



---

## **RICETTE DELLA SECONDA LEZIONE - 28 febbraio 2011**

### **Gnocchi alla romana**

#### *Ingredienti*

semolino	400 gr
latte	1,5 l
sale	q.b.
uova	3
burro	90 gr
grana grattugiato	q.b.

#### *Procedimento*

Bollire il latte con il sale e versare il semolino mescolando attentamente per evitare la formazione di grumi.

Cuocere per 15 minuti mescolando spesso.

Ultimata la cottura aggiungere 60 gr di burro e 90 gr di grana grattugiato, lasciar intiepidire ed aggiungere le uova, una alla volta, tenendo mescolato.

Stendere il composto su carta forno e livellarlo ottenendo uno spessore di 1,5 cm.

Far raffreddare e tagliare dei dischi con un stampino.

A questo punto disporre i dischetti in una pirofila imburrata, cospargere con i 30 gr rimanenti e con 30-40 gr di grana, infornare per 20 minuti a 200°C.

### **Cinghiale fiammeggiato**

#### *Ingredienti*

polpa di cinghiale	400 gr
lardo	50 gr
brandy	q.b.
burro	50 gr
sale	q.b.
pepe	q.b.
farina	q.b.
panna	50 ml
vino bianco	q.b.



### *Procedimento*

Tagliare 25 gr di lardo a striscioline e lasciarli macerare nel brandy per 30 minuti, in seguito utilizzarlo per avvolgere la carne di cinghiale.

Tritare il lardo rimanente finemente e farlo rosolare nel burro.

Unire il cinghiale e far colorire la carne uniformemente da tutti i lati, salare, pepare, bagnare con un poco di brandy, lasciar evaporare, cuocere per circa 30 minuti aggiungendo un pò di acqua.

Levare la carne e filtrare il sugo di cottura, aggiungervi la farina, diluire con ½ panna e far addensare.

Aggiungere la panna restante, mezzo bicchiere di vino, mescolare bene e mettere la salsa al caldo.

Rimettere il cinghiale nella casseruola in cui è stato precedentemente cotto, bagnare con il brandy avanzato, alzare la fiamma al massimo e dare fuoco.

Tagliare a fette il cinghiale e servire con la salsa calda.

### **Zuppa spagnola**

#### *Ingredienti*

savoardi	200 gr
uova	N°4
zucchero	100 gr
latte	0,5 l
uvetta malaga	100 gr
scorza d'arancia	N°1
scorza di limone	N°1
brandy	q.b.

#### *Procedimento*

Macerare l'uvetta nel brandy.

Sbattere i tuorli ed un albume con lo zucchero, diluire con il latte e mettere a fiamma bassissima mescolando continuamente finche la crema non addenserà.

Levarla immediatamente dal fuoco e farla intiepidire mescolando spesso.

Unirvi l'uva sgocciolata e le bucce grattugiate.

Inzuppare i savoiardi nel brandy e disporre uno strato, versare metà crema, un altro strato di savoiardi e la restante crema

Mettere in frigo e successivamente servire.