo sciroppo di glucosio 250 grammi di zucchero e 125 grammi di acqua. Preparare il caffè con la moka o nella macchina espresso nelle quantità sopra indicate, avendo cura di tapparlo in un barattolo o nella pentola a pressione per non perdere l'aroma. Aggiungere la vanillina e lo sciroppo di glucosio, chiudere il coperchio e lasciare riposare per 2/3 ore. Poi invasare.

Laianella con i ceci

Si mettono a bagno i ceci per 24 ore e si lessano.

In un tegame si fa soffriggere la cipolla con olio e peperoncino. Si aggiunge qualche pomodoro a pezzi, una foglia di alloro e poi i ceci lessati.

Salare a piacere e cuocere ancora per dieci minuti circa.

A parte si lessa la pasta fatta in casa (una specie di tagliatella un po' più spessa) si scola e si unisce ai ceci.

Lainella con il mosto cotto:

Questo piatto si preparava quando si faceva il mosto cotto in casa. Per farlo si mette il mosto d'uva in una pentola con dentro un paio di melocotogni. Quando i melocotogni sono cotti vuol dire che il mostocotto è fatto. Ovviamente i melocotogni si mangiano.

Si preparano le lainelle (un tipo di tagliatella un po' più spessa) e si fanno cuocere nel mosto cotto quando è quasi pronto. Praticamente si toglievano i melocotogni e si metteva la lainella.



Melanzane e patate ripiene

Tagliare le melanzane a metà, scavarle sino a ricavare una barchetta.

Per il ripieno: tagliare a pezzetti la parte delle melanzane che è stata tolta e metterla con il sale per far uscire l'acqua di vegetazione. Si prepara un composto di mollica di pane raffermo, qualche pomodoro tagliato a pezzettini, capperi, 1 o 2 uova, formaggio grattugiato, aglio, prezzemolo ed olio.

Si spizzano le melanzane tagliate a pezzetti per togliere l'acqua di vegetazione. Amalgamare con il ripieno e riempire le melanzane.

In una teglia unta d'olio mettere le patate tagliate a dischetti con qualche pomodoro a pezzi, il prezzemolo, l'aglio ed il sale. Mettere le melanzane ripiene, aggiungere un dito d'acqua ed infornare a forno a 200 gr per circa un'ora.

Per rendere più digeribili le melanzane si possono sbollentare in acqua calda per circa due minuti e poi scolare ed asciugare.

Melanzane sott'olio:

- bianche a fette:

In un vaso a bocca larga si mette un po' di sale fino. Si sbucciano le melanzane e si fanno a fette di circa mezzo centimetro. Si mettono le fette in un vaso e si cosparge con

il sale fine. Ogni due tre strati si condiscono con aglio, prezzemolo menta e peperoncino a pezzi.

Man mano che si formano gli strati bisogna pressare con le mani per far uscire l'acqua dalle melanzane.

Ogni tanto capovolgere il vaso per togliere l'acqua in eccesso. Continuare fino a riempire il vaso. Si mette un disco sulla bocca del vaso (va bene anche un piattino) e si capovolge il vaso appoggiandolo su di un altro più piccolo e mettendo dei pesi sopra. Tenendo così per circa 24 ore, fino a quando le melanzane hanno perso la loro acqua. Si mette di nuovo il vaso dritto e si coprono le melanzane con un bicchiere d'aceto. Assorbito l'aceto si coprono d'olio.

- **a sigaretta:** sbucciare le melanzane senza semi e tagliarli a fette e poi a strisce tipo sigaretta. In una scodella mettere uno strato di melanzane ed uno strato di sale fine e poi un altro strato di sale e melanzane. Aggiungere un bicchiere di aceto (o tanto quanto ne basta a coprire). Mettere un piatto con un peso sopra e lasciare macerare per circa 7/8 ore o una notte.

Strizzare bene le melanzane (si può usare anche una vecchia federa di cuscino e metterle nella centrifuga della lavatrice). Invasarli con qualche capperi, menta e peperoncino e qualche pezzo di aglio intero e ricoprirli d'olio d'oliva.

Dopo un mese si possono iniziare a consumare.

