



Fiammarelli Casa

“Il buffet delle grandi occasioni”

RUSTICHELLA DI PATATE, CON ALICI POMODORI SECCHI E CAPPERI- PANZEROTTINO FARCITO

Per la rustichella :1 kg di patate, sale, pepe, pomodorini secchi, olive, capperi, 100 gr. parmigiano.

Per il panzerottino: 500 gr. farina, 250 gr acqua, sale (una punta di cucchiaino),burro o un cucchiaino di olio di oliva, 10 gr circa di lievito di birra, passata di pomodoro.

Per la farcitura: 500 gr di spinaci già saltati, 150 gr. crescenza, 150 gr. ricotta, 100 gr. grana grattugiato

Per i panzerottini:

Stemperate nell' acqua fredda il lievito. Aggiungere la farina poco alla volta fino a 400gr. Unite sale, burro sciolto e olio. Usate la restante farina per asciugare il composto, deve risultare un impasto elastico. Lasciare riposare per mezz'ora e poi impastare. Ripetere il riposo e poi dividere in dieci piccole palline lasciare riposare dalle due alle tre ore.

Confezionare i panzerottini alla solita maniera classica a tasca con la farcia di spinaci, ricotta e crescenza.

Spalmare con la passata e olio e infornare a 250° per qualche minuto.

Per la rustichella:

Schiacciare le patate bollite. Condirle con tutti gli ingredienti. Metterle in uno stampino.

Le alici possono essere marinate, fritte con pane grattato o passate a forno a piacere.

Impiattare sugli stessi piattini di portata monodose.

RAVIOLO FRITTO CROCCANTE FARCITO DI POLPA DI GRANCHIO ERBE PAESANE IN PASTELLA E INSALATINA

1 kg di farina, 6 uova, 10 tuorli, 300 gr di patate bollite e schiacciate, 1 cipollotto, 500 gr.di polpa di granchio (se il granchio è vivo o al gelo sbollentarlo in un court bouillion di verdure fino a che non cambia colore e da tiepido scoperchiarlo e dalle chele estrarre tutta la polpa), limone, prezzemolo, pochi capperi,a piacere dello zenzero

(al posto del granchio potete in alternativa usare il surimi).

Confezionare il raviolo nella maniera tradizionale e friggerlo in olio bollente. Per l'insalata aggiungere alla polpa di granchio, sedano , prezzemolo, pomodoro, erbe e insalatine di campo e condire a piacere.

Le stesse erbe le friggeremo poi in una pastella fatta con : 6 uova, 40 gr. farina, 40 gr. di parmigiano, 100 ml. di latte, sale



Fiammarelli Casa

“Il buffet delle grandi occasioni”

CROSTATA DI PATATE, PROVOLONE DEL MONACO, STUFATO DI POMODORO E MELANZANA - BOCCONCINI DI STOCCAFISSO MARINATI NELLA PROVOLA

Per la crostata: 500 gr. farina, 250 gr. di patate, 10 tuorli, sale.

Per la marmellata di pomodoro: 500 gr di pachino, aglio, 100 gr. zucchero, sale, olio di oliva.

Per la melanzana: 4 melanzane di media grossezza, aglio, olio, sale.

Impastare gli ingredienti della frolla di patate. Lasciare riposare e stendere l' impasto dello spessore di qualche mm. con il quale foderare gli appositi stampini. Farcire con uno strato di pomodorini passati al forno per qualche minuto a 180°, poi il provolone e infine il purè di melanzane.

Il purè si ricava passando le melanzane in forno (coperte di stagnola) e poi sbucciate, oppure saltate in padella e aromatizzate con aglio.

Per lo stoccafisso: tagliare a pezzettini il baccalà e metterlo a marinare per qualche ora nella marinatura fatta frullando la provola con acqua. Cuocere a vapore per qualche minuto.

TOAST DI GAMBERI, LA SALSICCIA E LO SPIEDINO.

Per il toast: 10 gamberi, zenzero, sale, pepe, prezzemolo, pane in cassetta

Per la versione più saporita: uova, farina, pan grattato.

Frullare tutti i componenti nel MIXER e farcire poi le fette di pan carré. Tagliare nella forma desiderata spennellare con poco olio e poi passare al forno a 190°

Oppure passare nella farina e uova e pan grattato e friggere.

La salsiccia: 30 gamberi puliti, 200 gr. panna, sale, pepe, spezie e aromi a piacere, 1 albume, 2 fette pan carré.

Frullare tutti gli ingredienti assieme tranne l' albume che va aggiunto per ultimo.

La consistenza deve essere abbastanza considerevole, tanto da riuscire con la pellicola a dare la forma della salsiccia; cuocere a vapore per 10 minuti circa.

Per lo spiedo: 30 gamberi, 3 patate schiacciate e condite, sale, pepe, aromi.

Pestare delicatamente i gamberi puliti dentro un foglio di velina al fine di ottenere una sfoglia. Farcirla con le patate e chiuderla come fosse una caramella. Infilzarla nello spiedo e metterla a bollire. Terminare la cottura anche alla griglia.