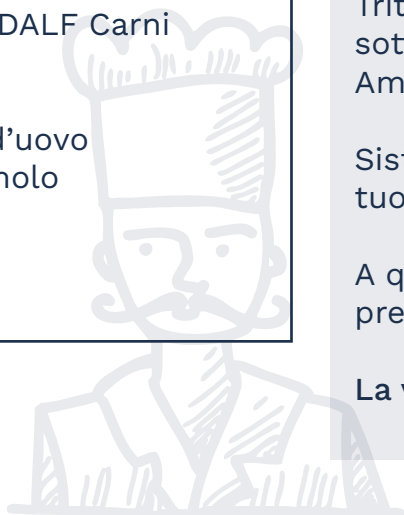


■ TARTARE all'acciuga

INGREDIENTI

- Tartare DALF Carni
- Cipolla
- Acciuga
- Tuorlo d'uovo
- Prezzemolo
- Capperi



PREPARAZIONE

Per ogni Tartare:

Tritare la cipolla, un'acciuga salata, del prezzemolo e un sottaceto (o 3/4 capperi).

Amalgamate il tutto e mettete da parte.

Sistemare la tartare in un piatto da portata, adagiare i tuorlo di un uovo di dimensioni medie sulla superficie.

A questo punto è possibile posizionare il tritat preparato precedentemente.

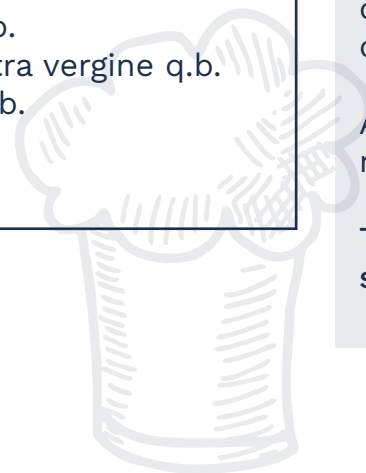
La vostra Tartare è pronta per essere gustata!

Nuccio

■ LONZA al timo

INGREDIENTI

- 1 kg di Lonza di maiale DALF Carni
- 6/7 rametti di timo
- Sale q.b.
- Olio extra vergine q.b.
- Pepe q.b.



PREPARAZIONE

Massaggia il pezzo di lonza con olio, sale e timo (precedentemente tritato) per circa 5 minuti.

Ungere una pirofila con un po' di olio, mettete il pezzo di lonza all'interno della pirofila e chiudete il tutto con dell'alluminio.

A questo punto potete infornare per circa 20/30 minuti a 180 C°.

Trascorso il tempo necessario, potete tagliare a fette e servire in tavola!

Mariarosa

■ ARISTA al sale

INGREDIENTI

- 1 Kg di sale grosso
- 1 Kg di Arista di maiale
- Rosmarino



PREPARAZIONE

In una casseruola mettere il sale, dei rametti di rosmarino e appoggiare sopra l'arista.

Coprire il tutto con il resto del sale.

Infornare a 180/190° per un'ora circa.

Passata l'ora, sfornare, eliminare il sale e tagliare a fette.

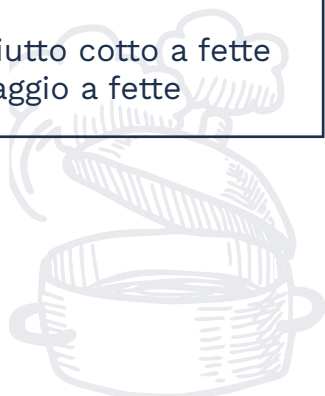
A questo punto l'arista si può condire a piacere, ad esempio con pomodorini, carciofini e rucola.

Giuseppina

■ Involtini di manzo DALF Carni

INGREDIENTI

- 8 Fettine sottili di manzo (per 4 persone)
- Cipollotti
- Prezzemolo
- Sale
- Pepe
- Prosciutto cotto a fette
- Formaggio a fette



PREPARAZIONE

Farcire le fettine di manzo tagliate molto sottili con formaggio, prosciutto cotto, il trito preparato precedentemente, uovo sodo e pezzettini di parmigiano. Arrotolare la carne e chiuderla con degli stuzzicadenti. Impanate gli involtini con olio e passarli nel pangrattato condito con prezzemolo, formaggio e sale.

Cuocete in forno a 180° per 25/30 minuti, oppure in padella con olio ed erbe aromatiche per circa 3 minuti per lato (per rosolarli un po').

Concludete la cottura in padella coprendo con un coperchio per circa 5 minuti.

Gli involtini sono pronti per essere gustati!

