

The Grill



“Nulla sta nell’anima che prima non sia passato attraverso i sensi”





Lo Staff...



Giuliana
Corda



Luisa
Curreli



Giuseppina
Terella



Stefania
Gasperini



Graziani
Gioacchino



Stefania
Pasquini



Patrizia
Leo



Romina
Rapaccioni



Genny
Giannetti



Mechelli
Rossana



Tecla
Gagliardi





Sommario



Amministratore
Dott. Lorenzo
Miraglia
Pagg. 3, 4, 5.

Lo Staff...

Pag. 2.



Primi Piatti

Pagg.
6, 7, 8, 9, 10, 11.



Secondi Piatti

Pagg.
12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19.



Dessert

Pagg.
20, 21, 22, 23, 24, 25.



Dove Siamo.

Pag. 27.





Amministratore...

La GIOMI SERVICE

una società di servizi del **Gruppo GIOMI SpA** e nasce nel Febbraio del 2007 con l'intento di completare e migliorare l'offerta dei servizi che il Gruppo offre ai propri utenti. Oggi, grazie all'esperienza maturata in oltre mezzo secolo di gestione di strutture sanitarie, siamo in grado di capire e "sfamare" tutte l'esigenze dei nostri assistiti. La GIOMI Service si occupa principalmente di ristorazione, lavanderia,

distributori automatici di vande e snack, pulizie, servizio di portineria e reception; ad oggi è presente nella RSA Flaminia di Morlupo, nella RSA Madonna del Rosario di Civitavecchia, nella Residenza Cimina di Ronciglione e nella RSA Giovanni XXIII di Viterbo.

Questa giovane società si avvale della collaborazione di oltre trenta dipendenti, tra cuochi, addetti alle pulizie e addetti alla lavanderia, oltre che di una addetta all'amministrazione ed alla contabilità, di un responsabile tecnico-economico, e quindi di un amministratore (...io...!!!) che si occupa della supervisione del tutto. Le attività direttive sono concentrate presso la sede di Viterbo da dove gestiamo sia le varie forniture che l'attività e la tur-

nazione del personale.

Logicamente il rapporto con gli ospiti delle strutture è molto diretto in quanto le nostre attività si svolgono negli ambienti dove gli stessi vivono, mangiano, vengono curati ed accuditi e dove seguono i terapeuti occupazionali nelle attività giornaliere; proprio in questi momenti di socializzazione abbiamo inserito, di comune accordo con la Direzione Scientifica della Giomi RSA, dei programmi occupazionali che pre-

no il coinvolgimento degli ospiti nell'attività gastronomica dei nostri chef, inventando nuove pietanze o riproponendo vecchie ricette tipiche dei paesi di origine degli ospiti.

Ritengo che **Il Grillo Parlante** sia nato come rivista "proprietà" dei nostri ospiti, in poche parole un loro spazio, e per questo noi tutti ci mettiamo a disposizione, per regalare loro dei momenti di gioia e tranquillità. Con questa filosofia, tempo fa', abbiamo pensato di inserire all'interno della rivista la rubrica di ricette, in modo che gli ospiti si possano sentire anche loro degli chef, o perché scrivono loro stessi le ricette o perché possono commentare con il loro compagno di stanza se in un determinato piatto, letto nella rubrica, sarebbe stato meglio metterci più sale o più olio...



Dott. Lorenzo Miraglia



...Dott. Lorenzo Miraglia

Dai tanti consensi che ha raccolto la rubrica di ricette del Grillo Parlante nasce dunque **GIOMI GRILL**; si è pensato di creare, infatti, una vera e propria rivista che possa diventare per tutti i lettori un valido e simpatico “manuale” da consultare in occasione di pranzi e cene importanti, con la famiglia o con gli amici...in poche parole...il nostro “Cucchiario d’Argento!!!”

Gomi Service e’ una società “neonata” e di progetti in grembo ne abbiamo tantissimi, sicuramente i più importanti e per i quali stiamo già lavorando sono due: il primo è la certificazione di qualità, attraverso la quale la nostra filosofia di gestione si trasforma in procedure riconducibili a standard virtuosi; la seconda è l’informatizzazione dei nostri sistemi di amministrazione dei fornitori, dei

magazzini e della gestione del personale, che a breve confluiranno in un unico software gestionale che ottimizzerà i tempi lavoro della società e aumentando sempre di più la qualità del servizio; ed è un dovere per me ringraziare per il grosso supporto **I’IG.COM**, la software-house del gruppo GIOMI.

L’auspicio che pongo ai nostri lettori, che per me diventa una promessa ed allo stesso tempo una sfida, è di continuare nello studio dell’ esigenze dei nostri ospiti e di far si che la risoluzione delle stesse diventi uno standard di qualità insito nel dna della Gomi Service.



*“Nulla sta nell’anima
che prima non sia
passato attraverso i sensi”*





Primi Piatti

Pasta Zucchine e Gamberetti.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

400 g pasta (tipo casarecce, trofie, fusilli, calamarata)

4 zucchine medie

4 fette di guanciale

300 g gamberetti sgusciati

6 pomodorini rossi

1½ Vino bianco

Aglione

Olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Lavare e tagliare le zucchine a pezzi piccoli piccoli. In un tegame abbastanza capiente (servirà anche a saltare la pasta) versare 4 cucchiaini di olio, aggiungere uno spicchio d'aglio, il peperoncino eventualmente e le zucchine. Coprire e far cuocere a fiamma viva. Girare spesso e spegnere quando le zucchine saranno leggermente colorate. Nel frattempo in un tegamino versare 2 cucchiaini di olio e i gamberetti tagliati a pezzettini. Coprire e far cuocere per qualche minuto a fiamma viva. Aggiungere un po' di vino bianco e lasciare evaporare qualche altro minuto. Spegnere e spostare i gamberetti (solo i gamberi, lasciare nel tegamino il liquido) nelle zucchine. Nel tegamino dei gamberetti versare i pomodorini lavati, privati dei semi e tagliati a metà. Far cuocere coperto per qualche minuto e quando i pomodorini saranno morbidi versare il tutto (questa volta anche il liquido) nel tegame con le zucchine. Accendere la fiamma e far amalgamare per qualche altro minuto. Nel frattempo cuo-

cere la pasta, scolarla al dente e versarla nel sughetto. Saltare e servire.

I Bucatini All'amatriciana.

