

CUOCHI E CUCINA

a cura di Elena



RISOTTO FRIZZANTE

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso
1 piccola cipolla
3 dl di spumante secco (1 bicchiere)
2 cucchiaino di olio e un pezzetto di burro
brodo vegetale
50 gr di provola
prezzemolo e pepe q.b.

Preparazione:

Fate soffriggere la cipolla con olio e burro, aggiungete il riso, fatelo tostare e bagnatelo con lo spumante e lasciatelo evaporare. Insaporite con un pizzico di pepe e continuate la cottura aggiungendo il brodo caldo per 15 minuti (assaggiatelo). Spegnete il fuoco e mettete i cubetti di provola pulita dalla pelle ed il prezzemolo tritato.

POLLO ARROSTO AGLI AGRUMI

Ingredienti:

1 pollo tagliato in 8 parti
1 presa di sale grosso
pochissimo olio
1 limone
foglie di salvia
1 arance

Preparazione:

Preriscaldate il forno a 250°, mettere in una teglia con carta da forno il pollo tagliato in 8 parti, cospargetelo con sale grosso, salvia e poco olio. Mettetelo in forno fino a che è ben dorato poi giratelo e fatelo dorare anche dall' altra parte quindi bagnatelo con il succo di un limone e arance. Unite anche le metà delle stesse. Il tempo di cottura è di circa 40 minuti (dipende dalla grandezza dei pezzi del pollo) e poi servite ben caldo. Ideale è il contorno di patate arrosto.

PATATE IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone

400 gr di patate
400 gr di funghi champignon
1 rametto di timo
1 cucchiaino di origano essiccato
olio e sale q.b.

Preparazione:

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette rotonde. Pulite i funghi, sciacquateli e tagliateli a fettine. Prendete una pirofila con carta da forno e mettete a strati alterni le patate ed i funghi. Cospargete con olio, sale, origano e timo. Coprite la pirofila con carta alluminio e cuocete per 40 minuti in forno a 200°. Togliete gli ultimi 5 minuti la carta d' alluminio. Servite ben caldi.