Lilla

■ SPEZZATINO DI MANZO ai peperoni

INGREDIENTI

- 400 g. di spezzatino di manzo
- 50 g. di pancetta a ubetti
- 1 peperone
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 litro di vino rosso
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

Soffriggere la pancetta con la cipolla tritata, aggiungere il peperone tagliato a strisce, un po' di acqua e cuocer per 20 - 25 minuti.

Togliere il peperone e aggiungere la carne, far insaporire, poi mettere il brandy e far evaporare. Aggiungere il vino e continuare la cottura per almeno un'ora, anche un'ora e mezza se la carne risulta essere dura aggiustando di sale e pepe, aggiungendo acqua calda quando serve.

Alla fine aggiungere di nuovo il peperone e far insaporire tutto insieme.

Buon appetito!

Luca

■ INVOLTINI DI FESA di vitellone

INGREDIENTI

- 1 pezzo di fesa di vitellone
- 4 uova
- Prezzemolo
- Parmigiano
- Prosciutto cotto
- Farina
- Olio
- Burro

PREPARAZIONE

Prendere un pezzo di fesa e tagliarlo a fettine sottili.

Preparare una frittatina sottile con due uova, prezzemolo e parmigiano.

Preparare 2 uova sode .

Farcire le fettine con la frittatina, una fetta di prosciutto cotto e uova sode. Arrotolare e creare gli involtini fermandoli con degli stuzzicadenti.

Impanare gli involtini con farina e olio.

Cuocere in forno per 40 minuti a 180° in una casseruola dopo averla imburrata.

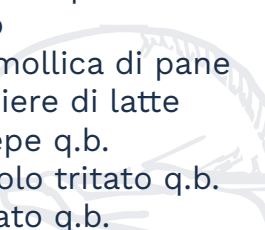
Servire a tavola ancora caldi!

Marina

■ POLPETTE DI MANZO E MAIALE con provola

INGREDIENTI

Dose per 4 persone

- 800 gr. di carne macinata (mista 500 gr manzo e 300 gr maiale)
 - 200 gr di provola
 - 4 uova
 - 50 gr di parmigiano grattugiato
 - 50 gr di pecorino romano grattugiato
 - 2 cucchiai di pane grattugiato
 - 50 gr di mollica di pane
 - 1/2 bicchiere di latte
 - sale e pepe q.b.
 - prezzemolo tritato q.b.
 - aglio tritato q.b.
- 

PREPARAZIONE

Mettere la mollica di pane ad ammorbidire con il latte in modo che si amalgami bene con il resto degli ingredienti. Tagliate a pezzi piccoli la provola che servirà alla farcitura delle polpette.


Mettere la carne in un capiente contenitore di vetro o ceramica, aggiungete le uova leggermente sbattute, il pecorino, il parmigiano, due cucchiai di pane grattugiato, la mollica di pane, sale, pepe, prezzemolo e aglio.

Mescolate fino a raggiungere una buona consistenza. Inumidite le mani e cominciate a fare delle polpette a forma di pallina. Al centro della polpette fate un foro e mettete un pezzo di provola e richiudete bene. Prendete una teglia da forno e ricopritela con carta da forno. adagiatevi le polpette e infornatele a 180° per circa 30 minuti. A metà cottura giratele. Ora si possono gustare!

Nicol

■ CARPACCIO allo spiedo

INGREDIENTI

- Fettine di carpaccio
 - Aglio
 - Prezzemolo
 - Burro
 - Pan grattato
 - Sale e pepe
- 

PREPARAZIONE

Impanare con il pan grattato le fettine di carpaccio, avvolgerle e infilarle con uno spiedino.

In una padella sciogliere il burro con uno spicchio d'aglio. A questo punto passare in padella gli spiedini aggiungendo sale, pepe e prezzemolo, e abbrustolirli sulla fiamma solo per pochi minuti.

Ottimo secondo, veloce e sfizioso.

Simona

■ CARNE al ragù

INGREDIENTI

- Carne da ragù (va bene anche quella del bollito, purché sia grassa)
- 3 cipolline bianche
- Carote (bastano 2)
- Sedano (un pezzettino)
- Salsa di pomodoro (circa 3 bottiglie)
- Olio extra vergine qb
- Sale qb

PREPARAZIONE

Tagliare cipolla, carote e sedano sottilissimi, e fare rosolare in almeno 4 cucchiaini d'olio extra vergine.