Preparazione:

tagliare il guanciale a cubetti e cuocerlo a fuoco basso in una padella antiaderente di 28 cm, quando il grasso è diventato trasparente aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e far evaporare, aggiungere quindi i pomodori tagliati a pezzetti e il peperoncino e cuocere per 5 minuti a fuoco vivace. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, quindi unirla al sugo insieme al pecorino grattugiato, mescolare bene per condire uniformemente la pasta e servire. Volendo, il guanciale può essere rimosso prima di unire i pomodori e rimesso in padella prima di condire la pasta, per evitare che diventi troppo croccante e che assuma lo sgradevole aroma di bruciato.

Pasta alla Ricotta.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

300 gr Ricotta di pecora

Sale, pepe e prezzemolo

Pasta preferibilmente corta

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta in acqua salata, in un tegame sciogliere la ricotta con un po' di acqua della cottura utilizzata per la pasta, aggiungere sale e pepe; unire la pasta amalgamare il tutto con una spruzzatina di prezzemolo tritato.



Primi Piatti

Pasta e Fagioli.

Preparazione:

Preparare la ricetta della pasta e fagioli è molto semplice: per prima cosa preparate 1/2 litro di brodo di dado che vi servirà in seguito. Fate cuocere i fagioli in acqua salata per circa un'ora con l'osso di prosciutto. Nel frattempo preparate in un tegame un soffritto a base di: lardo tagliato a pezzetti, pomodoro pelato, cipolla tritata finemente, sedano tagliato a pezzettini ed aglio. Aggiungete poi al soffritto il brodo e lasciatelo asciugare per qualche minuto. A questo punto, aggiungete al soffritto anche i fagioli ed i pezzetti di prosciutto, staccatisi dall'osso di prosciutto, che avete precedentemente cotto. Mettete a cuocere la pastorta che preferite in acqua salata e, dopo averla scolata al dente, unitela alla minestra di fagioli che avete preparato. Aggiungete alla fine un po' di pepe nero ed un filo d'olio d'oliva crudo, lasciate insaporire per 5 minuti e servite la vostra pasta e fagioli ben calda.

Consiglio Se per la realizzazione di questa ricetta utilizzate dei fagioli secchi, ricordatevi di metterli ammollo almeno una sera prima per farli riprendere. Inoltre potete aggiungere all'acqua in cui stanno ammollo i fagioli, degli aromi come l'erba cipollina o il prezzemolo.

Come tipologia di pasta potete utilizzare indifferentemente il riso, i ditalini o anche della pasta lunga spezzata come si usava fare una volta.

Pasta al Tonno.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

- 1 1/2 bicchiere Olio d'oliva
- 1 spicchio Aglio, Prezzemolo
- 200 gr. Tonno peperoncino
- 1 scatola di pomodori pelati
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco
- 100 gr. Pasta (penne rigate)

Preparazione:

Far soffriggere l'olio, l'aglio con un pizzico di peperoncino in un tegame largo. Aggiungere il tonno, mezzo bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare e aggiungere la scatola di pomodori pelati, lasciare cuocere per mezz'ora circa a fuoco lento. Preparare la pasta al dente ed unire il tutto.





Primi Piatti

Gnocchetti Sugo e Basilico.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

1 kg di patate a pasta bianca
300 g circa di farina
1 uovo
300 g di passata di pomodoro,
possibilmente fatta in casa
2 spicchi d'aglio
Olio extravergine di oliva q.b.
1 ciuffetto di basilico
Pecorino sardo grattugiato
Zucchero semolato
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavate accuratamente le patate, mettele all'interno di una casseruola coprendole con acqua fredda, e lessatele con la buccia. Scolatele e, mentre sono ancora calde, sbucciatele e passatele allo schiacciap patate disponendole su di una spianatoia infarinata. Quando il passato sarà tiepido, unitevi l'uovo, circa metà della farina e un pizzico di sale e iniziate ad impastare con le mani aggiungendo poco alla volta il resto della farina fino a quando otterrete un impasto soffice, ma compatto e privo di grumi, che non si appiccica più alle mani. Note: la quantità di farina da utilizzare è assolutamente variabile ed indicativa, perché dipende dalla diversa capacità di assorbimento delle patate. Ora prendete una parte dell'impasto, formate dei cilindretti e tagliateli in tocchetti di circa 2 cm. di lunghezza. Infarinateli, passateli uno alla volta lungo i rebbi di una forchetta per conferirgli la classica

forma a gnocchetto e disponeteli su di un panno pulito ed infarinato. Ora preparate il sugo che andrà ad accompagnare gli gnocchi, pelando gli spicchi d'aglio, schiacciandoli e facendoli rosolare in un'ampia padella insieme a 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Aggiungetevi la passata di pomodoro, regolate di sale e di pepe, unitevi una punta di zucchero e fate cuocere per 10 minuti circa, fino a quando si sarà ridotto. Eliminate l'aglio ed unite al sugo alcune foglie di basilico spezzettate con le mani. In una casseruola portate ad ebollizione abbondante acqua salata e tuffatevi gli gnocchi, pochi per volta altrimenti si attaccano. Quando affioreranno in superficie scolateli con una ramina e conditeli con il sugo appena preparato. Completate con una generosa spolverata di pecorino grattugiato e foglie di basilico fresche e servite

Risotto con Zucchine. Salsicce e Speck.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

3 zucchine,
200/300g di impasto di salsicce e speck
½ cipolla
1 bicchiere di latte
panna
olio
sale
1/2 bicchiere di vino
(peperoncino a piacere)

Preparazione:

un soffritto con la cipolla, le salsicce con lo speck, un po' di sale e le zucchine.



Primi Piatti

Aggiungere un pochina d'acqua all'olio del soffritto e, solo quando il composto comincia ad essere ben rosolato, aggiungere un goccio di vino. Le zucchine possono essere anche frullate insieme alla carne e può essere aggiunto, alla fine della cottura del soffritto, un po' di latte con un po' di panna. Una volta pronto il soffritto aggiungere il riso e cuocerlo a fuoco lento aggiungendo acqua al bisogno.

Torta Rustica.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

2 rotoli di pasta sfoglia

Per il ripieno le dosi sono approssimative:

circa 300 g. di ricotta

7-8 cubetti di spinaci

surgelati o un kg. di spinaci freschi

parmigiano

sale e pepe

2 uova intere.

Noce Moscata

Preparazione:

Lessate gli spinaci e una volta pronti scolateli bene. Tritateli, mescolatevi la ricotta passata al setaccio, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale. Aggiungete le 2 uova sbattute e mescolate bene.



