

## Antipasto

### Tramezzino per pic nic

#### Ingredienti

- 12 Fette di pan carré senza crosta
- 4 Uova
- 12 fettine di Bacon
- 20 steli erba cipollina
- 8 cucchiai Maionese
- 2 Pomodori ramati
- 6 foglie grandi Lattuga
- 200 g Tacchino affumicato
- 3-4 cucchiai Salsa ketchup

#### Tempo di cottura

- 11 minuti

#### Preparazione

- Tagliate le fette di pane a metà lungo la diagonale, per ottenere 24 triangoli e mettete da parte.
- Mettete le uova in un pentolino e copritele d'acqua, poi ponete il pentolino sul fuoco e portate ad ebollizione.
- Cuocete per 3 minuti dal momento in cui l'acqua bolle, poi spegnete il fuoco e lasciate riposare le uova nell'acqua per 3 minuti, coperte. Scolatele e sciacquatele sotto l'acqua fredda, poi sbucciatele e tagliatele a fettine (meglio se con l'apposito attrezzo).
- Nel frattempo accendete il grill del forno.
- Mettete il bacon in una teglia rivestita di carta oleata, lasciatelo sotto il grill alla massima potenza per circa 5 minuti, giusto il tempo di farlo diventare croccante. Scolatelo su abbondante carta da cucina, usando le pinze.
- Tagliate l'erba cipollina al coltello e mescolatela con la maionese, in una ciotolina.
- Lavate a affettate il pomodoro a fettine sottili, eventualmente eliminando i semi in eccesso.
- Lavate e asciugate la lattuga.
- Assemblate i club sandwich poco prima di servirli.
- Tostate il pane in un tostapane sino a che risulta leggermente dorato, poi spalma 16 fette con la maionese e tenetene 8 da parte come coperchio.
- Alternate una fetta di pane spalmata di maionese con fettine di uovo, insalata, pomodoro, tacchino, pane. Dovete usare per ciascun club sandwich 3 triangoli di pane.
- Aggiungete un po' di salsa ketchup su ciascun sandwich, poi chiudete con i coperchi e infilzate uno spiedino o un lungo stuzzicadenti per tenerli fermi.
- Prima di infilare lo spiedino sul pane, infilare una fettina di bacon tagliata a metà su ciascuno.
- Potete servire con patatine fritte.

## **Primo piatto Calzoni ripieni**

### **Ingredienti**

- 500 g Pasta per pizza
- 250 g Ricotta di pecora
- 1 piccola Provola
- 2 Carciofi
- 1 Uova
- 1 spicchio Aglio
- q.b.Olio extravergine di oliva
- q.b.Sale fino
- q.b.Pepe
- 10 minuti Tempo di preparazione

### **Tempo di cottura**

- 20 minuti

### **Preparazione**

- Pulite i carciofi, tagliateli a fette e condite con olio, sale, pepe e un trito di aglio e mentuccia.
- Passate la ricotta al setaccio ed unitela ai carciofi scolati dal condimento e alla provola grattugiata.
- Stendete la pasta fino allo spessore di pochi centimetri e ritagliatela in dischi della grandezza che desiderate.
- Ungete i dischi con olio evo e disponete sopra ciascuno un po' del ripieno preparato.
- Spennellate i bordi dei dischi con uovo battuto e richiudete i dischi facendo combaciare i bordi che pigerete bene con le dita per far aderire la pasta. Spennellate la superficie con olio e metteteli su una teglia foderata di carta forno.
- Infornate a per 20 minuti in forno già caldo a 250°.

## Secondo piatto Casatiello Napoletano

### Ingredienti

- 500 ml Acqua
- 900 g Farina 00
- 150 g Lievito madre
- 5 Uova intere
- 30 g Sale fino
- 5 g Lievito
- 100 g Strutto
- 150 g Salumi misti a cubetti
- 50 g Formaggi misti a cubetti
- q.b. Pepe

### Tempo di preparazione

- 30 minuti

### Tempo di cottura

- 40 minuti

### Preparazione

- Versate l'acqua in una ciotola e stemperatevi il lievito.
- Iniziate ad aggiungere parte della farina con un pizzico di sale e, man mano che la versate, impastate.
- Incorporate lo strutto, lasciandone circa 1 cucchiaio da parte, unite la farina rimasta e continuate a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Dategli forma di palla e lasciatelo lievitare finché il volume sarà raddoppiato.
- Riprendete la pasta lievitata e lavoratela con i polpastrelli fino a formare un ovale schiacciato.
- Cospargete l'impasto con lo strutto tenuto da parte e distribuitevi i salumi.
- Sbattete un uovo e versatelo a filo sul composto, dopodiché aggiungete anche i formaggi.
- Spolverizzate con una macinata di pepe e arrotolate l'impasto a mo' di salame.
- Mettete l'impasto ottenuto in una teglia circolare unta di strutto, come fosse una ciambella, dopodiché posizionate le altre 4 uova sulla ciambella e create una specie di gabbia sopra ogni uovo con due pezzetti di pasta.
- Completate con un'altra macinata di pepe e lasciate lievitare fin quando non raddoppierà il suo volume.
- Inserite in forno precedentemente riscaldato a 180-200 °C e lasciate cuocere per circa 40 minuti.

## Dolce Pastiera Napoletana

### Ingredienti per la pasta frolla

- 250 g Burro
- 4 uova Tuorlo
- un pizzico Sale fino
- 1 limone Scorza grattugiata
- 500 g Farina 00
- 250 g Zucchero a velo
- 1 Uova

### Per la farcitura

- 550 g Zucchero
- 1 baccello Vaniglia
- 700 g Ricotta vaccina
- 420 g Grano cotto
- 250 g Latte
- 30 g Burro
- 5 Uova
- 1 cucchiaino Acqua di fiori di arancio
- 1 arancia Scorza grattugiata
- q.b. Canditi

### Tempo di preparazione

- 40 minuti

### Tempo di cottura

- 60 minuti

### Preparazione

- Per la pasta frolla: impastate velocemente tutti gli ingredienti, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Formate una palla, copritela con la pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
- In una casseruola versate il grano cotto e mettete sul fuoco a fiamma bassa.
- Unite il latte, la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone e amalgamate.
- Lasciate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere un composto cremoso.
- Per la farcitura: lavorate la ricotta con lo zucchero, le uova, la vaniglia e l'acqua di fiori di arancio. Unite il tutto al composto a base di grano e aggiungete i canditi, tagliati a dadini.
- Prendete la pasta frolla e stendetela con il matterello (tenete da parte un po' per decorare la superficie). Imburrate uno stampo e rivestitelo con la pasta frolla fino ai bordi.
- Versate il ripieno di grano e ricotta e decorate con la pasta frolla tenuta da parte, realizzando la classica griglia. Infornate e fate cuocere in forno già caldo a 180 °C per 50-60 minuti.
- Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Spolverizzate con zucchero a velo e servite.