- **a funghetto:** tagliare a dadini le melanzane con la buccia. In un colapasta alternare uno strato di melanzane

ed uno di sale. Mettere un peso sopra e far uscire l'acqua di vegetazione. Strizzarli e lessarli in aceto bollente facendoli stare in pentola per circa 2/3 minuti dalla ripresa del bollore. Mettere su di un canovaccio pulito ad asciugare (si possono mettere a strizzare nella centrifuga della lavatrice avvolti in una federa di cuscino pulita).

Invasare con l'aggiunta di capperi ed un po' di peperoncino (aglio se piace) e prezzemolo tritato.

Coprire con l'olio ed iniziare a consumare dopo circa un mese. Questo tipo di melanzane va consumato entro circa 6 mesi dalla produzione.

Melanzane al forno

In una teglia della pizza unta d'olio, mettere le melanzane tagliate a fette di circa 1 cm vicine una all'altra.

Si condiscono come la pizza con il pomodoro e cioè con dadini di pomodoro, sale, olio capperi e prezzemolo.

Aggiungere un po' di pane grattugiato e l'aglio tagliato a pezzettini. Aggiungere un filo d'olio e se piace grattugiare un po' di pecorino. Infornare per circa 25 minuti nel forno caldo a 200 gradi.

Mandorle atterrate

Far abbrustolire mezzo KG di mandorle intere. Far fondere sul fuoco 400 gr di zucchero ed un cucchiaio di miele. Quando diventa caramelloso si versano le mandorle, si amalgama e si versano le mandorle a mucchietti, aiutandosi con un cucchiaio, sulla carta forno o sul marmo bagnato. Si fanno rapprendere.



Nevole

1 kg di farina, 75 gr di olio, 1 e ½ di zucchero, 3 uova intere. Impastare con il vino bianco. Fare la sfoglia con la macchina per la pasta fino all'ultimo buco - più sottile -. Tagliare a strisce di 2 cm. Fare la tipica forma a rosa e friggere in abbondante olio di oliva.

Riscaldare il mostro cotto ed immergere le nevole.

Nocino(liquore al nocino)

18 noci fresche raccolte il giorno di San Giovanni (26 giugno), tagliate a quattro pezzi. Si mettono in un barattolo con il tappo, si versa 1 litro di alcool , 8 chiodi di garofano 1/2 noce moscata 10 foglie di alloro 3 grammi di cannella a stecca.

Chiudere il barattolo e lasciare macerare per 40 giorni.

A questo punto fare lo sciroppo con 400 grammi di acqua e 400 grammi di zucchero. Si filtra l'alcol messo a macerare e si mescola con lo sciroppo di zucchero.

Si mette nelle bottiglie e si consuma dopo un paio di mesi.

Con il tempo migliora di molto il sapore.

Olive con la pietra

Si usano olive verdi. Ogni kg di olive 25 gr di soda caustica a scaglie. Si fa sciogliere la soda in acqua e si mettono le olive. Si aggiunge acqua sino a ricoprire le olive. Si tengono con acqua e soda per circa 12/14 ore o anche di più a seconda della grandezza delle olive. Per vedere quando sono pronte inserendo l'unghia nell'oliva si deve staccare la polpa dal nocciolo.

Si scolano le olive e si ricoprono di acqua, cambiandola 2/3 volte al giorno per 4-5 giorni per far togliere tutto il sapore di amaro.

Far bollire dell'acqua con il sale (2 cucchiari rasi ogni litro). Una volta raffreddata si ricoprono le olive con quest'acqua e sale. Dopo 2-3 giorni sono pronte da mangiare.

Vanno consumate subito.

Per poterle conservare a lungo si mettono nei barattoli e si fanno sterilizzare in acqua bollente per 15/20 minuti.

Olive sotto sale.

Si usano olive nere. Ricoprire d'acqua le olive nere e tenerle in un vaso per circa 40 giorni.

Trascorso questo tempo mettere da parte l'acqua delle olive e pesare le olive scolate. Mettere 60 grammi di sale per ogni kg di olive in acqua pulita, far bollire l'acqua ed il sale ed una volta raffreddata mischiare l'acqua tenuta da parte con l'acqua e sale (metà e metà). Rimettere dentro le

olive e l'acqua in una damigiana o in un recipiente con la bocca larga. Dopo 2 mesi si possono consumare e durano circa 2 anni.

Prima di consumarli, togliere la quantità desiderata e tenerli all'aria per un giorno.



Pancetta Tesa

Prendere la pancetta di maiale magra con la cotenna. Versare del sale da entrambe le parti e metterla in un contenitore piatto per circa una settimana per far uscire l'acqua girando di tanto in tanto.