Stendete il primo rotolo di sfoglia nella teglia rivestita da carta forno (non ungetela se usate la pasta sfoglia ma bagnatela leggermente e strizzatela).

Versate il composto precedentemente ottenuto livellandolo con un coltello e chiudete con l'altra sfoglia. Bucherellate la superficie e, se ve lo ricordate, pennellatela con latte o con un uovo sbattuto. Infornate per 30 min circa in forno già caldo.

Risotto allo Scoglio.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

320 gr. di riso, 600 gr. di frutti di mare (cozze, vongole, arselle, polipetti, seppio-line, calamaretti, gamberetti, uno spicchio d'aglio, peperone rosso e verde, olio d'oliva extravergine, prezzemolo, mezzo bicchiere di vino bianco 1/2 l. di brodo Mettete in una pentola a rosolare l'aglio assieme all'olio e al peperone tagliato a





Primi Piatti

quadrettini e girate accuratamente con un cucchiaio di legno. Quando l'aglio è ben dorato, aggiungete il pesce, preventivamente mondato, lavato, asciugato e salato, girate il tutto e fate asciugare pazientemente il liquido generato dagli ingredienti. Quando, il pesce sarà ben rosolato (15 min. circa), aggiungete un mezzo bicchiere di vino bianco e il prezzemolo. Fate evaporare e aggiungete il riso, rimescolate con cura e aggiungete, gradatamente, senza fretta, il brodo sino a cottura.

Minestra di Riso e Patate.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

750 g di riso;

300 g di patate;

1 porro;

1 mazzetto di prezzemolo;

50 g di burro;

3 cucchiari di formaggio grana grattugiato; sale.

Preparazione:

Pulire il porro privandolo delle radici, delle foglie esterne e della parte verde più dura, lavarlo e tagliarlo a rondelle; pelare le patate, lavarle e tagliarle a cubetti. Mettere in un tegame 20 grammi di burro, aggiungere le rondelle di porro e farle appassire senza lasciarle colorire; unire i cubetti di patate, farli rosolare per 2-3 minuti mescolandole di tanto in tanto e versare 1 l di acqua. Portare a ebollizione, insaporire con un pizzico di sale, unire il riso e continuare la cottura per 15-18 minuti

mescolando di tanto in tanto; due minuti prima del termine della cottura, aggiungere il burro rimasto diviso a pezzetti e il prezzemolo lavato e tritato. Togliere il tegame dal fuoco, unire il formaggio grana grattugiato, mescolare e servire la minestra calda.

Pasta Gratinata al Forno.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

350 gr di paccheri (o più a seconda dell'appetito)

due zucchine

due carote

un pezzetto di porro

mezzo/uno scalogno

un gambo di sedano

un cucchiaino di coriandolo in polvere

semi di una/due bacche di Cardamomo

una tazza di vellutata di verdure

una scamorza

50 gr di parmigiano

olio, sale q.b.

Preparazione:

Preparate per prima cosa la Vellutata (se avete il bimby l'operazione è di molto facilitata) e, intanto, mettete sul fuoco una pentola con acqua da portare a bollore. Mondate gli ortaggi, lavateli ben bene, tagliateli a cubetti (taglio brunoise) e versateli in una grossa padella dove avrete fatto scaldare qualche cucchiaio di olio. Aggiungete i semi di cardamomo e fate cuocere prima a fuoco vivace e poi più lentamente. In ultimo mettete la polvere di coriandolo. Lessate la pasta, scola-



Primi Piatti

tela al dente e versatela nella padella con le verdure. Mescolate bene, aggiungete metà vellutata e metà parmigiano. Sistematemi i paccheri in una pirofila, aggiungete la scamorza a pezzetti, coprite con la restante vellutata, cospargete di parmigiano e infornate a 220° per 10/15 minuti.

Melanzane, Pasta e Tonno.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

- 4 melanzane
- 150 g cannolicchi
- 2 scatole tonno al naturale da 120 g l'una
- 400 g polpa di pomodoro
- 2 spicchi aglio
- 1 ciuffo basilico
- 20 g parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione:

Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a metà, togliete la polpa lasciandone 1 cm intorno alla buccia.

Fate rosolare l'aglio nell'olio, unite la polpa di pomodoro, il tonno sgocciolato e spezzettato e sale.

Fate sobbollire per 15 minuti, poi unite il basilico tritato. Trasferite metà della salsa in una terrina, unite alla salsa nel tegame la polpa di melanzane a dadini e fatela cuocere. Lessate al dente la pasta e conditela con la salsa alle melanzane.

Riempite di pasta le melanzane, ponetele in una pirofila, condite con la salsa di pomodoro tenuta da parte, coprite e passate nel forno a 150 gradi per 20 minuti.

Scoprite, cospargete con il parmigiano e fate dorare per altri 10 minuti.

**Melanzane
Pasta e Tonno**





Secondi Piatti

Polpette di Ricotta.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

per le polpette

Aglio 1 spicchio

Pane mollica di pagnotta

(tipo pugliese) 140 gr.

40 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato

60 gr. Pecorino grattugiato

Pepe nero macinato q.b.

1 cucchiaino Prezzemolo tritato

350 gr Ricotta di pecora

2 Uova di gallina

...per il sugo

1 spicchio Aglio

5 cucchiaini

Olio extravergine di oliva

750 ml Pomodori passata

Sale

Preparazione:

Le polpette di ricotta col sugo sono un secondo piatto di origine calabrese, terra ricca di terreni dediti alla pastorizia, dove tutt'ora è molto facile trovare dell'ottima ricotta fresca locale sia di mucca che di pecora.

Le polpette di ricotta dunque, rappresentano un piatto povero contadino, di grande sapore e genuinità, dove la ricotta sostituisce la carne per formare delle appetitose e nutrienti polpette in umido, ottime anche per condirci la pasta

Caponata.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

8 melanzane nostrane

500 gr di salsa di pomodoro,

250 gr di olive bianche ed

1 mazzetto di sedano.

150 gr di capperi salati,

2 cipolle, basilico,

un poco di zucchero

1/2 bicchiere d'aceto sale q. b.

e olio d'oliva extravergine.

