

### **Queste sono le ricette che vi preparerò durante i vostri charter**

cosa importate ... si tratta di una cucina semplice e quindi tutti i sapori devono essere ben identificati senza cucinare troppo ne troppo poco il pesce .. .

gli odori freschi aggiungerli al momento di servire il piatto , tranne in particolari casi e se la salsa è fredda Non bruciare mai l'aglio e la cipolla !!!!

Per i dolci invece, durante la preparazione , non mettete a contatto le uova con sostanze calde , il peperoncino usatelo senza semi, e quando il cioccolato è diventato tiepido in poche parole non si può cucinare e ... giocare a tre sette !

## **DOLCI**

---

### **Tortini di cioccolato**

150 gr di cioccolato nera

125 gr di burro

3 uova intere

2 uova separate ed i tuorli aggiunti alle uova intere

80 gr di farina

80 gr di zucchero

Un po di buccia di arancia grattugiata

Montare i rossi con lo zucchero fino a che non diventano bianchi ,aggiungere il cioccolato recedentemente sciolto a bagno maria con il burro ( ricordarsi di aggiungerlo quando si e' raffreddato ), incorporare lentamente la farina setacciata , montare a neve i bianchi e aggiungeli al composto ricordarsi di fare lentamente e dal basso verso l'alto riempire gli stampini fino a meta circa e in forno per 13 min a 200 gradi Perche il risultato sia piu costante e' una buona idea mettere gli stampini in congelatore per un paio d'ore e poi infornarle appena uscite dal freezer in questo casa prolungare la cottura di 4\5 min E piu prudente provare prima con un solo .

tortino . in modo da testare il forno..... La parte interna deve rimanere abbastanza liquida

Si puo servire con una marmellata di pere piccante \*\*\*\*\*

### **Torta di mele di zia silvana**

300 gr di zucchero

300gr di farina

3 uova intere

125gr di olio di semi

125 gr di latte

Una bustina di lievito

3 grosse mele

50 gr di mandorle tostate

Un pizzico di sale

Un pizzico di cannella

Montare le uova con lo zucchero aggiungere gli altri ingredienti e in ultimo il lievito sciolto in latte tiepido infine le mele a pezzettini e le mandorle leggermente tostate

La cosa interessante di questa semplicissima torta e' che puoi prepararla con pere e noci , con pesche e nocciole, con carote e mandorle

*Si puo presentare con un po di crema inglese profumata alla vaniglia o per i piu golosi con una crema di cioccolato amaro*

## Tortino al cioccolato di Nicole

200 gr di cioccolato amaro  
200 gr di zucchero  
200 gr di burro  
4 cucchiaini di farina  
Un bicchierino di rhum  
4 uova  
Scorza di arancia  
Con peperoncino o senza

Sciogliere il cioccolato e il burro a bagno maria ed lasciare raffreddare con un peperoncino senza semi togliere il peperoncino , montare i rossi finche non diventano una schiuma quasi bianca aggiungere lentamente i 4 cucchiaini di farina, montare i bianchi a neve , aggiungere bianchi ai rossi e la cioccolata forno a 180 gradi per 30 minuti

## Briosche di vita

750gr di farina  
200gr di acqua  
150 olio di semi  
150 gr di latte  
4 uova ovvero 1 rosso (uno per spennellare )  
30 gr di lievito di birra  
Due cucchiaini di zucchero  
Un cucchiaino di sale  
Un cucchiaio di semi di papavero

Sciogliere il lievito con l'acqua tiepida e 100 gr di farina ,aspettare circa 15 min ,aggiungere la farina rimanente a poco a poco le uova il latte , l'olio zucchero il sale darle la forma desiderata , l'impasto risulta abbastanza morbido, spennellare con l'uovo e spolverare con i semi di papavero lasciare riposare per circa 30 min e in forno a 160 per 30 min

Questa e' una preparazione che uso moltissimo e semplice veloce e si accompagna benissimo con salami prosciutti salmone affumicato oppure si puo farcire con verdure o formaggi oppure tutti e due

---

# LE PASTE

---

## **Mezze maniche con tonno melanzane pomodoro fresco mandorle basilico**

In una padella con pochissimo olio grattugiare una piccola cipolla aggiungere una foglia di alloro un peperoncino e lasciare cucinare a fuoco lento aggiungendo poco a poco acqua quando la cipolla e' mortificata cioe dorata morbida e non bruciata aggiungere il tonno fresco a pezzettini cucinare per circa 10 minuti innaffiando con vino bianco e succo di limone ;a parte tagliare il pomodoro a pezzetti condirlo con sale e olio , friggere le melanzane a cubetti , tostare le mandorle , cucinare la pasta in acqua abbondante e salata a gusto , aggiungere una abbondante manciata di basilico tagliato fine e spolverare con le mandorle

## **Fusilli con cernia zucchine pistacchi e bottarga**

Preparare la cipolla con il metodo precedente aggiungere i pezzetti di cernia, e il succo di un limone friggere le zucchine e tostare i pistacchi cucinare la pasta come di abitudine e aggiungere la cernia e le zucchine spolverare con i pistacchi e bottarga

## **Pasta con l'avocado (aguacate )**

Cercare e naturalmente trovare un aguacate maturo (alla pressione di un dito deve rimanere il segno ) con la dovuta cura perche sgrilla che e' un piacere privarlo della buccia e del seme ridurlo in cubetti di circa 1 centimetro , aggiungere il succo di 2 lime, basilico tagliato non troppo piccolo olio di oliva , un cipollotto scalogno , peperoncino fresco a pezzetti sale , a parte lasciare intiepidire un spicchio d'aglio con la sua camicia , aglio che poi toglierete al momento opportuno perche l'olio tiepido e' gia' abbastanza profunato cucinare le linguine come di abitudine e prima di scolare la pasta prendere un abbondante quantita di acqua di cottura (contiene amido e questo ci interessa !!!) condire la pasta con l'aguacate , l'olio e diluire mescolando con l'acqua di cottura servire calda e con abbondante pepe macinato grossolanamente

## **Fusilli con cozze fiori di zucca zucchini e zafferano**

Questa pasta e' primaverile altrimenti potete prepararla senza i fiori di zucca ma non e la stessa cosa !!!!!

Preparare le cozze con un po di aglio e pepe tappando con un coperchio la pentola fino a quando si saranno aperte tutte friggere le zucchine a rondelle in una padella a parte, fare afflosciare i fiori di zucca con un po di acqua attenzione a non bruciarli e non aggiungere troppa acqua , in un pentolino riscaldare un po d'acqua e sciogliere lo zafferano , cucinare i fusilli come al solito unire mescolando fiori , zucchini e zafferano e per ultime la cozze