

## **PUGLIA**

### **Agnello alla cacciatora**

*Dosi per 10 persone*

**2,5 kg di agnello**

**1,3 kg di patate**

**1,3 kg di pomodori da sugo**

**120 g di cipolla**

**5 spicchi di aglio**

**olio extravergine di oliva**

**origano**

**sale e pepe**

#### **Preparazione:**

disporre in una teglia da forno la carne tagliata a pezzi, le patate pelate e tagliate a spicchi, i pomodori trinciati grossolanamente e la cipolla mondata e tagliata a spicchi.

Spolverizzare con sale, pepe e abbondante origano. Irrorare la preparazione con olio extravergine di oliva.

Infornare a 175 °C e cuocere per 1 ora e 30 minuti circa.

Di tanto in tanto mescolare la preparazione e, all'occorrenza, bagnare con brodo vegetale.

## **Alici in tortiera**

*Dosi per 10 persone*

**1,7 kg di alici fresche**  
**250 g di mollica di pane fresco**  
**80 g di prezzemolo**  
**3 spicchi di aglio**  
**olio extravergine di oliva**  
**sale e pepe**

### **Preparazione:**

lavare e spinare le alici.

Privare i panini della mollica e metterla nel forno ad asciugare un po'.

Preparare un battuto con aglio e prezzemolo.

Mettere il tutto in una ciotola, unire la mollica di pane sbriciolata e un po' d'olio.

Insaporire con sale e pepe.

Ungere una tortiera con olio e foderarne il fondo con le alici.

Cospargere con il trito preparato e coprire con un nuovo strato di pesci.

Continuare in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.

Infornare a 180 °C dopo aver bagnato con un filo d'olio e cuocere per 40 minuti circa.

Servire calda.

## **Brasciola alla barese**

*Dosi per 10 persone*

**4 spicchi d'aglio privati dell'anima**  
**1,2 kg di carne di cavallo tagliata in 20 fette**  
**200 g di formaggio pecorino**  
**tagliato a fettine**  
**150 g di lardo tagliato a fettine**  
**olio extravergine di oliva**  
**1 mazzetto di prezzemolo**  
**500 g di pomodoro**  
**brodo**  
**pepe**  
**sale**

### **Preparazione:**

parare le fettine di carne e farcirle con il lardo, il pecorino, le foglioline di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio.

Salare e pepare.

Arrotolare le fettine di carne come un involtino, racchiudendo tutto il ripieno.

Fermare la carne con uno stecchino o con spago da cucina.

Far rosolare gli involtini in poco olio ben caldo, unire la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco medio-basso.

Salare, pepare e bagnare con 2-3 mestolini di brodo.

Lasciar cuocere per 1 ora e 20 minuti.

Servirli ben caldi, dopo averli privati dello stecchino o dello spago da cucina.

## **Carteddate**

*Dosi per 10 persone*

**350 g di farina bianca**  
**200 g di miele liquido o vino cotto**  
**12 g di lievito di birra**  
**maraschino**  
**zucchero a velo**  
**cannella in polvere**  
**olio extravergine di oliva**  
**olio di semi non vari per friggere**  
**sale**

### **Preparazione:**

versare sulla spianatoia la farina e impastarla con il lievito sciolto in 13 dl di acqua tiepida, 50 g di olio, un pizzico di sale e tanto maraschino quanto serve ad ottenere un impasto della consistenza di quello della pasta da pane.

Lasciar lievitare l'impasto per circa 2 ore.

Stenderlo in una sottile sfoglia e, con l'ausilio di una rotella dentata, ricavarne delle strisce lunghe 40 cm circa e larghe almeno 6 cm.

Ripiegare a metà le strisce e saldare la pasta a intervalli di 4 cm unendone i due lembi.

Arrotolare le strisce su se stesse, saldando qua e là la pasta con dei pizzichi, in modo che le roselline non si disfino.

Friggere le carteddate in abbondante olio di semi ben caldo e disporle su un foglio di carta assorbente da cucina.

Versare il miele in una casseruola sul fuoco; quando questo sarà bollente versarlo sui dolci fritti.

Sistemare le roselline a piramide su un piatto di portata e servirle (calde o fredde) spolverizzate con zucchero a velo e cannella.