Preparazione:

Tagliare le melanzane a piccoli tocchetti ma senza eliminare la buccia e lasciarli in acqua poco salata per circa un'ora. Scolare, asciugare e friggere in un tegame con olio abbondante tanto da coprirle. A parte sbollentare il sedano, tagliato a pezzetti in acqua salata. Snocciolare le olive e metterle per una decina di minuti in acqua calda. Nel frattempo fare la salsa con 500 grammi di pomodori maturi, due cipolle piccole e basilico. Fare rosolare in un tegame con poco olio le olive snocciolare, i capperi ed il sedano. Poi aggiungere la salsa di pomodoro e condire con l'aceto e lo zucchero. Versare nel tegame anche le melanzane e lasciarle insaporire nel sugo. Servite la caponata fredda, circondando il piatto di uova sode tagliate a metà.

Zucchine Ripiene di Carne.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

4 zucchine,

200 gr di carne trita,

1 cipollotta, pangrattato,

1 uovo, rosmarino, olio, sale.



Secondi Piatti

Preparazione:

Tagliate le zucchine per il lungo e poi ancora a metà, svuotatele (io ho usato l'aggeggio per svuotare il melone!) in modo da ottenere una barchetta. Fatele bollire 10 min. circa. Trucchetto: mettetele 10 min. nel forno a microonde, saranno così semi cotte e molto sode. (controllatele però, ogni forno a microonde ha una potenza diversa). Intanto fate rosolare la cipolla, in un'altra padella, con un po' d'olio, metà della parte delle zucchine che avete tolto, e in un'altra padella ancora fate andare la carne a fuoco alto con un po' d'olio e il rosmarino. Quando il tutto è pronto riunite in una terrina, aggiungete un uovo, il pangrattato, sale e spezie. Riempite le zucchine, mettetele in una teglia unta d'olio e... via in forno... mi pare a 180° per 25 minuti!

con un filo d'olio e farvi rosolare i tocchi di carne. Nel frattempo preparare un trito di cipolla, sedano e poca carota e preparare un brodo con il dado o meglio facendo rosolare altri gusti a tocchi ed aggiungendo poi acqua e sale. Quando la carne è quasi colorita su tutti i lati (5-8 min.) bisogna aggiungere i gusti e dare una bella girata. Lasciare insaporire qualche minuto, sempre su fiamma viva, salare e poi aggiungere 2 cucchiai rasi di farina e girare bene, quando appare ben assorbita versiamo un bicchiere di vino bianco secco e facciamo evaporare completamente. A questo punto la carne va coperta con brodo bollente e deve cuocere circa 2 ore su fiamma bassa. Quando necessario va aggiunto altro brodo, in modo che la carne sia sempre coperta ed in bollore. Mentre

Spezzatino con Patate.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

700 gr. polpa di vitello (scaramella, tenerone, reale, etc...), 600 gr. di patate medie, un bicchiere di vino bianco secco, una cipolla, un gambo di sedano, mezza carota, farina, (dado per brodo), olio, sale

Preparazione:

Tagliare la carne a tocchi grossi non meno di una noce (una volta cotti si restringono molto), togliendo la maggior parte del grasso. Scaldare una casseruola





Secondi Piatti

cuoce sbucciate le patate e tagliatele a spicchi, se non troppo grosse, o a tocchi, tutte circa delle stesse dimensioni. Aggiungete le patate nello spezzatino quando mancano circa 20-25 min. e portatele a cottura senza che inizino a sfarsi. A fine cottura regolate di sale ed aspettate che il tutto abbia la consistenza desiderata.

Arrosto di Vitello.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

600 gr. rollè di vitello

1 sedano, carota, cipolla, alloro, sale e pepe

1 bicchiere di vino bianco

Preparazione.

Mettere gli odori in un tegame e far soffriggere per alcuni minuti aggiungerci la carne legata con dello spago da cucina e far rosolare, aggiungere del vino bianco e lasciarlo evaporare, infine aggiungerci un po' d'acqua e infilare il tutto nel forno a 200° lasciare cuocere il tutto per mezz'ora.

Fesa di Tacchino agli Aromi.

Ingredienti:

(Per 4 persone)

500 gr. fesa di tacchino

100 gr. burro

50 gr. farina

rosmarino, salvia, origano, basilico maggiorana, lauro, sale e pepe

Preparazione:

Prendere la fesa di tacchino e ta-

gliarla a cubetti non troppo grandi ed infarinarli, aggiungere nel tegame il burro e farlo sciogliere, aggiungere la carne con tutti gli aromi, il sale e il pepe, aggiungere un bicchiere di acqua, lasciare cuocere a fuoco medio per quaranta minuti circa.

Pizza con le Cipolle

Ingredienti:

(Per 4 persone)

500 gr. di farina "0"

½ panetto di lievito di birra

1 tazza di acqua calda

2 cipolle,

10 pomodorini di collina

olio extra vergine di oliva, sale

Preparazione:

Mescolare in una ciotola la farina con due cucchiaini di olio ed un pizzico di sale; sciogliere il lievito di birra nell'acqua calda e aggiungere alla farina mescolando con le mani per 10 minuti circa, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Fare una palletta, cospargere la superficie con un velo d'olio e lasciare lievitare per un paio d'ore coprendo con un telo. In un tegame cuocere le cipolle tagliate a fette sottilissime con olio, sale ed i pomodorini fino a che siano appassite. Ungere una teglia da forno con un po' di olio e stendervi sopra la pasta lievita, aggiungere le cipolle cotte ed infornare a 200° per 20 minuti, o comunque fino a cottura desiderata. Con la rimanente pasta procedere allo stesso modo per ottenere altre pizze.



Secondi Piatti

Pizzette alla Margherita.

Preparazione:

L'impasto con farina poco meno di 2 bustine di lievito

(12 g), sale, mezzo bicchiere d'olio d'oliva e una tazza scarsa d'acqua.

Lavorate per 20' sulla spianatoia infarinata e fate lievitare per 1 ora e mezzo; dopo un'ora e mezzo di lievitazione spianate l'impasto (spessore: circa 1 cm) dividete il tutto in quattro forme rotonde, aggiungete il pomodoro e la mozzarella e il pizzico di sale.

Ponetele in forno a 180° tempo di cottura circa 20 minuti.

Fletti di Merluzzo in Umido.

Tempo di Preparazione: 5 min.

Tempo di Cottura: 15 min.

Ingredienti

(Per 4 persone)

- 400 gr di filetti di merluzzo
- 200 gr di piselli fini
- 100 gr di polpa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiari d'olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale

Preparazione:

1. Sbucciate e affettate finemente la cipolla, poi fatela appassire in una casseruola con l'olio. Alzate la fiamma, unitevi i filetti di pesce e cuoceteli coperti per 2 min. per lato. Insaporite con una presa di sale, bagnate con il vino che farete

evaporare.

