

Fagottini di Mortadella (Emilie-Romagne)

Ingredients pour 4 personnes :

- 100 g de ricotta
- 1 poivron jaune coupé en 2 épépiné et finement haché
- 4 cerneaux de noix hachés
- 4 tranches de mortadella coupées en quartiers
- Sel

Préparation :

Dans un bol travailler la ricotta pour la ramollir.

Ajouter le poivron les noix et un peu de sel.

Disposer un peu de cette préparation aux extrémités de chaque quartier de mortadella et les rouler sur eux-mêmes.

Réserver au réfrigérateur avant de servir.

Polenta pasticciata alla valdostana

Traditionnellement la polenta se prépare dans un chaudron de cuivre.

On utilise une longue cuillère en bois (ou un bastone dont on a enlevé l'écorce) pour éviter que la préparation n'attache durant la cuisson qui est assez longue... 30 à 45 minutes.

Pour la cuisson traditionnelle, pour 6 personnes il faut compter :

500 g de semoule de Maïs et un peu plus d'un litre et demi d'eau.

Porter l'eau à ébullition, la saler, verser lentement la semoule dans l'eau bouillante sans cesser de remuer jusqu'à la fin de la cuisson...

Si la préparation épaissit de trop la détendre avec un peu d'eau bouillante. (Il est recommandé de faire bouillir de l'eau dans un autre récipient, en cas de besoin).

Aujourd'hui nous disposons de farine pré-cuites plus rapides à préparer avec un temps de cuisson d'environ 5 minutes.

Ingredients pour 4 personnes :

- 300 g de semoule de maïs à gros grains
- 80 g de beurre 300 g de fontina finement tranchée
- 80 g de parmesan fraîchement râpé
- Sel et poivre au goût

Préparation :

Après avoir choisi le mode de cuisson, Préparer une polenta assez ferme.

L'étaler sur un plan de travail et la laisser refroidir.

Une fois qu'elle est figée, la découper en tranches.

Préchauffer le four à 180°C (th 6) et beurrer un plat à gratin.

Disposer les tranches de polenta au fond du plat recouvrir de fontina, parsemer de parmesan et de noisettes de beurre.

Poivrer, et mettre au four pendant 20 minutes.

Servir aussitôt.

IL CASTAGNACCIO : Gâteau à la farine de châtaigne

Ingédients pour 4 personnes :

- 200 g de farine de châtaigne
- 200 ml d'eau froide
- 15g de raisins secs
- 5 noix (ou plus)
- 4 C. à S. d'huile d'olive
- un brin de romarin
- une pincée de sel

Préparation :

Mettre la farine de châtaigne dans un récipient.

Ajouter une pincée de sel, 2 C. à S. d'huile d'olive et mélanger.

Puis verser lentement l'eau froide en remuant pour obtenir une pâte souple et sans grumeau.

Huiler un moule à bord bas. (diamètre 20 à 23 cm environ).

Verser la pâte dans le moule puis déposer sur le dessus de la préparation, les cerneaux de noix, quelques aiguilles de romarin, les raisins secs (préalablement réhydratés dans l'eau durant 10 minutes puis séchés dans du papier absorbant) et l'huile d'olive.

Préchauffer le four à 180°/200° C. (th 5/6)

Laisser cuire pendant 25 à 30 minutes.

Le castagnaccio est prêt lorsqu'il se pare d'une couleur brune et se fendille sur le dessus.

Si vous préférez un gâteau plus épais, vous pouvez le préparer avec 300 g. de farine de châtaignes en augmentant un peu tous les autres ingrédients.