Lavarla con vino bianco, asciugarla con un panno pulito. In una terrina mettere del peperoncino dolce e piccante con qualche goccia d'olio. Stemperare fino a ricavare un composto liquido. Spennellare sulla pancetta e metterla ad asciugare in luogo fresco per circa 20 gg.

Pesce Fuiut (Il nome deriva dal fatto che la ricetta prevedeva l'uso del pesce, ma il pesce era scappato e quindi si rimediava mettendo le uova)

Affettare le cipolle e metterle a cuocere in una padella con l'olio e farle appassire un po'. Continuare la cottura mettendo qualche pomodoro, alloro e un pizzico di peperoncino.

Salare ed aggiungere l'acqua (deve rimanere brodoso) e portare a cottura la cipolla.

Si rompono le uova e si versano intere nella padella con le cipolle e si fanno cuocere senza sbatterle (devono rimanere ad occhio di bue).

Si abbrustolisce il pane e si versa sopra la cipolla con le uova, come fosse una zuppa si pesce.

Pizza pugliese

Base $\frac{1}{2}$ kg di farina, un cubetto di lievito di birra, 1 cucchiaino colmo di sale, acqua tiepida (circa mezzo litro). Fare un impasto morbido. Far lievitare per circa un'ora e mezza in luogo chiuso e caldo (per esempio dentro al forno). Stendere la pasta in una teglia oleata. Per stendere bene la pasta bisogna bagnarsi le mani d'olio. Mettere sopra il pomodoro fresco (o pelato), l'origano, il prezzemolo ed un filo d'olio. Far lievitare ancora circa 30/40 minuti il luogo caldo ed infornare nel forno a 220 gradi. La pizza è cotta quando sollevandola dalla teglia è dorata sotto.

Pizza con le cipolle

Tagliare a pezzetti le cipolle (le migliori sono quelle con le code- cosiddette sponzane- con la grattugia larga - a piacere si aggiungono anche le zucchine-). Si mettono in una scodella con il sale per far uscire l'acqua di vegetazione.

Stendere la pasta lievitata (cfr pizza pugliese), strizzare le cipolle e le zucchine grattugiate, comporre uno strato uniforme sulla pasta, aggiungere capperi acciughe e olive nere a pezzi. Versare un filo d'olio.

Stendere sopra un altro velo di pasta di pizza. Si può stendere su un foglio di carta forno oppure bagnarsi in due le mani con l'acqua e prendere un pezzo di pasta ai quattro lati e tirala per stenderla; appoggiare la pasta stesa

sopra e se si formano dei buchi mettere delle pezze sempre di pasta. Aggiungere sopra un filo d'olio. Far rilievitare per circa 30 minuti ed infornare nel forno caldo a 220 gradi.

Pizza con la zucca gialla

Si segue lo stesso procedimento della pizza con le cipolle. Al posto delle cipolle e zucchine si mette la zucca gialla con un po' di cipolla.

Pizza con i ciccioli (cicoli)

I cicoli si ottengono mettendo a sciogliere il grasso di maiale per formare la sugna (vedi ricetta). Si può usare al posto dei cicoli la pasta della salsiccia di maiale.

Stendere la pasta della pizza già lievitata sul marmo oleato o sulla carta forno oleata abbastanza sottile. Ricoprire con la sugna di maiale, mettere i cicoli il pepe ed il peperoncino.

Con la pasta ottenuta fare un rotolo. Il rotolo ottenuto va chiuso a spirale. Poi va steso in una teglia oleata. Fare dei quadrati con il coltello ed aggiungere un filo d'olio.

Far rilievitare per 30/40 minuti ed infornare nel forno a 220 gradi.

Pizza sfigliosa

Stendere la pasta della pizza già lievitata sul marmo oleato o sulla carta forno oleata. Condire con abbondante olio ed

origano. Arrotolare e stendere per 2-3 volte, sempre aggiungendo nel mezzo olio ed origano.

Far rilievitare per circa 30/40 minuti ed infornare nel forno caldo a 220 gradi.

Pizza con il bicarbonato

Impastare ½ kg di farina con un cl di olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale ed una punta di cucchiaino di bicarbonato ed una manciata di semi di finocchio. Aggiungere acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido. Stendere in una teglia oleata, fare dei quadrati con il coltello ed in mezzo al quadrato fare una fossetta con il dito. Riempire la fossetta con l'olio ed infornare nel forno caldo a 220 gradi.