2. Aggiungetevi la polpa di pomodoro, togliete il coperchio e proseguite la cottura ancora per 10 min.

3. Unitevi i piselli scolati dal liquido di conservazione, mescolate e cuocete per 1 min. Verificate il sale, togliete dal fuoco e servite

Bocconcini di Vitello con Piselli.

Ingredienti:

600 g di carne di vitello

500 g di piselli sgranati

60 g di burro

1 cipolla

1 bicchiere di vino bianco secco

Prezzemolo tritato

Olio d'oliva

Sale

Pepe



Pizzette



Secondi Piatti

Preparazione.

In un tegame fate appassire la cipolla tagliata sottile nel burro e un po' d'olio. Versate il vino e lasciate evaporare. Mettete la carne tagliata a cubetti, rosolatela a fuoco vivo, toglietela e fate insaporire i piselli. Appena pronti unite di nuovo la carne e portate a cottura aggiungendo se occorre mestoli di acqua bollente, salate, pepate. Cospargete di prezzemolo tritato e servite.

Alici di Cetara con Mozzarella, pomodoro e basilico.

Ingredienti

(Per 4 persone)

- alici 400 gr.
- mozzarella 150 gr.
- pomodoro sorrentino 2
- basilico ed olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Pulite le alici preferibilmente facendo attenzione a non staccare i due filetti nel momento in cui si elimina la spina interiore. Stendete i filetti di pesce su di un tavolo ed eliminare le piccole spine rimaste aiutandosi con una pinzetta. Lavate i filetti di alici in acqua di mare. Asciugate il pesce. Ponete sulla placca da forno della carta oleata da cucina. Oleate con extra vergine fruttato. Disponete cinque filetti di alici uno accanto all'altro, aggiungete due fettine sottile di pomodoro un po' di sale e basilico sminuzzato con tre fettine di mozzarella. Adagiate sopra la bufala altri cinque filetti di alici con un filo d'olio. Componete le altre porzioni nello

stesso modo. Mettete le alici nel forno preriscaldato a 180 gradi per alcuni minuti, fino a cottura desiderata. Servite in piatti di portata irrorando il tutto con il sugo di cottura dell'olio a crudo ed un pizzico di basilico appena tagliuzzato.

Preparazione: 20 minuti

Palombo al Profumo Mediterraneo con Pomodorini, Patate e Olive.

Ingredienti.

(Per 4 persone)

- 1,2 kg di palombo tagliato a fette non troppo sottili
- 60 g di filetti di acciughe sott'olio
- 3 spicchi di aglio
- 300 g di pomodorini ciliegina
- 500 g di patate
- 60 g di olive verdi schiacciate al peperoncino
- 50 g di olive di Gaeta
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale (circa 20 g)
- 1 cespo di lattuga (circa 200 g)
- 2 cucchiaini di mandorle a lamelle (circa 20 g)
- 2 rametti di maggiorana
- 1 cucchiaino di aceto balsamico (circa 10 ml) o se preferite 2 di vino rosso
- 4 cucchiaini di olio di oliva (circa 40 ml)
- 2 pizzichi di peperoncino in polvere
- 3 cucchiaini di sale grosso
- 2 pizzichi di sale fino

Preparazione:

Iniziate dalle verdure: togliete i pic-



Secondi Piatti

cioli ai pomodori, lavateli, asciugateli con carta assorbente da cucina e tagliate ciascuno in 4 parti. In una pentola: mettete sul fuoco 3 lt di acqua e aspettate che raggiunga il bollore. Nel frattempo: lavate le patate e, senza sbucciarle, fatele a fettine di 3-4 mm di spessore. Appena l'acqua bolle, mettete il sale e tuffatevi le fettine di patate per 5 minuti. Trascorso questo tempo toglietele dall'acqua con un mestolo forato e fatele asciugare sopra un telo. Eliminate dalla lattuga le foglie esterne più dure o rovinare, sfogliatela, lavatela e asciugatela con la centrifuga. Lavata anche i rametti di maggiorana sotto l'acqua corrente, sgocciolateli e asciugateli. Le olive nere e i capperi: fateli sgocciolare dal loro liquido di conservazione. Prendete una teglia grande al punto da potervi sistemare il palombo in un unico strato: ungetela con un cucchiaino di olio e disponete all'interno le foglie di lattuga leggermente sovrapposte una all'altra, poi fate lo stesso con le patate e tenete da parte qualche fetta di quest'ultime per decorare. Unite $\frac{3}{4}$ dei pomodori, aggiungete di sale a piacere, insaporite con il peperoncino, aggiungete le olive verdi e nere e i capperi – conservatene qualcuno, servirà per guarnire le fette di palombo. Spolverizzate con metà della maggiorana e irrorate con un cucchiaino di olio. Nel frattempo passate alla preparazione del pesce: lavate le fette di palombo in acqua fredda e asciugatele con carta assorbente da cucina. Schiacciate gli spicchi di aglio con la lama di un coltello, eliminate la buccia e dividetelo a bastoncini fini. Sgocciolate le acciu-

ghe dall'olio e fatele a pezzetti. Praticate 6-8 fori su ciascuna fetta di palombo, allargateli leggermente inserendo all'interno di ognuno uno spiedino metallico e movendolo in senso rotatorio, poi inserite in ciascun foro un pezzetto di aglio, e uno di acciuga. Riprendete la teglia: e disponete sopra le verdure, le fette di palombo, ricoprite queste ultime con le patate, i pomodori, le olive e i capperi tenuti da parte. Una raccomandazione: evitate di coprire con gli ingredienti sopra elencati le parti farcite del pesce. Fate scaldare il forno a 200°C: nel frattempo irrorate il pesce con l'aceto balsamico, l'olio rimasto e una





Secondi Piatti

presa di sale a vostro gusto, mettete in forno e lasciate cuocere per 25 minuti circa. Controllate la cottura: se la preparazione tende a scurirsi troppo copritela con carta da forno o carta di alluminio.

Trascorso il tempo di cottura: togliete dal forno, spolverizzate con le lamelle di mandorle, rimettete in forno e lasciate stare altri 5 minuti. Siete pronti per servire: togliete la teglia dal forno, cospargete il piatto con il rametto di maggiorana rimasto preventivamente tritato e portate in tavola.

Tramezzini della Festa

Di Tonno e Uova

Ingredienti.

(Per 4 persone)

pancarré, tonno, 4 uova sode, 1 cucchiaio di maionese oppure di formaggio fresco (tipo caprino) Mescolate il tonno sgocciolato e sbriciolato con la maionese (o il formaggio). Preparate i tramezzini alternando fettine di uova e tonno.

