

CONTORNI

INDIVIA BELGA BRASATA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: salsa di pomodoro.

olio: 100 g

mirepoix: 120 g

indivia belga : 1,5 kg

salsa di pomodoro o salsa demi-glace: 120 g

sale e pepe

brodo

Procedimento

- Disporre in una brasiera il grasso, la mirepoix e rosolare leggermente.
- Aggiungere l'indivia opportunamente preparata.
- Bagnare con brodo fino a 1/3 circa dell'altezza delle verdure (facendo riferimento al contenuto acquoso della verdura in preparazione).
- Salare e speziare.
- Coprire con carta oleata o coperchio e portare a ebollizione.
- Mettere in forno ben caldo per completare la cottura.

CONTORNI

GIARDINETTO DI ORTAGGI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: fondo bianco.

burro: 120 g

zucchero: 30 g

fondo bianco

carote, zucchine, sedano rapa, asparagi, cappelle di champignon: 1,800 kg

sale, pepe

prezzemolo

Procedimento

- Mettere in una casseruola le verdure tagliate o tornite insieme a tutti gli altri ingredienti e coprire con il coperchio.
- Portare a ebollizione e continuare la cottura a fuoco medio. Al termine della cottura il liquido dovrà essere ben ridotto e si presenterà sciropposo e lucido.
- Rimescolare le verdure (saltare) per legarle bene con il fondo di cottura (glassare).
- Cospargere con prezzemolo tritato.

CONTORNI

SPINACI STUFATI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

spinaci o bietole: 2,300 kg

olio di oliva extra vergine: 120 g

cipolla: 180 g

pomodoro fresco: 150 g

aglio, maggiorana, alloro

sale e pepe

Procedimento

- In una casseruola riscaldare a fuoco medio il grasso con la cipolla affettata, l'aglio e gli aromi.
- Aggiungere le verdure.
- Se necessario, allungare con poco liquido (acqua o fondo bianco) e salare.
- Unire il pomodoro tagliato in dadolata.
- Coperchiare e moderare il calore sino al termine della cottura.

CONTORNI

CAVOLFIORI ALLA MORNAY



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: salsa Mornay.

ciuffetti di cavolfiori lessati: 1,300 kg

salsa Mornay: 5 dl

formaggio grattugiato: 50 g

burro: 60 g

Procedimento

- Sistemare in una pirofila le verdure già bollite e coprirle con salsa Mornay.
- Cospargere di formaggio e burro fuso e gratinare al forno o salamandra.

CONTORNI

ASPARAGI GRATINATI ALLA PARMIGIANA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

burro fuso: 60 g

asparagi: 1,5 kg

Parmigiano reggiano grattugiato: 80 g

Procedimento

- Pelare gli asparagi e spuntare la base del gambo; immergere gli asparagi in acqua fredda e lavarli accuratamente.
- Legare in mazzetti gli asparagi e lessarli in abbondante acqua bollente e salata.
- Sistemare in pirofila imburata gli asparagi e cospargerli di formaggio e burro fuso.
- Gratinare al forno o salamandra.

CONTORNI

POMODORI ALLA PROVENZALE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

mollica di pane bianco: 120 g

olio o burro

Parmigiano

pomodori maturi e sodi: 10

sale, pepe

spicchio d'aglio: 1

timo, maggiorana e prezzemolo

Procedimento

- Passare al setaccio il pane.
- Condire con gli ingredienti aromatici tritati, salare, pepare e completare con olio di oliva e Parmigiano.
- Tagliare i pomodori a metà, spremerli leggermente per fare fuoriuscire il liquido con i semi.
- Disporre la verdura in una pirofila, cospargerla con il composto di pane (panure).
- Condire con olio d'oliva.
- Gratinare alla salamandra. Oppure cuocere in forno già caldo a 250 °C per circa 15 minuti. Questo tipo di preparazione accompagna bene carni o pesci grigliati oppure arrostiti.

