

# Ricette tradizionale dal Dopolavoro

## Pasta fresca

Ingredienti per 10 porzioni di pasta

1440 gr farina 0

360 gr rosso d'uovo

450 gr uova intere

2 cucchiaini olio extra vergine di oliva

2 cucchiaini latte fresco

1/2 cucchiaino sale

Unire e mescolare le uova intere, i rossi l'olio e il latte. Disporre la farina e versare il composto liquido. Lentamente, partendo dal centro, inglobare poco a volta la farina fino a ottenere un composto uniforme. A seconda delle condizioni metereologiche l'umidità dell'impasto potrebbe variare e pertanto, in caso di eccessiva secchezza, aggiungere 1 cucchiaino di acqua perché risulti liscio e elastico. Forma una palla, avvolgila in un foglio di plastica e lasciala riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Quindi puoi iniziare a lavorare l'impasto con la macchina per la pasta.

## Ragù Toscano

## Ingredienti per 10 persone

1 kg di carne macinata di manzo

1 kg di carne di maiale macinata

500 gr di salsa di pomodoro

2 cucchiaini concentrato di pomodoro

1 cipolla a dadini

1 carota a dadini

1 pezzo di sedano a dadini

8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 bicchiere di buon vino rosso - alloro, rosmarino, salvia

Metti l'olio d'oliva in una padella e friggi entrambe le carni fino a farle dorare, lascia che la carne si attacchi alla padella un po' per conferire al sugo un sapore di tostatura. Una volta saltata la carne fino a quando risulti asciutta e croccante, aggiungere il vino rosso e lasciarlo cuocere a fuoco basso fino a evaporazione. In una padella separata aggiungere l'olio d'oliva e la cipolla, il sedano e la carota e friggere fino a quando la cipolla diventa trasparente. Quindi aggiungere la carne tritata frita alle verdure a dadini e aggiungere la salsa di pomodoro, il bouquet garnì di alloro, salvia e rosmarino al e il concentrato di pomodoro. Se disponibile aggiungere anche cotenna di prosciutto e la crosta di parmigiano. Mescolare bene, mettere un coperchio e cuocere a fuoco molto basso il più a lungo possibile (3 ore vanno bene) mescolando spesso il sugo.

# Pappa al pomodoro

300 gr pane raffermo tagliato a pezzi

1 lt di salsa di pomodoro

1 cipolla a dadini

1 aglio a dadini

1 cucchiaino di origano

6/7 foglie di basilico fresco

Metti l'olio d'oliva in una padella, friggi le cipolle fino a quando sono trasparenti e aggiungi la salsa di pomodoro, sale e foglie di basilico. Cuocere la salsa per 10 minuti e aggiungere i pezzi di pane, lasciare in ammollo il pane e ammorbidirlo e spegnere il fuoco. Quindi, con un frullatore o con una forchetta, riduci il pane a una consistenza densa e liscia. Aggiungi pepe o altre spezie.

Puoi servire la Pappa al Pomodoro calda o fredda, a seconda della stagione e delle tue preferenze.

Se hai intenzione di usare la pappa come ripieno per i tuoi ravioli, aggiungi un uovo alla pappa fredda e mescola bene. Non usare mai ripieni caldi per preparare la tua pasta fresca.

Avrai bisogno della farina di semola per evitare che l'impasto si attacchi al tavolo o la pasta a se stessa.

L'acqua sarà necessaria come "colla" per chiudere i ravioli. Cuocere la pasta a breve in acqua salata.

## **Pesto al Basilico**

50 gr Basilico fresco

20 gr pinoli

50 gr parmigiano grattugiato

1 pizzico di sale grosso

100 ml di olio extra vergine di oliva

Lava il basilico e asciugare con cura. Metti basilico e pinoli nel frullatore, frulla e poi aggiungi lentamente olio d'oliva e alla fine il parmigiano. Aggiungi un po 'di sale se necessario. Se ti piace il gusto dell'aglio, aggiungi semplicemente uno spicchio d'aglio intero al pesto una volta terminata la preparazione. Se vuoi conservare il pesto qualche giorno in frigo mettilo in un barattolo e copriilo con olio. Quando prepari il pesto e vuoi aggiungere la pasta, basta mescolare il pesto con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. La salsa sarà più soffice e cremosa.

## **Pollo alla Cacciatora**

1,5 kg di pollo tagliato a pezzi

2 cucchiari di olive taggiasche

8 cucchiari di olio d'oliva

2 carote, sbucciate e tagliate a listarelle di 4 cm

1 cipolla, sbuccata e tagliata a pezzi

1 gambo di sedano, sbucciato e tagliato a listarelle di 4 cm

400 ml di salsa di pomodoro

1 bicchiere di buon vino rosso

salvia e rosmarino

Marinare il pollo per un po in olio d'oliva, salvia, rosmarino, pepe e sale insieme a pezzi di carota e cipolla. Quindi rosolare in una padella girando la carne di tanto in tanto per scottare la carne. Dopo averlo fatto, aggiungi il vino e prima di aggiungere la salsa di pomodoro assicurati che l'alcool sia evaporato. Abbassa il fuoco, aggiungi le olive e cuoci per almeno un'ora (la carne deve essere tenera da staccarsi dalle ossa. Se aggiungi molta salsa di pomodoro puoi usare la salsa sulla pasta.

Ricorda che ha un sapore ancora migliore il giorno dopo!

## **Tiramisù**

5 tuorli d'uovo

500 gr Mascarpone

5 cucchiaini colmi di zucchero

40 savoiardi

400 ml di caffè freddo

cacao scuro in polvere

Separa le uova, quindi sbatti i tuorli con lo zucchero fino a quando il

composto diventa giallo chiaro e soffice. Aggiungi il mascarpone lentamente e assicurati che il composto sia buono e liscio. Prepara il caffè diluendolo leggermente; puoi aggiungere zucchero o latte freddo se lo desideri. Il primo strato nel vassoio sarà la miscela di mascarpone, quindi uno strato di biscotti imbevuto di caffè, un altro di mascarpone e così via. L'ultimo strato deve essere il mascarpone. Metti il tuo tiramisù in frigo qualche ora a riposo. Cospargi la parte superiore con polvere di cacao scuro appena prima di servire!