In Rosa

Per 4 persone: pancarré, 150/200 gr di gamberetti lessati, 2 cucchiaini di maionese, 1 cucchiaio raso di ketchup, 1 cucchiaino di whisky (facoltativo), sale.

Mescolate gli ingredienti. Se i gamberetti sono un po' grossi tritateli grossolanamente. Spalmate su pancarré bianco o integrale a piacere.

Se li preparate in anticipo, meglio mettere foglie di lattuga fra il pane e il ripieno per evitare che il pane si inzuppi.

Di Cetrioli

(Per 4 persone)

pancarré, 1 piccolo cetriolo, 70 gr di

formaggio fresco (ricotta o altro), sale. Tagliate il cetriolo a fette sottili. Salatele e lasciatele riposare per 20 minuti in modo che perdano un po' di acqua. Mescolatele con la maionese e preparate i tramezzini.

Bollito in Salsa Verde.

Preparazione:

Riempire d'acqua fredda un tegame e versarvi la carota, la cipolla ed il sedano precedentemente mondati e lavati.

Aggiungere del sale grosso e, appena l'acqua giunge ad ebollizione, unirvi la carne; cuocere quest'ultima per circa un'ora (deve risultare tenera), quindi scolarla e lasciarla raffreddare completamente. Nel frattempo, preparare la salsa: tritare piuttosto finemente nel frullatore le foglie del prezzemolo insieme all'aglio privato del germoglio centrale, ai capperi, alle acciughe ben scolate dall'olio, ad un pizzico di sale ed alla mollica di pane precedentemente bagnata nell'aceto e strizzata; raccogliere quindi il tutto in una terrina e diluire pian piano la salsa ottenuta con l'olio fino a raggiungere la densità desiderata. Affettare piuttosto sottilmente la carne e versarvi la salsina preparata; e' un piatto da servire freddo

Preparazione:

(Salsa)

La salsa verde di base che, a seconda dei gusti, può ovviamente presentare delle piccole varianti: ad esempio, se i capperi non dovessero piacere possono essere omessi e sostituiti con dei cetriolini sott'aceto; a piacere, può essere ag-



Secondi Piatti

giunto anche un tuorlo d'uovo sodo oppure una patatina lessa ben schiacciata.

Trance di merluzzo con patate

Ingredienti:

per 4 persone:
 800g. di merluzzo a tranci,
 600g. di patata,
 cipolla n 2 medie,
 pomodori n 6 rossi,
 un cucchiaino di concentrato di pomodoro,
 120g. di oliva nera, 0,5 dl di vino bianco,
 3 cucchiaini di olio d'oliva, un rametto di salvia, un rametto di rosmarino, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe in grani.

Preparazione:

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi non troppo piccoli, poi tritate grossolanamente anche le cipolle, quindi trasferite il tutto in una padella che abbia i bordi ab-

bastanza alti. Unite la salvia, il rosmarino, l'olio, il vino e un mestolino di acqua e fate cuocere per 15 minuti, ricordandovi però di mescolare di tanto in tanto, perché il sugo non attacchi. Aggiungete a questo punto i pomodori tagliati a pezzi, il concentrato che in precedenza avrete fatto sciogliere in poca acqua, e infine le olive. Regolate di sale e volendo, di pepe, e continuate la cottura per 20 minuti. Adagiate i tranci di merluzzo sulla salsa e fateli cuocere per 10 minuti, rigirandoli almeno un paio di volte, in modo che si insaporiscano bene e facendo attenzione a non romperli. Spolverizzate la preparazione con il prezzemolo e una di pepe e servite.

Bollito in Salsa Verde.





Dessert

Crostata alla Marmellata ai Frutti di Bosco.

Ingredienti:

per 1 kg di pasta frolla
1 kg di farina
600 grammi di margarina vegetale
400 grammi di zucchero
4 uova di cui 2 con la chiara
aromi vanillina
(a vostro piacimento mezza bustina di lievito...se vi piace un po' più alta)
un barattolo di confettura

Procedimento:

Su una superficie, fate una fontana di farina, in cui sbatterete le uova, a cui unirete lo zucchero e la margarina e comincerete ad impastare. Per ultima unite la vanillina (ed eventualmente il lievito) fino ad ottenere un panetto compatto. Lasciate raffreddare in frigorifero, per circa 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti, dal panetto poi toglierete una piccola parte che userete per decorare la parte superiore mentre il resto lo stenderete in uno stampo per crostate per poi procedere ad aggiungere marmellata (o nutella o crema come più vi piace). Preriscaldate il forno a circa 200°, ed infornate a 180° per il tempo necessario (circa 30 minuti).

Tozzetti di Natale Ricetta.

Ingredienti:

7 uova
600 gr. cioccolato extrafondente
300 gr. burro

150 gr. strutto
400 gr. mandorle dolci sgusciate
700 gr. zucchero
3 bustine vanillina
1,5 Kg. di Farina "00"

Procedimento:

da fare precedentemente: tostare le mandorle al forno e poi tagliarle a piccoli pezzi prima che si freddino. Con un grosso coltello ridurre la cioccolata a scaglie. Lavorare con le mani il burro e lo strutto a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto denso. Disporre la farina a fontana sbattere al suo interno le uova con lo zucchero e vanillina; aggiungere il burro e lo strutto già lavorati e iniziare ad amalgamare aggiungendo mano a mano la cioccolata e le mandorle. Una volta amalgamato il tutto impastare con le mani raccogliendo la fontana di farina. L'impasto risulterà molto duro e difficile da lavorare, si può comunque dividerlo in due parti lavorandole separatamente per poi unirle di nuovo per rendere l'impasto omogeneo. Ungere una teglia da forno con lo strutto; fare dei rotolini di pasta ed infornare a 160 gradi per 20-25 minuti (o comunque fino al raggiungimento della doratura desiderata). Lasciare raffreddare 10 minuti circa, poi tagliare per ottenere i biscottini.

Strudel di Mele.

