

CUOCHI E CUCINA



UN PRANZETTO CON I FIOCCHI (*Esena*)

Primo piatto: **ZITI ALLA CREMA PORCINI**

Ingredienti per 4 persone:

3 kg. Di ziti, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 20 porcini essiccati, 1kg di panna da cucina, formaggio grattugiato, olio, sale, pepe, prezzemolo.

Preparazione:

Mettere in acqua tiepida i funghi per 20 minuti. Tritare l'aglio ed il prezzemolo e rosolarli in una padella grande. Sgocciolate i funghi, tritateli e metteteli nel soffritto, rosolate per qualche minuto. Mettete il vino bianco e fate evaporare a fiamma vivace. Salate, pepate e continuate a fiamma bassa per 10 minuti. Cuocete la pasta al dente, scolatela e mettetela nella padella con il sugo, mescolate e spegnete il fuoco. Aggiungete la panna, il formaggio ed amalgamate. Servite i piatti individuali con la pasta ben calda.

Secondo piatto: **VITELLO IN CREMA DI ASPARAGI**

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di magatello di vitello, sedano, carota, cipolla, foglio di alloro, burro, aceto bianco, 300 grammi di asparagi, sugo di pomodoro, porro, una fetta alta di prosciutto cotto, sale e pepe.

Preparazione:

Mettete in una pentola capiente il magatello, sedano, carota, cipolla puliti, un bicchiere di aceto, l'alloro, sale e pepe, quindi fate bollire per circa 2 ore. Pulite gli asparagi togliendo la parte bianca (la più dura) e riduceteli a tocchetti. Mettete il porro tritato con paco butto in un tegame, unite gli asparagi e fate rosolare, bagnate poi con il brodo della carne. Mettete del sugo di pomodoro e fate restringere per 10 minuti. Fate intiepidire la carne, tagliatela a fettine, disponetele su un piatto grande con sopra la salsa di asparagi, il prosciutto tagliato a listarelle ed il prezzemolo tritato. E' un piatto che va bene anche servito freddo.

Contorno: **ZUCCHINE ALLA SCAPECE (località di Napoli)**

Tagliate a rondelle le zucchine e friggetele in olio extra vergine per qualche minuto, giratele e toglietele appena diverranno ambrate. Disponete le zucchine in un piatto e conditele con una marinata fatta di aglio, menta ed aceto. Fate riposare per qualche ora prima di servire in tavola.