Appena iniziano a consumarsi, mettere i pezzi di carne, farli scurire velocemente su tutti i lati (così la carne rimane succosa all'interno) e versare le tre bottiglie di salsa. Come da tradizione, bisognerebbe tenere il tutto sul fuoco almeno 8 ore... ma capisco che il tempo ormai è denaro, per cui bastano anche 3 ore. Salare poco ogni tanto e assaggiare sempre.

Alla fine di tutto avrete del buonissimo ragù per la pasta e dei pezzi di carne tenerissimi che si sciolgono in bocca per un secondo fantastico.

Giulia

■ POLPETTONE ripieno con würstel

INGREDIENTI

- Carne macinata 400grammi)
- 1 uovo
- Grana
- Pane
- Latte
- 2 würstel
- Prosciutto cotto
- Sottiletta
- Pan grattato

PREPARAZIONE

Mischiare in un recipiente il macinato con uovo, pan grattato e grana. Mettere il pane nel latte, strizzarlo bene e infine metterlo all'interno del recipiente con il macinato, amalgamando il tutto.

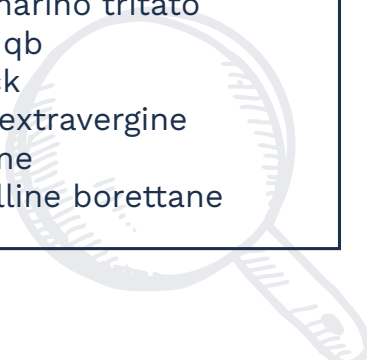
Sistemare il composto formando un rettangolo sulla carta forno: ora adagiare le fette di prosciutto cotto e sottiletta su tutto il rettangolo di carne e posizionare all'inizio di uno dei lati più corti i due würstel.

Infine arrotolare il tutto intorno ai würstel, mettere in forno a 180° per 25 minuti e 10 minuti in modalità grill.

Roberto

■ ROTOLO DI CARNE in padella

INGREDIENTI

- 500 g. di carne macinata (magra)
 - 1 uovo intero
 - 3 cucchiaini di formaggio grattugiato
 - 1 pizzico di aglio tritato
 - Rosmarino tritato
 - Sale qb
 - Speck
 - Olio extravergine
 - Prugne
 - Cipolline borettane
- 

PREPARAZIONE

Amalgamare la carne, l'uovo, il formaggio, il rosmarino e il sale in una ciotola e formare due rotoli, dopo di che avvolgerli con lo speck.

Intanto mettere in padella dell'olio, del rosmarino e dell'aglio tritato e far leggermente soffriggere a fuoco lento. Adagiare in padella i due rotoli di carne e cuocere per circa 30 minuti.

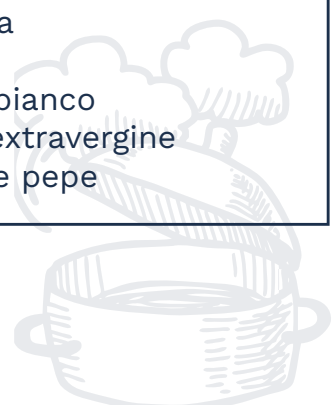
A metà cottura aggiungere qualche prugna e le cipolline borettane, e cuocere tutto insieme a fuoco dolce per il resto del tempo. Quando sono pronti, adagiare i due rotoli su un piatto da portata, tagliare qualche fetta di carne e guarnire con le cipolline e le prugne.

Ricetta semplice ma squisita.

Giancarlo

■ TAGLIATA DI CONTROFILETTO dolce e salata

INGREDIENTI

- Controfiletto di manzo
 - 1 mela
 - 1 peperone
 - Sedano
 - Nespole
 - Uvetta
 - Lime
 - Vino bianco
 - Olio extravergine
 - Sale e pepe
- 

PREPARAZIONE

Cospargere e massaggiare il controfiletto con un filo d'olio e il sale. Scaldare una padella (finché non diventa bollente) e adagiarvi il controfiletto cuocendolo due minuti per lato.

A parte tagliare la mela a fette, cuocerla in un'altra padella con un pochino di olio e poi frullarla con sale e pepe fino a creare una salsa grossolana.


Fare poi un'insalatina agrodolce tagliando a crudo e a pezzetti piccoli il peperone, il sedano e la nespola: aggiungere l'uvetta e condire con del succo di lime.

A questo punto adagiare il controfiletto sul piatto e tagliarlo a fette a mo' di tagliata, accompagnandolo con la salsa di mele e l'insalatata agrodolce.

Alberto

■ SPEZZATINO alla genovese

INGREDIENTI

- 1/2 Kg di matamà
 - Passata di pomodoro
 - Patate
 - Piselli
 - Cipolla
 - Sedano
 - Carote
 - Olio extravergine
- 

PREPARAZIONE

Tagliare il matamà a cubetti e a parte tritare una cipolla il sedano e una carota.

