

# CUOCHI E CUCINA

a cura di ELENA



## LASAGNE AL PROSCIUTTO E MOZZARELLA

*Ingredienti:*

1 confezione di lasagne fresche, prosciutto cotto q.b., besciamella, 2 mozzarelle, formaggio "grana padano" q.b.

Prendete le mozzarelle e mettetele in un colapasta per 20 minuti per far uscire il siero e successivamente tagliatele a rondelle. Prendete una teglia e sul fondo mettete della carta forno. Disponetevi della besciamella alternandola con la pasta, il prosciutto, la mozzarella, il grana. Continuate allo stesso modo fino ad esaurire gli ingredienti e terminate con uno strato di besciamella e grana. Cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti. Fate riposare qualche istante e servite.

## GALLETTI AL FORNO ALLE ERBE

*Ingredienti:*

2 galletti puliti di circa 500 gr l'uno, 1 spicchio d'aglio, 2-3 rametti di origano e rosmarino, qualche foglia di alloro, olio, sale e pepe.

Sbucciate l'aglio e tagliatelo a fettine sottili. Dividete a metà i galletti con un trinciapollo.

Ungete una teglia con dell'olio, sistemate i mezzi galletti e cospargeteli con l'origano e rosmarini tritati, mettete le foglie di alloro spezzettate, aglio, sale, pepe ed un filo d'olio. Cuocete in forno caldo a 200° per 40 minuti, girandoli a metà cottura e bagnateli con il brodo di cottura (se è poco mettete dell'acqua calda). Servite con contorno di patate.



## TORTA DI RICOTTA E MARMELLATA

*Ingredienti:*

4 uova a temperatura ambiente, 250 gr di ricotta, 150 gr di zucchero semolato, buccia di un limone, 300 gr di farina "00", 1 bustina di lievito, marmellata q.b. (a scelta il gusto).

In una ciotola ammorbidite la ricotta con lo zucchero, quando l'impasto sarà cremoso unire le uova e mescolare, aggiungere la buccia di limone grattato poco per volta, la farina setacciata con il lievito. Versare il composto nella tortiera imburrata o ricoperta di carta forno ed infornate. Sulla superficie aggiungere la marmellata a cucchiaiate allargandola con il dorso del cucchiaio. Cuocere a 170° per 35/40 minuti (fare sempre la prova dello stecchetto). Lasciare che la torta si raffreddi, toglierla dallo stampo e spolverarla con zucchero a velo.

