

POLPETTE DI ZUCCA (Boulettes à la citrouille)

500 g de citrouille après nettoyage
100 g de chapelure
100 g de parmesan rapé
1 œuf
50 g de scamorza fumé*
Sel, poivre, huile d'olive

- ✓ Tailler la citrouille en tranches et mettre sur un plat recouvert de papier sulfurisé huilé, saler,
- ✓ Cuire au four 30 mn,
- ✓ Hacher finement les feuilles de sauge,
- ✓ Tailler à petits cubes la scamorza,
- ✓ Quand la citrouille est cuite l'écraser à la fourchette,
- ✓ Ajouter la chapelure et le parmesan.
- ✓ Ajouter l'œuf et la sauge, poivrer
- ✓ Remuer avec les mains.
- ✓ Fariner légèrement vos mains et former des boulettes, Insérer au centre des petits cubes de scamorza et bien refermer.
- ✓ Passer les boulettes dans la chapelure.
- ✓ Huiler légèrement un plat à four et y déposer les boulettes, avec un pinceau enduire avec l'huile,
- ✓ Cuire au four sans chaleur tournante à 180° pour environ 20 minutes.

* **La scamorza** est un fromage blanc à pâte étirée originaire des régions du centre et du sud de l'Italie. Son nom vient du verbe « scamozzare », qui signifie « couper ». En effet, la scamorza est traitée de telle sorte que, pendant le processus de façonnage, une forme de poire caractéristique est créée, avec un « cou » qui permet de suspendre le fromage pour l'affiner.

FINGER DI ZUCCA

1 butternut
Chapelure
Parmesan
1 œuf
Sel, poivre

- ✓ Éplucher et couper en tranches fines le butternut et fariner,
- ✓ Préparez la chapelure au parmesan et un œuf battu saler poivrer,
- ✓ Paner les tranches de citrouille dans la chapelure jusqu'à ce qu'elle colle. Garder le reste de la panure pour saupoudrer sur la surface.
- ✓ Placer les tranches de potiron panées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez plus de panure sur la surface et étaler le romarin.
- ✓ Ajoutez l'huile d'olive et faites cuire le potiron gratiné au four.

PORCHETTA

Mets typique devenu légendaire, l'histoire de la porchetta trouve probablement ses racines à l'époque latine, bien avant la conquête romaine de la péninsule. Bien que son goût évoque une complexité de saveurs incomparables, la porchetta n'est rien d'autre qu'un porc entier désossé assaisonné de diverses épices et arômes tels que le poivre, le romarin (remplacé, comme nous le verrons, par le fenouil sauvage dans certaines zones de production) et la sauge, puis cuit au four pendant 5 à 8 heures pour apparaître sous la forme d'un grand cylindre enveloppé dans une couche de croûte croquante.

L'interprétation de Mauricette :

Filet mignon de porc
ail
Sauge
Romarin
Huile d'olive
1 œuf
Sel, poivre

- ✓ Percer le filet mignon dans la longueur avec un grand couteau
- ✓ Hacher ail, sauge et romarin finement
- ✓ Ajouter sel, poivre et 1 c d'huile d'olive
- ✓ Farcir le filet mignon avec ce mélange.
- ✓ Salez, poivrez et huilez l'extérieur,
- ✓ Laisser reposer 1 heure,
- ✓ Cuire 1h à 170 degrés puis 10 mn à 200.

INSALATA SICILIANA

La salade de fenouil et d'orange est un *plat d'accompagnement d'hiver frais et savoureux*. Une recette typique sicilienne qui accompagne souvent les *plats principaux de viande*.

Pour 3 personnes

1 petit fenouil
1 orange
8 olives noires
1 anchois à l'huile
huile d'olive -
vinaigre balsamique
Sel, poivre

- ✓ Découper le fenouil en fines tranches,
- ✓ Peler les oranges sans laisser aucune peau,
- ✓ Couper les oranges en tranches,
- ✓ Couper les olives (dénoyautées) et l'anchois,
- ✓ Assaisonner avec de l'huile, du sel et du vinaigre balsamique.

AMARETTI

Les amaretti sont des biscuits d'origine italienne qui trouvent leur origine à Venise en Italie au cours de la période de la Renaissance. Leur recette est influencée par les traditions pâtisseries arabes.

Il existe principalement deux versions de ce dessert : l'amaretto de type Saronno, croquant et friable, et l'amaretto de type Sassello, moelleux et plus proche de la pâte d'amande. Les deux ont une forme arrondie, comme un petit capuchon, et une surface fissurée. (ils sont toujours à base de pâte d'amande, de sucre, de blanc d'œuf, d'amandes douces et d'amandes amères et de noyaux)

Pour préparer les bouchées de mon imagination : style baci di dama

Amaretti
Mascarpone
Café froid

- ✓ Prendre deux amaretti secs,
- ✓ Mettre la valeur d'une petite cuillère de mascarpone entre les 2 amaretti,
- ✓ les tremper rapidement dans du café froid fort,
- ✓ Rouler dans la poudre d'amande,

- ✓ Le tour est joué.

GNOCCHI DI SPINACI

1 sachet d'épinard en branches surgelés
ou épinards frais
1 pot de ricotta
2 sachets de parmesan
1 œuf

- ✓ Faire cuire les épinards,
- ✓ Les essorer pour qu'il y ait le moins d'eau possible,
- ✓ Dans un saladier, mélanger $\frac{3}{4}$ du pot de ricotta, 1 paquet et demi de parmesan et l'œuf cassé,
- ✓ Saler, poivrer,
- ✓ Faire des boulettes avec le mélange,
- ✓ Faire bouillir de l'eau dans une casserole,
- ✓ Passer les boulettes dans la farine puis les mettre dans l'eau bouillante,
- ✓ Lorsque les boulettes remontent à la surface, les retirer, et les mettre dans un plat au four,
- ✓ Parsemer du parmesan sur les boulettes,
- ✓ Puis les passer au four.

FINOCCHIONA

La **finocchiona** est une charcuterie typique de la Toscane (Italie), notamment de la région de Florence, fabriquée avec de la viande de porc hachée aromatisée avec des graines de fenouil et trempée dans du vin rouge.

Son origine remonte probablement à la fin du Moyen Âge ou à la Renaissance : Nicolas Machiavel en aurait été un amateur.

L'utilisation du fenouil était une alternative au poivre qui était très cher à l'époque, alors que le fenouil poussait à l'état sauvage et abondant dans la campagne toscane²