Ingredienti:

1 kg di mele renette
100 gr di burro
150 gr di uva sultanina (o uva passa)
100 gr di pinoli



Dessert

- 100 gr di gherigli di noce
la buccia grattugiata
di mezzo limone
cannella a piacere
- 2 cucchiaini di nocciole tritate
- 1 cucchiaino di mollica
di pane grattugiata
- 400 gr di farina
- 70 gr di burro
- 1 uovo
- un pizzico di sale

Procedimento:

Fare la fontana con la farina e al centro mettere il burro morbido e 4 cucchiaini di acqua tiepida. Battere la pasta sul piano di lavoro, ripetutamente, per dare elasticità alla pasta. Farla riposare per 30 minuti sotto una pentola riscaldata in precedenza. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine ed unirle all'uvetta, ai pinoli, ai gherigli di noce, alla scorza di limone, allo zucchero e alla cannella. Su un panno leggermente infarinato spianare la pasta e spennellarla di burro fuso. Con le mani infarinate allargare la pasta senza fare buchi. Aggiungere sopra la pasta le nocciole triturate e la mollica di pane, dopodiché adagiarvi le mele, cospargere di zucchero e arro-

tolare la pasta bene, chiudere bene le estremità e dare la classica forma a ferro di cavallo. Infornare a 180°C per un'ora. Servire tiepido, spolverizzato di zucchero a velo.

Aperitivo in Residenza.

Ingredienti:

per la pasta sfoglia:

300 g. di farina,
300 g. di burro, Sale q.b.
Farina per stendere la pasta

Per il ripieno:

Pomodoro, sottiletta, wurstel Dopo aver preparato e steso la pasta sfoglia le signore hanno condito con sale e olio il pomodoro. Con l'aiuto di un bicchiere hanno creato la base delle pizzette che hanno poi condito con il pomodoro e infornato a 180°. Una volta cotte sono state arricchite con la sottiletta. Altre signore si sono oc-

*Crostata
alla Marmellata
ai Frutti di Bosco.*





Dessert

cupate dei rustici: hanno arrotolato la pasta sfoglia intorno al wurstel che poi hanno tagliato a rondelle di 1 cm circa. Il tutto è stato infornato ad una temperatura di 180° per circa dieci minuti.

Ecco a voi l'aperitivo è servito!!!

Frittelle di Mele.

Ingredienti:

per 8 Persone

1 Kg di mele o altra frutta

per la pastella

500g di farina 00

500g di latte con un po' di acqua

20g di lievito di birra

4 tuorli

1 bicchierino di Kirsch o cognac

olio di arachide per friggere

Preparazione:

Lavorare tutti gli ingredienti della pastella fino a ottenere un composto liscio e semi-liquido. Far lievitare qualche ora in un luogo tiepido. Pulire e tagliare le mele a rondelle, passarle nella pastella e friggerle in abbondante olio.

Marmellata di Prugne o Susine

Ingredienti:

1 kg di prugne o susine,

½ kg di zucchero.

Preparazione: lavare la frutta, togliere il nocciolo, disporla in un tegame con lo zucchero e farla cuocere per circa un'ora mescolando di continuo. Versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati;

chiudere i vasetti, avvolgerli con canovacci e capovolgerli. Una volta raffreddati, riporli in un luogo asciutto e ben aerato.

Torta Caffè

Ingredienti:

gr.350 farina

Gr.200 zucchero

Gr.100 burro

3 uova 1 bicchiere di caffè ristretto

Un pizzico di sale

1 bustina di lievito

Preparazione:

In una terrina sbattere molto bene le uova con lo zucchero. Aggiungere il burro liquefatto a freddo, il sale, il caffè freddo, la farina e lavorare accuratamente l'impasto. Unire, da ultimo il lievito, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare subito al forno.

Tempo di cottura 50 minuti a temperatura moderata.

Gli Abbracci di Gioacchino.

Ingredienti:

Pasticcini al burro

250 gr di burro

300 gr di zucchero

10 tuorli d'uovo

200 ml di latte

1 kg di farina

1 bustina di lievito bertolini

Un pizzico di sale

Impastare il burro con i tuorli e lo



Dessert

zucchero , aggiungere gradatamente la farina e il latte il sale lavorare bene l'impasto e per ultimo aggiungere il lievito.
Tempo di cottura 12 minuti a 170°

Torta al Cioccolato

Ingredienti:

70 gr. di cacao amaro in polvere
240 gr. di zucchero
120 gr. di burro
5 uova
60 gr. di farina
60 gr di fecola di patate
zucchero a velo

Preparazione:

Mettere il burro morbido e tagliato a pezzetti in una ciotola insieme allo zucchero, quindi lavorare con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo. Unire un tuorlo alla volta continuando a mescolare, in seguito aggiungere il cacao amaro, la farina e la fecola un cucchiaino per volta.

A parte montare gli albumi a neve ben ferma e unirli molto delicatamente

al resto degli ingredienti. Per non smontare il composto mescolare con movimenti dall'alto verso il basso.

Imburrare ed infarinare uno

stampo quadrato, versare il composto e infornare a 180°. Cuocere per circa 40 minuti. Trascorso il tempo necessario, lasciar raffreddare completamente il dolce e trasferirlo in un piatto da portata. Coprirlo con zucchero a velo e servirlo tagliato a quadrotti.

Informazioni:

- Ingredienti per: 6 persone
- Tempo di cottura: 40 min
- Tempo di preparazione: 20 min
- Difficoltà: Ricetta Facile

Coppa Marina.

Ingredienti:

Per 4 persone
4 vasetti di yoghurt greco
2 cucchiaini di miele
300 g di lamponi
100 g di ribes
200 g di zucchero a velo

**Torta
al Cioccolato**





Dessert

Preparazione:

Pulite i lamponi ed i ribes e fateli saltare in una padella a fuoco vivace con lo zucchero a velo. Portate ad ebollizione e fate cuocere per circa 10 minuti. Frullateli e, appena tiepidi, versateli sullo yoghurt, adolcito con il miele, che avete messo in bicchieri individuali. Decorate, se volete, con qualche lampone.

Tartufi al Cocco.

Ingredienti:

250 gr. oro saiwa,
3 uova intere,
250 gr. di zucchero a velo,
1 busta di cocco,
3 cucchiaini di marsala,
75 gr. margarina o burro.

Preparazione:

Far sciogliere la margarina lavorare solo un pò le uova con lo zucchero muovere il tutto e far cuocere per 2 minuti a bagnomaria lasciare freddare ed unire i biscotti granulati le bustine del cocco ed il marsala, amalgamare il tutto fare delle palline e passarle nel cocco.

Crostata di Frutta.