CONTORNI

MELANZANE FRITTE AL SESAMO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

melanzana: 1,500 kg

farina

uova: 3

pane grattugiato

olio per frittura

sale

semi di sesamo

limone

basilico

Procedimento

- Pelare parzialmente le melanzane.
- Affettarle in rondelle spesse circa 1 cm.
- Fare spurgare con sale.
- Infarinare le rondelle di melanzane dopo averle spremute e asciugate.
- Passarle nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato e sesamo.
- Friggere a circa 180 °C.
- Sgocciolare dal grasso.
- Tenere eventualmente in caldo sino al momento di servire; salare e guarnire.

CONTORNI

CARCIOFI ALLA GIUDIA



- Carciofi mondati e disposti a testa in giù in una casseruola; stufati con abbondante olio di oliva extra vergine; a cottura avvenuta proseguire con olio molto caldo sino a friggerli, schiacciandoli per farli aprire a fiore.

CARCIOFI ALLA ROMANA



- Carciofi mondati e farciti con un trito di erbe e aglio e stufati in casseruola.

CONTORNI

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO



- Fagioli cannellini lessati e brasati in padella con pomodoro, prezzemolo e aglio.

FAVE AL PROSCIUTTO



- Fave fresche spellate e saltate in padella con olio, prosciutto crudo e aglio.

CONTORNI

CAPONATA



- Melanzane tagliate in dadolata e brasate in casseruola con pomodoro, cipolla, sedano, capperi, olive, vino bianco ed erbe.

FRITTELLE DI CAVOLFIORI



- Ciuffi di cavolfiore in acqua salata e passati in pastella (120 g farina, 2 uova, 50 g di latte).

CONTORNI

PORCINI GRATINATI



- Teste di porcino farcite con panure alle erbe e cotte in forno molto caldo.

BROCCOLETTI ALL'ITALIANA



- Brasati in casseruola con cipolla, capperi, acciughe e pomodoro (a piacere).

CONTORNI

PATATE DUCHESSA



Dosi per 10 persone

Principali utilizzi: come contorni per carni e pesci arrostiti o glassate.

patate (pasta bianca): 1,6 kg

burro: 100 g

tuorli d'uovo: 4

sale, noce moscata

Procedimento

- Bollire le patate intere.
- Pelarle e passarle nello schiacciapatate, recuperandole in una bacinella.
- Mescolare il composto con una spatola e aggiungere il burro fatto ammorbidire precedentemente.
- Incorporare i tuorli, insaporire con sale e noce moscata.
- Mettere il composto in un sac à poche con bocchetta rigata.
- Formare delle spirali in verticale su una teglia da forno imburrata.
- Pennellare con tuorlo d'uovo e dorare al forno.

CONTORNI

PATATE ALLA LIONESE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

patate: 1 kg
cipolla: 200 g
pancetta: 120 g
burro e olio
prezzemolo
sale e pepe

Procedimento

- Lessare le patate con la buccia e lasciarle raffreddare completamente.
- Pelarle (o, a piacere, mantenere la buccia) e tagliarle a rondelle.
- In una padella e scaldare l'olio, unire la pancetta e la cipolla; lasciare cuocere a fuoco moderato. ⌚ 2 minuti circa
- Unire a questo punto le patate e saltarle in padella insieme alla cipolla tagliata a brunoise e alla pancetta rosolate.
- Completare con prezzemolo tritato.

CONTORNI

PATATE ALLA CREMA



Dosi per 10 persone

Principali utilizzi: nessuna.

patate: 1 kg

panna: 300 g

Parmigiano: 80 g

scalogno

latte

sale

pepe

burro

Procedimento

- Pelare le patate e affettarle a rondelle.
- Lessare le patate in metà acqua e latte.
- Scolarle e disporle in una pirofila ben imburata.
- Condire con sale e pepe, coprire con la panna e cospargere di Parmigiano.
- Cuocere in forno a 190 °C sino a fare gratinare.

CONTORNI

INSALATA DI PATATE



- Patate lessate in acqua salata senza sbuciarle, tagliate a tocchetti, e condite con un trito di prezzemolo, capperi, aglio, acciughe diliscate, basilico, pepe e origano, e un filo di olio e aceto.

GATEAU DI PATATE



- Purea di patate condita con uova e Parmigiano, disposta a strati con prosciutto cotto e mozzarella.