Sono ottimi da accompagnare con una fetta di salame.

Pizza di pasqua salata

Per la pasta: ½ kg di farina, 50 cl di olio, 2 uova ed un pizzico di lievito istantaneo per pizze salate, un cucchiaino raso di sale ed acqua tiepida per impastare. Fare un panno con il mattarello e mettere in una teglia oleata metà della pasta.

Per il ripieno: Formaggio fresco sminuzzato o mozzarella passita sminuzzata (½ kg), 1 salsiccia sminuzzata, 4 uova sbattute ed un po' di lievito. Amalgamare e versare sulla pasta. Ricoprire con un panno di pasta e fare dei buchi con

il ditale. Spennellare con tuorlo d'uovo ed infornare nel forno caldo a 200 gradi.

Panzetta (o tasca) d'agnello

Aprire a sacco la pancia dell'agnello. Fare un ripieno con uovo sbattuto, fegato a pezzi (o salsiccia), prezzemolo ed una grattugiata di pecorino. Far amalgamare il ripieno in una teglia con un po' d'olio, farlo raffreddare, riempire la panzetta e cucirla.

E' ottima con il sugo di pomodoro.

Poponi ripieni

Si mettono i poponi (peperoni piccoli e rotondi) in un vaso grande coperti con l'aceto a curare per circa 20 giorni. Poi si svuotano dei semi e si riempiono di un composto fatto di tonno capperi ed acciughe e olive nere tritate.

Si mettono sott'olio e si consumano dopo un mese.

Peperoni nella bottiglia

Far cuocere i peperoni interi nel forno spennellati d'olio. Una volta cotti vanno spellati, puliti e tagliati a listarelle. Vanno inseriti nelle bottiglie (sono ottimi quelli della coca cola piccola, oppure in barattoli ermetici) e conditi con prezzemolo capperi ed un po' d'olio. Tappare e sterilizzare per oltre mezz'ora.

Pane Pizza

Si usa il pane raffermo. Si bagnano con il latte le fette di pane raffermo. In una teglia per pizza unta d'olio si mettono le fette di pane bagnato e si condiscono come la pizza margherita e cioè con pomodoro a dadini, mozzarella olive e capperi ed un filo d'olio.

Si inforna nel forno caldo a 200 gradi.

Panecotto

Ingredienti: fave, patate, zucchine, cipolle, aglio, pomodoro, peperoncino, finocchio selvatico.

Tagliare a pezzi le patate e le zucchine, la cipolla e far lessare questi ingredienti con un po' di sale. Dopo un po' inserire la cicoria di campagna e le verdure miste (bietole, borragine e le così dette foglie miste). Alla fine mettere nella pentola rucola selvatica in abbondanza ed il pane raffermo.

Si scola il tutto e si condisce con olio extra-vergine e cipolla fresca.

Si accompagna bene a qualche sottolio (melanzane, carciofini ecc) e cipolla fresca.

Poporati

1 kg di farina, 300 gr di zucchero, 2 uova, 15 gr di ammoniacca (o 1 bustina di lievito per dolci), una tazza di caffè, 1 dl di olio, 1 bicchiere di mosto cotto, mandorle tritate, una bustina di cannella, cacao a piacere.

Si impasta il tutto, si stende l'impasto con il mattarello e si fanno le forme con il bicchiere o a rombi. Infornare a 180 gradi.

La pasta per poporati si presta a qualche altra lavorazione. Per esempio era in uso fare il monaco e la monaca, facendo la pasta scura ed un po' di pasta più chiara.

Panzerotti

1 kg di farina, 1 lievito di birra, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cubetto di burro(40 gr), 2 cucchiaini di sale da sciogliere in 2 tazze di acqua tiepida che servirà per impastare. Fare un impasto morbido e far lievitare per circa 2 ore.

Ripieno: pomodori pelati, prosciutto cotto, pancetta coppata, mozzarella, sale, 1 pizzico di pepe.

Fare dei dischi di 15 cm di diametro, mettere il ripieno al centro e chiudere a mezzaluna premendo sul bordo.

Friggere in abbondante olio.

