



Comune di Villa d'Almè

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'

www.noidivilla.it

RICETTE DELLA DECIMA LEZIONE - 24 marzo 2010

Gnocchi alla tedesca

Ingredienti

farina 500gr
uova n°1
sale q.b.
acqua q.b.
salvia q.b.
burro 50gr

Procedimento

Si mescolano farina, uovo, sale ed acqua fino ad ottenere una consistenza cremosa, dopodichè lo si spatola con l'utilizzo di un setaccio a maglia larga dentro una padella con l'acqua in ebollizione. Venuti a galla si tolgono e si spadellano con burro e salvia.

Pollo fritto con salsa verde

Ingredienti

pollo	n°1	prezzemolo	100gr
rosmarino	q.b.	acciughe	n°5-6
salvia	q.b.	aglio	n°1 spicchio
timo	q.b.	capperi	20 gr
spezie varie	a scelta	uova	n°2 tuorli sodi
olio	q.b.	olio	170 gr
farina	q.b.	aceto	1 cucchiaino
uovo	n°1	sale	q.b.
birra	n°1	pane	mollica di n°1



Comune di Villa d'Almè

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'

www.noidivilla.it

Procedimento

Per il pollo

Fare il pollo in pezzi relativamente piccoli.

Metterli in un recipiente con un filo d'olio e le erbe aromatiche tritate finemente, aggiungere le spezie a scelta e lasciar macerare.

Preparare la pastella con farina birra e uovo.

Passare i pezzi di pollo nella pastella e friggere fino a cottura.

Per la salsa

Frullare la mollica e l'aceto.

Unire tutti gli altri ingredienti ad eccezione dell'olio e frullare.

Aggiungere l'olio e dare un'ulteriore frullata.

Strudel di mele

Ingredienti

pasta sfoglia	n°1 pacchetto
mele	0,5 kg
uvetta	150gr
pinoli	150gr
zucchero	100gr
cannella	q.b.
chiodi di garofano	q.b.
uova	n°1
burro	50gr

Procedimento

Si tira la sfoglia, a parte si pelano le mele e le si fanno a cubetti.

Si insaporiscono con cannella e chiodi di garofano pestati.

Si spadellano con un pò di burro.

A parte si fa un caramello con acqua e zucchero.

Si uniscono le mele, il caramello, l'uvetta ed i pinoli fino ad ottenere un composto eterogeneo.

Si mette il tutto all'interno della sfoglia, si chiude, si spennella con l'uovo e si mette in forno a 180°C fino a che la sfoglia non sarà cotta.