Mettere il soffritto in una casseruola con un filo d'olio, poi aggiungere la carne e versarvi una bottiglia di passata di pomodoro.

Far cuocere tutto per un'ora circa allungando con un goccio d'acqua a fuoco lentissimo.

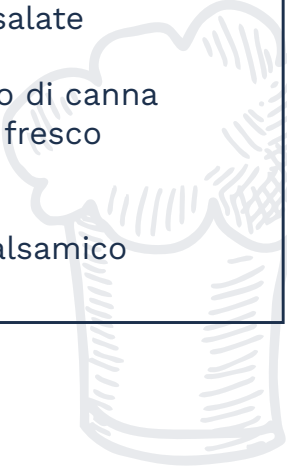
Aggiungere le patate a pezzettini, le carote e i piselli e fate cuocere per altri venti minuti.

Servire il piatto accompagnato da pane fresco: la puccetta è obbligatoria!

Andrea

■ Carpaccio di filetto affumicato, alici, coulis di fragole basilico e zenzero, maionese all'aceto balsamico

INGREDIENTI

- Filetto di manzo
 - Pane ai cereali
 - Aglio
 - Alici dissalate
 - Fragole
 - Zucchero di canna
 - Zenzero fresco
 - Uova
 - Lime
 - Aceto balsamico
- 

PREPARAZIONE

Bruscare una fetta di pane ai cereali tagliato rettangolare fregarlo leggermente con un po' d'aglio e metterlo da parte. Preparare il carpaccio di filetto, tagliandolo della dimensione esatta del pane e affumicarlo a freddo con trucioli di melo. Preparare un coulis di fragole con poco zucchero di canna e poco zenzero fresco grattugiato, frullando e passandolo al colino sottile.

Montare una maionese solo di tuorli, con lime al posto del limone e aceto balsamico. Mettere il coulis di fragole e la maionese nei biberon.

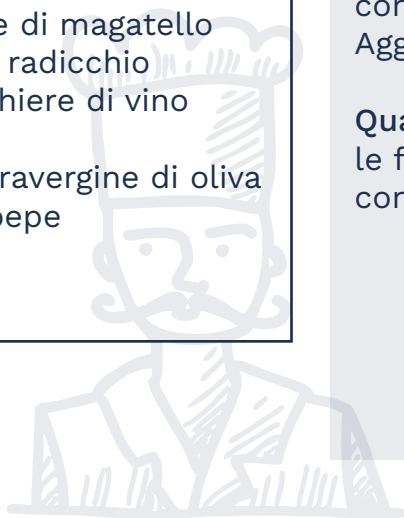
Ottenere un quadratino di alice dissalata di circa 1cm x 1cm e inserirla tra il pane bruscato e la carne affumicata. Col biberon posizionare 2 punti di coulis e 4 di maionese su ogni fettina di carne. Cospargere infine con piccole foglie di basilico e semi di sesamo prima di presentare.

Luca

■ SCALOPPINE al radicchio

INGREDIENTI

- 4 fettine di magatello
- 100 g di radicchio
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe



PREPARAZIONE

Tagliare il radicchio sottile e farlo saltare in padella con l'olio extravergine e il vino rosso. Aggiungere sale e pepe e continuare la cottura.

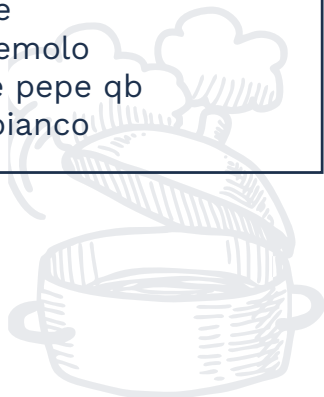
Quando il radicchio sarà diventato morbido, aggiungere le fettine di magatello e cuocerle per altri 10 minuti con il coperchio.

Noel

■ INVOLTINI Cosentini

INGREDIENTI

- Noce di vitello
- Pancetta arrotolata
- Emmental (in alternativa mozzarella)
- Cipolla
- Carote
- Prezzemolo
- Sale e pepe qb
- Vino bianco



PREPARAZIONE

Avvolgere ogni fettina di noce con la pancetta, l'Emmental, un po' di prezzemolo, sale e pepe e formare degli involtini. In una padella preparare un soffritto abbondante di cipolla e carote.

Infine aggiungere gli involtini e sfumare con del vino bianco, tenendo conto che devono cuocere solo 5/10 minuti per evitare che la carne diventi dura.

Valeria