

CATEGORIA	
SECONDO	
TITOLO	
LEPRE O CONIGLIO ALLA BURROVIC	
INGREDIENTI	
CONIGLIO O LEPRE 3/4 VINO ROSSO 1 CIPOLLA OLIO - LARDO	SALVIA - ROSMARINO - FOGLIE DI SEDANO CHIODI DI GAROFANO- BACCHE DI GINEPRO ACETO - FEGATO DEL CONIGLIO O LEPRE MARGARINA - PREZZEMOLO - SALE E PEPE
MODALITA' DI PREPARAZIONE	
<p>TAGLIA IL CONIGLIO A PEZZI E METTILI IN UNA TERRINA. INTANTO FAI BOLLIRE 3/4 DI VINO CON LA CIPOLLA TAGLIATA A PEZZI, SALVIA, ROSMARINO, FOGLIE DI SEDANO, CHIODI DI GAROFANO. QUANDO IL TUTTO AVRA' BOLLITO PER 5 MINUTI, AGGIUNGI 4 CUCCHIAI DI ACETO E VERSA TUTTO BOLLENTE SOPRA I PEZZI DELLA CARNE NELLA TERRINA. VEDI CHE I PEZZI SIANO RICOPERTI DAL BOLLITO E COPRIRE TUTTO CON UN CANOVACCIO UMIDO ED UN COPERCHIO. DOPO CIRCA 10 ORE METTI IN UNA CASSERUOLA TUTTO A FREDDO: OLIO, MARGARINA, UN BATTUTO DI LARDO CON LA CIPOLLA USATA IN PRECEDENZA COSI' PURE IL SEDANO; TUTTO BEN TRITTATO. AGGIUNGI I PEZZI DEL CONIGLIO CON SALE E PEPE E LASCIA CUOCERE PIANO PER 2 ORE BAGNANDO DI TANTO IN TANTO CON IL RESTO DELLA MARINATA. POI TRITTA BENE IL FEGATO ASSIEME AL PREZZEMOLO UN PO' D' OLIO SALE E PEPE E ROSOLARLO, AGGIUNGERE POI NELLA CASSERUOLA DEI PEZZI DI CONIGLIO. CONTINUARE LA COTTURA, AGGIUNGENDO UN BICCHIERE DI VINO.</p>	

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	2	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	120	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3 ALTA	2
---	---	---------------------------------------	-----	---	---

CATEGORIA	
DESSERT	
TITOLO	
SEMIFREDO AI AMARETTI	
INGREDIENTI	
2 CONFEZIONI DI BUDINO AL CIOCOLATO	CAFFE'
1 LITRO DI LATTE	COGNAC
UNA CONFEZIONE DI AMARETTI	ZUCCHERO
MODALITA' PREPARAZIONE	
<p>CUCINARE LE 2 CONFEZIONI DI BUDINO CON 1 LITRO DI LATTE E 2/3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO. METTERE IN UNA PIROFILA DI VETRO BAGNATA CON UN PO' DI COGNAC DEL BUDINO DA COPRIRE IL FONDO, POI METTERE UNO STRATTO DI AMARETTI BAGNATI NEL CAFFE', VERSARE IL RESTO DEL BUDINO SOPRA GLI AMARETTI IN MODO DA RICOPRIRLI, METTERE UN NUOVO STRATTO DI AMARETTI BAGNATI NEL COGNAC. ALLA FINE METTERE IN FRIGO UN PAIO D'ORE. SERVIRE</p>	

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	2	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	50	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3 ALTA	1
---	---	---------------------------------------	----	---	---

CATEGORIA		
PRIMI		
TITOLO		
INSALATA DI RISO PERSONALE		
INGREDIENTI		
400 GR. DI RISO	1 HG. DI TONNO	1 UOVO
1/2 VASETTO DI CAPPERI	OLIO SALE	ACCIUGHE
MODALITA' PREPARAZIONE		
<p>CUOCERE IL RISO AL DENTE, SCOLARLO MOLTO BENE, CONDIRLO CON L'OLIO. AGGIUNGERE IL TONNO SETTACCIATO, L'UOVO SODO TAGLIATO A PEZZETTINI, I CAPPERI E MESCOLARE IL TUTTO. INFINE METTERE IN UN PIATTO A FORMA DI TORTA E GUARNIRE CON ACCIUGHE DISTESE. SERVIRE CON OLIVE SE PIACCONO.</p>		

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	2	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	45	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3A	1