Pampanella

Pancetta di maiale o guancia od altre parti con un po' di grasso. Salare la carne da entrambe le parti come si fa nella preparazione della pancetta. In una tazzina mettere il peperoncino dolce e piccante con qualche goccia di acqua e creare un composto denso; spennellare questo composto su entrambi i lati della carne e metterla a macerare per una notte in frigo.

Aggiungere un po' d'acqua e bollire fino a quando l'acqua si asciuga. Spruzzare un po' di cognac e passarlo al forno per dorarlo.

Si mangia sia calda che fredda.

Pasta e ceci

Mettere a bagno 400 grammi di ceci per una notte. Lavarli e metterli in una casseruola con uno spicchio di aglio, una carota ed una costa di sedano tritato ed un po' di olio di oliva. Far cucinare a fuoco lento aggiungendo dell'acqua tiepida sino a quando i ceci saranno cotti. Fare attenzione che i ceci rimangano abbastanza brodosi.

A questo punto aggiungere una decina di pomodorini tagliati ed ultimare la cottura (questa cottura può essere fatta anche nella pentola a pressione facendo cuocere per circa 20 minuti i ceci).

In abbondante acqua salata cuocere la pasta (i tubetti o i cicatelli) e mischiarla con i ceci.

Aggiungere un filo d'olio e del peperoncino.

Piselli con le uova:

Si mette a soffriggere la cipolla con un po' di pancetta, si mettono i piselli e si aggiunge l'acqua ed il sale.

A cottura quasi ultimata si versano le uova sbattute e si continua a girare per farle rapprendere. Si mette un po' di pepe e formaggio grattugiato.



Quaresimali

½ kg di mandorle, ½ kg di zucchero, ½ kg di farina, 100 gr di olio, buccia di limone grattugiata, 3 o 4 uova. Fare un impasto morbido. Formare dei panetti lunghi e spennellare con il tuorlo d'uovo. Cuocere nel forno a 180 gradi. Tagliare a fettine di due cm e rimettere nel forno per far tostare.

Ruoto di patate ed agnello

Fare le patate a dischi, condirle con olio aglio e prezzemolo e metterli in una teglia da forno con un filo d'olio. Aggiungere i pezzi di agnello, qualche lampascione e i pomodorini a pezzetti. Salare il tutto. Fare un'abbondante grattugiata di pecorino aggiungere sopra un filo d'olio un dito d'acqua ed infornare nel forno caldo per circa un'ora.

Riso e patate al forno

Mettere a bagno il riso con l'acqua.

In una teglia da forno mettere sotto un po' d'olio, fare uno strato di patate a dischetti passate nel sale e nell'olio, versare il riso, aggiungere qualche cucchiaino di sugo di pomodoro, un po' di prezzemolo, una grattugiata di formaggio ed una fetta di mortadella. Aggiungere acqua sino a ricoprire il riso di oltre due cm, mettere un po' di sale. Ricoprire con uno strato di patate ed infornare.

A piacere si può mettere sopra uno strato di cipolla tagliata a dischetti.

Far cuocere per circa 50 minuti nel forno a 200 gradi e se necessario aggiungere un po' d'acqua a metà cottura se si vede che si sta asciugando troppo.

Questo piatto viene bene anche nel forno a microonde con grill a 750 per 20 minuti. Provare per credere.

Ricciolini

1 kg di mandorle pelate e tritate finemente, ½ kg di zucchero, 4 uova e buccia di limone o arancia grattugiata. Amalgamare tutto e con l'imbuto zigrinato dare la forma del ricciolino.

Cuocere nel forno a 160/180 gradi.

Riso, patate e cozze:

1 Kg di cozze, 400 gr di patate, 250 gr di riso, 1 cipolla, 450 gr di pomodorini, 100 gr di zucchine 2 spicchi d'aglio pepe pecorino grattugiato e prezzemolo. Pulire le cozze ed aprirle. In una ciotola tritare la cipolla, l'aglio il prezzemolo ed i pomodorini. Affettare le patate e le zucchine non molto sottili. Utilizzando una teglia (tiella) rotonda possibilmente di terracotta, irrorare il fondo con olio d'oliva, poi aggiungere il riso ed il trito di erbe, poi le cozze, salare e pepare, spolverando il tutto con pecorino grattugiato.

Ricoprire con fette di patate e zucchine, ancora del pecorino grattugiato, dell'olio d'oliva.

Annaffiare il tutto con un bicchiere di vino bianco e 5-6 di acqua.