## **Minestra di cozze alla pugliese**

*Dosi per 4 persone*

**120 g di pasta secca**  
**600 g di cozze**  
**300 g di pomodori pelati**  
**un cucchiaio di capperi al sale**  
**3 spicchi d'aglio**  
**1 acciuga sotto sale pulita e diliscata**  
**½ bicchiere di vino bianco**  
**basilico, origano e prezzemolo**  
**1 bustina di zafferano**  
**un pizzico di peperoncino in polvere**  
**4 cucchiari di olio extravergine d'oliva**  
**sale**

### **Preparazione:**

spazzolare il guscio delle cozze, lavarle e farle aprire in un tegame coperto con due cucchiari d'olio, uno spicchio d'aglio, il vino e il prezzemolo tritato. Staccare i molluschi dal guscio e tenere il liquido da parte dopo averlo filtrato. In una pentola portare a bollore un litro e mezzo d'acqua con uno spicchio d'aglio, qualche foglia di basilico, lo zafferano e i pomodori a dadini. In un tegame con l'olio far rosolare l'aglio con il peperoncino e unire un trito di acciuga e capperi dissalati. Cuocere la pasta, scolarla al dente e unirvi il sugo di pomodoro, le cozze e il liquido, il trito di acciuga, origano e basilico spezzettati. Lasciar insaporire un paio di minuti prima di servire.

## **Orecchiette con cime di rapa**

*Dosi per 10 persone*

**1,8 kg di orecchiette fresche**  
**1,2 kg di cime di rapa**  
**200 g di olio extravergine di oliva**  
**5 spicchi d'aglio**  
**pepe di fresca macinatura**  
**sale**

### **Preparazione:**

far soffriggere l'aglio nell'olio; quando questo sarà ben dorato, eliminarlo dalla padella e unire le cime di rapa mondate, lavate e sminuzzate.

Coprire e lasciare stufare.

Cuocere lentamente con la sola acqua per 20 minuti circa e salare.

Lessare le orecchiette in abbondante acqua bollente salata.

Scolare la pasta, metterla nella padella delle cime e far saltare.

Prima di servire, spolverizzare le orecchiette con pepe di fresca macinatura.

## **Orecchiette**

*Dosi per 10 persone*

**750 g di semola di grano duro**  
**sale**

### **Preparazione:**

mettere sulla spianatoia la farina, fare una fontana e lavorarla con una punta di sale e acqua tiepida (300-350 ml circa) per ottenere un impasto di giusta consistenza.

Una volta pronto, l'impasto dovrà risultare ben sodo.

Far riposare per almeno 30 minuti; prenderne un pezzetto, fare un cordoncino dello spessore di un centimetro circa e tagliarlo in tanti pezzettini.

Strisciare i pezzettini di pasta uno per uno sulla spianatoia (prendendo l'orecchietta e rovesciandola sul dito pollice) con un coltello da tavola a punta arrotondata.

Bollire le orecchiette in abbondante acqua salata e condire, a piacere, con sugo di pomodoro.

## Sfogliata con olive e acciughe

*Dosi per 10 persone*

**600 g di farina bianca**  
**60 g di olio extravergine di oliva**  
**20 g di lievito di birra**  
**20 acciughe sotto sale lavate e diliscate**  
**2 cucchiataie di olive verdi**  
**pepe**

### **Preparazione:**

disporre sulla spianatoia la farina, fare la fontana e impastarla con il lievito diluito in qualche cucchiaino d'acqua tiepida, l'olio e tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto di giusta consistenza.

Stendere l'impasto in tante piccole palline del peso di 35 g circa.

Lasciare lievitare per mezz'ora circa, coperta da un panno umido.

Fare un battuto con le acciughe e le olive verdi, mettere il tutto in una ciotola, e dopo aver ben pepato, unire qualche cucchiataia d'olio.

Stendere le palline di pasta sulla spianatoia, allo spessore di 3 mm.

Spalmare con un po' di ripieno i dischi di pasta; arrotolarli su se stessi in modo da formare tanti bastoncini, quindi arrotolarli a chiocciola formando tante piccole roselline.

Mettere i rotolini di pasta in una tortiera unta d'olio, disponendoli uno accanto all'altro in modo molto fitto.

Lucidare la preparazione con un poco d'olio, lasciare lievitare per 20 minuti e infornare a 195 °C per 45 minuti circa.

Servire sia calda, sia fredda.