CATEGORIA		
SALSE		
TITOLO		
PEPERINA PER LESSO		
INGREDIENTI		
3 FEGATINI DI POLLO	PREZZEMOLO	SEDANO
1/5 DI OLIO D' OLIVA	AGLIO	
PEPE	½ LIMONE	
MODALITA' PREPARAZIONE		
<p>PRENDERE I 3 FEGATINI E PESTARLI FINI. METTERE A SCALDARE 1/5 D'OLIO CON DEL PEPE. QUANDO L'OLIO E' CALDO UNISCI IL FEGATO; AVRAI INTANTO PREPARATO UN PO' DI PREZZEMOLO, UN POCO DI SEDANO E UNO SPICCHIO D'AGLIO TUTTO TRITTATO, UNISCI AL FEGATO. SPREMERE ½ LIMONE E UNIRE AL TUTTO. MESCOLARE BENE TOGLIERE DAL FUOCO E SERVIRE CON CARNE LESSA.</p>		

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	1	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	20	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3 ALTA	1
---	---	---------------------------------------	----	---	---

CATEGORIA	
SECONDI	
TITOLO	
SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE	
INGREDIENTI	
4 FETTINE DI PETTO DI POLLO FARINA 0/0	
½ BICCHIERE DI SUCCO DI LIMONE SALE PEPE OLIO	
MODALITA' PREPARAZIONE	
<p>SCALDARE L'OLIO IN UNA PADELLA, PASSARE LE FETTINE NELLA FARINA E METTERLE NELLA PADELLA, AGGIUNGERE SALE E PEPE. VERSO FINE COTTURA VERSARE IL SUCCO DI LIMONE SOPRA OGNI FETTINA, ULTIMARE LA COTTURA.</p>	

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	1	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	20	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3A	1

CATEGORIA	
DOLCI	
TITOLO	
TIRAMISCU' AL LIMONCELLO	
INGREDIENTI	
3 UOVA	120 ML. DI LIMONCELLO
4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO	2 LIMONI
450 GR. DI MASCARPONE	18 SAVOIARDI
MODALITA' PREPARAZIONE	
<p>IN UNA PENTOLA A BAGNO MARIA SBATTERE ASSIEME I ROSSI DELLE 4 UOVA E 4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO ASSIEME A L LIMONCELLO, RICAVANDO UNO ZABAGLIONE SPESSO E SPUMOSO. LASCIARE CHE LO ZABAGLIONE SI RAFFREDDI E POI MESCOLARE ASSIEME IL MASCARPONE E LA BUCCIA DEI LIMONI, RICAVANDO UNA STRUTTURA REGOLARE E CREMOSA. A PARTE SBATTERE IL BIANCO DELLE UOVA ASSIEME AD UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO. ASSIEMARE IL TUTTO EMESCOLARE PER INCORPORARLO PER BENE. AGGIUNGERE IN UNA PIROFILA DI VETRO UNO STRATTO DI SAVOIARDI IMBEVUTI DI LIMONCELLO E UNO STRATTO DI CREMA, RIPETERE L'OPERAZIONE FINO AD ULTIMARE GLI INGREDIENTI. METTERE IN FRIGO PER IL RAFFREDDAMENTO.</p>	

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	2	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	50	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3 ALTA	1
---	---	---------------------------------------	----	---	---

CATEGORIA	
DOLCI	
TITOLO	
TORTA DI CASTAGNE	
INGREDIENTI	
8 UOVA	1 FIALA LIMONE E 1 VANIGLIA
300 GR DI ZUCCHERO	UN PIZZICO DI SALE
400 GR. DI FARINA DI CASTAGNE	CAFFE' AMARO
1 BUSTA LIEVITO BERTOLINI	UNA BUSTA DI CREMA PASTICCIERA
CREMA DI MARRONI	
MODALITA' PREPARAZIONE	
<p>SBATTETE 8 ROSSI D'UOVO ASSIEME A 300 DI ZUCCHERO E UN PIZZICO DI SALE, AGGIUNGERE LA FARINA DI CASTAGNE, LA BUSTA DI LIEVITO BERTOLINI E LE FIALE DI LIMONE E VANIGLIA. SBATTERE A NEVE I BIANCHI, MESCOLETE TUTTO ASSIEME E CUOCERE PER 40 MINUTI A 180 GRADI. UNA VOLTA RAFFREDDATA TAGLIARE LA TORTA A META' IN SENSO ORIZZONTALE, BAGNARE CON IL CAFFE' AMARO TUTTI E DUE I DISCHI POI SU UNO SPALMARE LA CREMA DI MARRONI CON SOPRA LA CREMA PASTICCIERA. RIUNIRE LA TORTA E RICOPRIRE CON ALTRA CREMA PASTICCIERA E QUALCHE FIOCCO DI CREMA DI MARRONI. METTERE IN FRIGO E SERVIRE.</p>	

COSTO 1 ECONOMICO 2 MEDIO 3 COSTOSO	2	TEMPO PREPARAZIONE (in minuti)	60	DIFFICOLTA' 1 SEMPLICE 2 MEDIA 3 ALTA	2
---	---	---------------------------------------	----	---	---

BrilliantV.net