Infornare per circa 40 minuti, controllando sempre che la tiella si mantenga leggermente brodosa, eventualmente aggiungere altra acqua tiepida.

Salsiccia

Si usa carne di maiale (capocollo, spalla, prosciutto e pezzi di pancetta) tagliata prima a strisce e poi a pezzetti. La parte magra deve essere circa l'80% del grasso. Condire la carne con il sale (25 grammi ogni kg) i semi di finocchio ed il peperoncino dolce e piccante. Far riposare per qualche ora, anche per una notte.

Insaccare con l'apposito imbuto nel budello. Pressare bene per far uscire l'aria e bucare con lo spillo per non far formare le bolle d'aria. Legare la salsiccia e metterla ad asciugare in luogo fresco ed asciutto.

Sopressata

Si sceglie la carne più magra (prosciutto) ed un po' di grasso duro (della pancetta) Il grasso deve essere circa il 10% del totale. Si taglia la carne a pezzi più grandi della salsiccia, si condisce con 25 gr di sale a kg e pepe nero intero. Si fa riposare per qualche ora e si riempie il budello (quello grande). Si mettono sotto una tavola di legno con un peso sopra per qualche giorno e poi si mette ad essiccare in luogo fresco ed asciutto.

Sugna di maiale

Fare il grasso di maiale a pezzetti, ed immergerli nell'acqua per circa 20 minuti.

Mettere un dito d'acqua in una pentola e versare i pezzi di grasso.

Far sciogliere ed evaporare. Quando si addensa togliere la sugna che si è formata e mettere nei vasetti. Con il residuo si fanno i cicoli, che servono per la pizza, mettendoli ad asciugare.

Salsiccia con i pomodori secchi

In un tegame largo mettere un filo d'olio la salsiccia tagliata a tocchetti di circa 5 cm, pomodori tagliati a pezzi e qualche pomodoro secco. Far cuocere a fuoco lento con il coperchio spruzzando con del vino bianco.

Soffritto di pasta di salsiccia:

In un tegame mettere un filo d'olio e far soffriggere la pasta della salsiccia o meglio ancora la pasta della sopressata.

Mangiare con un po' di pane e con del buon vino rosso.

Era uso mangiare questo piatto quando si faceva la salsiccia con la scusa di provare se era "buona di sale".

Sugo della domenica

Mettere a soffriggere in un tegame l'aglio intero, il sedano e la carota tagliata a pezzettini. Togliere l'aglio. Versare le

bracirole di vitello e di maiale aggiungere un pezzo di agnello (o meglio di castrato), un pezzo di salsiccia. Far soffriggere a fuoco lento con il coperchio e poi versare la salsa di pomodoro. Far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, aggiungendo una foglia di alloro e un po' di sale. E' ottimo anche con la panzetta di agnello.

Scarola

1/2 kg di farina e tante uova sufficienti ad assorbire la farina. 1 cucchiaino di zucchero, una spruzzata di liquore dolce ed un cucchiaino di olio.

Impastare e stendere con la macchina della pasta all'ultimo buco.

Fare a rombi e friggere in abbondante olio di oliva.

Versare sopra il miele ed i confettini colorati.

Scarola reale:

(É un tipo di insalata riccia). Lavare e lessare la scarola intera.

A parte si prepara un buon brodo di carne.

Ogni cespo si allarga e si riempie con un composto fatto di carne trita, uovo battuto, pecorino, sale ed un pizzico di pepe e mozzarella e si formano degli involtini. Quindi si dispongono su di una teglia e si ricoprono di brodo di manzo e si cospargono di formaggio. Si cucina a fuoco moderato sino a quando il brodo si è un po' asciugato.

Piatto tipico del "ricunsolo" (la consolatio Romana) quando non erano ancora i ristoranti a prepararlo.

Spezzatino di agnello pasquale

Lessare gli asparagi (1 KG) o i cardi in acqua salata e scolarli al dente. Rosolare in una teglia con abbondante olio l'aglio la pancetta di maiale tagliata a pezzetti (1 fetta) ed 1 kg di agnello tagliato a pezzetti. Si aggiungono due pomodori, il sale ed acqua sufficiente per coprire la carne.

Dopo circa 1/2 ora sistemare gli asparagi o i cardi sulla carne, sbattere 5 uova con cinque cucchiari di pecorino e versarli nel tegame. Lasciare bollire ed amalgamare sino a quando le uova si sono rapprese e servire.

