



# CUOCHI E CUCINA

*a cura di Elena*

## **TEGLIA SAPORITA DI PATATE**

Ingredienti:            1 kg di patate  
                              250 gr di funghi porcini  
                              brodo vegetale,  
                              aglio, olio, prezzemolo,  
                              burro, sale e pepe

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti, mettetele in una pirofila imburata. Copritele con ½ bicchiere di brodo e cuocete in forno già caldo a 200° per 30 minuti. Nel frattempo pulite i funghi, tritate con l'aglio, il prezzemolo e metteteli con l'olio a soffriggere in padella. Mettete i funghi, saltate, pepate e cuocete per 15 minuti aggiungendo se necessario del brodo. Togliete dal forno le patate, unite i funghi, mescolate e rimettete per altri 5 minuti in forno. Servite subito.

## **CROSTATA DI PEPERONI E UOVA**

Ingredienti:            350 gr di pasta frolla  
                              320 gr di peperoni rossi e gialli  
                              aglio, prezzemolo, basilico  
                              4 uova  
                              olio, sale, pepe

Pulite i peperoni, lavateli eliminando il picciuolo, i semi ed i filamenti interni. Tagliateli a listarelle. Scaldare in una casseruola 3 cucchiaini di olio, aggiungetevi l'aglio, i peperoni, il prezzemolo tritato e qualche foglia di basilico, sale e pepe. Cuocete per 30 minuti a fuoco basso con il coperchio. Nel frattempo, stendete la pasta con la carta forno, bucatela e mettetela in forno caldo a 200° per 25 minuti. Togliete la pasta dal forno, distribuite i peperoni e sopra sguosciate le uova. Mettete in forno a 180° per 10 minuti finché le uova si rapprendano. Sfornate. Il piatto si può servire sia caldo che tiepido.

## **SANDWICH DI GELATO**

Ammorbidite 300 gr di gelato alla crema in una ciotola, lavorandola con una forchetta. Foderate 8 stampini rotondi con la pellicola, versate il gelato ammorbidito e mettetelo in freezer per 3 ore. Spalmate 8 biscotti secchi rotondi con confettura di lamponi, sovrapponetevi i dischetti di gelato sformati e completate con altrettanti biscotti. Fate rotolare il sandwich nella granella di nocciole e servite.