Preparazione:

Un guscio di pasta frolla "sabbiosa", crema pasticcera preparata con un tuorlo e profumata con la scorza di limone, frutta fresca a scelta, marmellata di albicocche. Cuocete un guscio di pasta come indicato nella ricetta della pasta frolla sabbiosa, dopo averla stesa piuttosto spessa. Lasciate raffreddare il

guscio di pasta e spalmateci la crema. Potete ovviamente scegliere la frutta di stagione che preferite: sono ottimi i misti di frutti di bosco, la frutta estiva (per esempio pesche e albicocche), le fragole. Ricordatevi che se usate le banane dovette passarle prima in acqua acidulata con succo di limone per evitare che anneriscano. Quando avete sistemato la frutta fate sciogliere un po' di marmellata in un pentolino su fuoco basso o a bagnomaria. Se necessario, diluitela con un cucchiaino di acqua. Spennellate la marmellata calda sulla frutta e riponete in frigo fino al momento di servire.

Pan di Spagna.

Ingredienti:

8 uova ,
150gr di zucchero ,
250 farina, un pizzico di sale,
una buccia di limone grattugiato ,
una bustina di lievito

Preparazione:

separare il tuorlo dall'albume .Unire i tuorli è lo zucchero, e girare sino a che non si ottiene una crema spumosa .Aggiungere la farina, il sale e il limone grattato. Al termine unire la bustina di lievito. Mettere il tutto in un teglia imburata e infarinata . Mettere il tutto nel forno preriscaldato a 180° lasciare cuocere per 40 minuti .

Ciambellone Plumcake.

Ingredienti:

4 Uova
1 bicchiere d'olio d'oliva scarso



Dessert

1 bicchiere di latte
 1/2 tazza grande di zucchero,
 circa 200 gr,
 1 bustina di lievito pane degli angeli
 farina quanto basta per rendere l'impasto
 ne troppo liquido ne troppo denso cuocere
 in forno per 20-30 minuti .

Il Pane.

Ingredienti:

Farina, sale, acqua, lievito,

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in mezza tazza di acqua calda. Setacciate sulla spianatoia la farina bianca, aggiungere un pizzico di sale, impastate leggermente e versate lentamente sulla farina il lievito sciolto, aggiungendo poi il resto dell'acqua. Lavorate per circa dieci minuti, fino ad ottenere una asta soffice, raccoglietela in una capace terrina, coprite con una tovaglia e lasciate lievitare per circa tre ore, fino a la pasta avrà raddoppiato il suo volume. Dividetela allora in piccoli panini, che lascerete lievitare per un'altra ora circa. Poneteli sulla teglia leggermente imburata e fate cuocere in forno già caldo per quarantacinque minuti. Lasciate raffreddare prima di servire.

“BUON DÌ”

METTERE INSIEME

Quattro cucchiari di buona volontà

Due grammi di pazienza

Un pizzico di speranza

Una dose di buona fede,

AGGIUNGETE

Una misura di tolleranza

Due manciate di umiltà

Una spruzzatina di simpatia

Un poco di prudenza

Una larga quantità di buonumore

Condite il tutto con molto buon senso,

lasciate cuocere a fuoco lento

e avrete una...

Spendida Giornata.

Tartufi al Cocco.





Piatto Internazionale

Riso con il Baccalà alla Messicana

Ingredienti :

(Per 4 persone)

300 gr Riso
Pepe qb
1 spicchio Aglio
Brodo vegetale qb
1 Carote
Olio di oliva qb
400 g Pomodori maturi
Sale qb
1 Cipolla

Per il Riso :

300 g di riso a grana
lunga
1 carota
1 cipolla
400 g di pomodori
Brodo vegetale
Uno spicchio d'aglio
Olio, Sale, Pepe.



Per il Pesce :

600 g di Baccalà Ammollato
2 Peroni Rossi
1 Peperoncino piccante fresco
1 Cipolla 2 spicchi d'aglio
2 Limoni Olio Sale Pepe

Preparazione :

Mondate i peperoni, tagliateli a metà e fateli abbrustolire sotto il grill del forno. Spellateli e tagliateli a listarelle. Tritate la cipolla e l'aglio e fateli imbiondire in un tegame con 4 cucchiaini d'olio. Unite il peperoncino tagliato ad anelli e i peperoni. Aggiungete 1,5 dl di acqua e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti. Salate e pepate. Tagliate il baccalà a tocchetti e unitelo ai peperoni. Lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco moderato. Sbollentate i pomodori, scolateli, sbucciateli e passateli al mixer con la cipolla e l'aglio. Trasferite la crema in una casseruola. Unite la carota tagliata a dadini e 1 litro di brodo. Portate a ebollizione aggiungete il riso. Mescolate, regolate di sale e pepe. Mettete il coperchio e portate a cottura il riso, mescolandolo spesso. Servite il baccalà con la sua salsa sopra un letto di riso. Guarnite con il lime tagliato a spicchi.



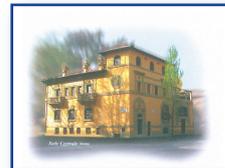


Dove Siamo



GIOMI
R.S.A.

Viale Carso 44
ROMA 00195
info.giomirsa@giomi.it



**CASA DI CURA MADONNA
DEL ROSARIO S.R.L.**
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
60 POSTI LETTO

Via Buonarroti, 81
00053 Civitavecchia (RM)
tel. +39.0766.25221
fax +39.0766.25222
madonnadelrosario@giomirsa.com



RSA GIOVANNI XXIII S.P.A.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
60 POSTI LETTO

Strada Provinciale Teverina, 13/a
01100 Viterbo
tel. +39.0761.353900
fax +39.0761.273070
giovannixxiii@giomirsa.com



RESIDENZA CIMINA S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
68 POSTI LETTO

Via dell'Ospedale, 2
01037 Ronciglione (VT)
tel. +39.0761.650371
fax +39 0761.650344
residenzacimina@giomirsa.com



R.S.A. FLAMINIA S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
58 POSTI LETTO
CASA DI RIPOSO

Strada campagnanese snc
Località Valle Dell'olmo
Morlupo (RM)
tel.+39.06.90192936
fax+39.06.90190916
rsaflaminia@giomirsa.com



RESIDENZA PONTINA S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
80 POSTI LETTO

Via Franco Faggiana N1668
LATINA 04100
tel.+39.0773.260513
fax+39.0773.268724
residenzapontina@giomirsa.com



**Giomi
Service
S.R.L.**

Strada Provinciale Teverina, 13/a
01100 Viterbo
tel.+39.0761.364421
fax+39.0761.624027
info@giomiservice.com





*Uno non può
pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene*
Virginia Wolf

grilloparlante@giomirsa.com