Salsa pronta

1 cassetta di pomodori (25KG) tagliati a pezzi, 1 mazzo di sedano, 1 mazzo di prezzemolo, 1 mazzo di basilico, 1 testa d'aglio, 3 cipolle grandi, un peperoncino, 2 kg di peperoni, 3 kg di carote.

Mettere a cuocere i pomodori tagliati a pezzi con le carote ed il sedano e la cipolla i peperoni e l'aglio. Far cuocere per circa 1 ora e mezzo fino ad addensare il pomodoro, girando continuamente con un cucchiaino di legno.

Alla fine aggiungere il basilico ed il prezzemolo, il peperoncino e 1/2 litro d'olio.

Passare tutto con la macchina per la salsa e versare nelle bottiglie, tappare, sterilizzare a bagnomaria facendo bollire l'acqua per circa 30 minuti.

Sanguinaccio

1 litro di sangue di maiale, 1/2 litro di latte, 1/4 di lt di mostro cotto, 150 gr di farina, 700 gr di zucchero, 150gr di cioccolato fondente, 2 noci di burro, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale.

In un tegame mettere la farina, lo zucchero, ed aggiungere lentamente il latte, poi il sangue ed il mosto, cuocere a bagnomaria , girando con un cucchiaino di legno.

Sfringili

Si impasta la farina con il lievito di birra, il sale e l'acqua facendo un impasto morbido come per la pizza. Si lascia lievitare per un paio d'ore. In un tegame largo si mette l'olio d'oliva e si porta a temperatura per friggere. Con le mani bagnate d'acqua si prende un pezzo di pasta, si allunga dando la forma stretta e lunga e si appoggia nell'olio cercando di far toccare i bordi con i due estremi della pasta in modo che rimanga lunga e stretta. Si fa friggere e quando è dorato si mette sulla carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.

Si possono fare anche con le acciughe sotto sale dentro la pasta aggiunte prima di friggerle. Solitamente si fanno

prima quelle bianche, poi quelle con le acciughe per non sporcare l'olio.

Qualcuno (per esempio mia suocera) fa ricrescere la pasta su di una spianatoia in legno facendo dei piccoli cilindretti, in modo che la pasta viene più gonfia.

Tarallini con il vino

1 kg di farina, 100 gr di olio, 200 grammi di zucchero, una punta di cucchiaino di bicarbonato, una buccia di limone grattugiato o d'arancia. Impastare con il vino bianco.

Fare dei tarallini piccoli (5 cm di diametro) ed infornare nel forno a 200 gradi

Taralli con il naspro

1 kg di farina, 5 uova , 150 grammi di olio, acqua quanto ne richiede la pasta .

Fare i taralli e lessarli. Metterli ad asciugare : Si tagliano sopra e si infornano a 200 gradi.

Per il naspro: 600 grammi di zucchero coperti d'acqua. Far bollire fino a quando fila. In un altro recipiente si mette il succo di 1 limone, 2 bustine di vanillina; si versa lo zucchero cotto e si gira sempre. Si montano a neve 5 chiare d'uovo e si versano un po' alla volta nello zucchero e acqua, fino a quando il naspro non diventa bianco e liquido . Poi si bagnano i tarallini

Zuppa imperiale

Per ogni uovo aggiungere 1 cucchiaino di farina, 1 di parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e lievito per pizza istantaneo in polvere.

In una ciotola sbattere le chiare d'uovo, poi i tuorli ed aggiungere la farina e tutti gli altri ingredienti.

Versare il composto in una pirofila imburrata. Infornare nel forno a 180 gradi per 20 minuti. Tagliare a dadini ed versare nel brodo bollente.

Zucchine alla scapece

Si tagliano le zucchine a rondelle e si friggono in abbondante olio d'oliva.

Si mettono in una scodella e si condiscono con sale, aceto e menta ed aglio. Si lascia macerare per una notte.

Zuppetta di Natale

Tostare le fette di pane nel forno.

Fare il brodo con palline di carne di manzo e pezzi di tacchino e qualche chiodo di garofano.

Preparare in un tegame largo le fette di pane a strati, le palline di carne e la carne di tacchino a filamenti, la scamorza secca a pezzi ed il parmigiano grattugiato. Alternare con altre fette di pane ed il condimento. Poi versare il brodo. Mettere a gratinare nel forno.