IL PANDORO

INGREDIENTS pour 6 personnes :

- 150 g de féculé de pomme de terre (ou maïzena)
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 oeufs
- 3 C. à soupe de cognac (j'ai mis 1 C. à S. de Cointreau)
- jus d'un demi citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

PREPARATION :

Travailler le beurre ramolli avec une spatule pendant 10 minutes. (avec un batteur il faut beaucoup moins de temps).

Ajouter les jaunes d'œufs l'un après l'autre en continuant de remuer toujours dans le même sens jusqu'à ce que la préparation soit bien crémeuse. Incorporer ensuite petit à petit, le sucre, le cognac, la pincée de sel, le jus de citron, les deux farines préalablement mélangées avec le sucre glace et la levure, puis les blancs montés en neige.

Bien amalgamer le tout et travailler la préparation encore pendant quelques minutes.

Beurrer un moule à bords hauts et le saupoudrer de sucre. (j'ai utilisé un moule à charlotte en pyrex).

Verser l'appareil dans le moule

Préchauffer le four th 6 (T. 180/200°C.) Cuire à température modérée pendant environ 40 minutes.

A la sortie du four le gâteau doit être bien cuit à l'intérieur mais il ne doit pas être trop doré à l'extérieur.

*recette tirée dal ricettario Bertolini

IL CAPITONE ARROSTO

INGREDIENTS pour 4 personnes :

- 1 anguille d'environ 1 kg
- 4 à 6 feuilles de laurier
- Sel

PREPARATION :

Nettoyer, enlever la peau et inciser le dos de l'anguille.

L'enrouler et la déposer ensuite dans une cocotte. Ajouter les feuilles de laurier et saler au goût.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Enfourner et laisser cuire dans son propre jus et sans aucune matière grasse, environ 40 minutes.

Servir chaud avec des pommes de terre rôties, ou un accompagnement de votre choix.

GLI ARANCINI

Ingrédients pour environ 10 arancini :

- 300 g de riz à risotto
- 200 g de viande de veau hachée (on peut mélanger porc et veau) - 50 à 100 g de petits pois frais (ou surgelés)- 1 branche de céleri - 1 bouquet de persil plat - ½ bouquet de basilic
- Piment (facultatif) - 60 g de parmesan fraîchement râpé (ou caciocavallo) - 2 C. à S. de purée de tomate
- 200 ml de bouillon de viande chaud
- 2 oeufs (ou 3) - 2 C. à S. de beurre
- 2 C. à S. d'huile d'olive - 1 oignon
- Chapelure - Farine
- Huile pour friture

Preparation :

Faire bouillir une casserole d'eau salée. Cuire le riz plutôt al dente puis l'égoutter.

Ajouter le beurre, le parmesan et l'œuf, remuer et laisser refroidir. Dans un faitout, chauffer l'huile d'olive. Ajouter d'abord l'oignon haché puis la viande et laisser colorer.

Ajouter ensuite le persil haché et le céleri coupé en tous petits dés. Saler et poivrer. (pimenter au goût).

Ajouter la pulpe de tomate, un peu de bouillon de viande et les petits pois.

Laisser cuire environ 15 à 20 minutes. (la sauce ne doit pas être liquide. Au besoin cuire à feu plus vif)

Battre 1 oeuf dans une assiette, saler et poivrer.

Préparer des petites boules de riz, (de la grosseur d'une mandarine), dans le creux de la main (les mains doivent être légèrement humides, pour éviter au riz de trop coller aux mains).

Creuser la boulette avec le doigt et remplir d'une cuillère à dessert de farce.

Reconstituer la boulette en rajoutant au besoin un peu de riz.

Passer l'arancino dans la farine, l'œuf battu et la chapelure.

(on peut aussi les passer directement dans la chapelure, sans farine ni œuf battu)

Dans une friteuse faire chauffer une quantité suffisante d'huile.

Attendre que l'huile soit bien chaude, avant d'y plonger les boulettes (2 ou 3 à la fois).

Les laisser dorer 2 à 3 minutes.

les arancini prennent peu à peu la couleur du soleil...

Les retirer de la friteuse et les laisser égoutter sur du papier absorbant avant de les servir, de préférences chauds accompagnés de salade mélangée.

Les arancini peuvent aussi se déguster tièdes ou froids.