

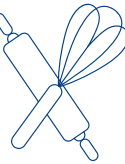
Il ricettario di
Mamma Matilde



Tortano

Forno a 180° e poi 200°/30
15 min e 200°/30
250 gr. 750 250
sughi per la montata
Tortano Buono 800 farina (600 oo e 200
20 gr. sale 20 gr. zucchero 200 gr. sughe
30 gr. pane fresco 30 gr. romano, pepe
300 gr. acqua 250 sale 100 pancetta
100 mortadella, formaggio dolce 150/200
200 piccante oppure 100 grasse e lievito di birra
Torta di latte caldo: 170 farina, 80 burro,
3 uova, 130 latte, 160 zucchero, lievito per dolci
uelli. Sciogliere il burro nel latte lentamente
l'impasto, aggiungere farina, uova, zucchero
una suppone a parte e versare il latte Tiepido
e con le fruste montare. Usare una tortiera
rotonda 20 cm e alta 10/15 minuti in forno
Tortano Bimby ^{180°} lievito ³⁰⁰ acqua (37°) x 1m
vel. 1 poi 300 farina 3m Velocità spiga poi alta
300 gr. di farina, lo strutto 140 gr. sale 1 cucchiaino
rosso, pepe impastare 6m. A velocità spiga. Mettere
l'impasto a lievitare 1h 1/2. 300 sale
neapolitano 250 uova 150 formaggio piccante
150 dolce e pancetta cotta 100 gr. - A uovo
sode. Farina, NUOVA CAPUTO
Dopo ~~1h~~ impastare farlo crescere 2 ore
e cuocere 1 e 20 a 180°

La Genovese



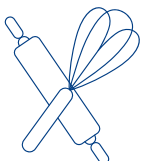
LA GENOVESE (per 8 persone)

Nella pentola a pressione mettere 1 kg. e mezzo di cipolle, 2 carote, molto sedano scuro, basilico, prezzemolo, ½ litro d'acqua e chiudere il coperchio.

Al sibilo, calcolare ½ ora, dopo alzare la valvola, far uscire il vapore e scoprire.

Aggiungere olio, 1 kg. di carne di 1° taglio, salsina piccola, un po' d'acqua, 150 gr. di gamboncello a pezzettini, sale, mettere a pappiare a fuoco lento per 3 ore. Se la carne è cotta, toglierla prima.

Commento: Chi ha avuto il bene di assaggiare la Sua genovese, non può non essere d'accordo che.....le mancava solo la parola!!!!



Risotto allo champagne

Risotto allo champagne: cipolle, burro, tostare, champagne poco, e farlo cuocere con il brodo, e coturire altri mete mette burro o fiorello, ancora un po' di champagne e parmigiano.

Risotto agli asparagi: cipolle, burro e olio prosciutto a fette e pezzi, tostare il riso, tirare con il vino bianco, brodo, e metter coturire asparagi - alla fine burro, parmigiano e fiore mettere punte di asparagi cotti e sopra nel burro.

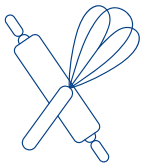
Rotolo al cioccolato e tuorli, 5 cucchiai di zucchero si sbattono e poi si mette cacao e il bianco dell'uovo montato, si inforna per 20 minuti a forno 150° su una carta argentata e imburata poi si fa raffreddare e si mette su un panno bagnato e ben strizzato, si dispone la pergamena e si chiude con lo strofinaccio.

Roast beef con funghi 200g carne

cipolle sedano carote porrette e funghi. Rosolare la carne con olio e vino aggiungere vino rosso mettere le dore e funghi e $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua. rivire e alla fine Togliere la carne rosare le verdure, mettere altri funghi, sale, carne e fare cuocere a poco.

^{fatti}
Miele (imbottitura 300 di ricotta ¹⁰⁰ prosciutto
di 100 formaggio dolce uova ^{prosciutto} ^{parmigiano} ^{funghi}
le) ^{farine}, ^{stufato}, ^{sale}
pece oepne

Riso nero mette a macerare carta zuccherini e sedano tritati limone, olio, sale, pepe (molto o) gamberi squero e li salti in padella olio cipolle. riso cottura 45 m. segue col sale e non finire a 40 m. essigione.



Arista al limone

Arista al limone
e capperi
Ariste di meiele agli agrumi. Bucare
la carne e inserire le penecche.
Mettere la carne a macerare la
sera prima con succo d'arancia e
limone ruvido e sedano, cipolle
sale e pepe. (pirau spesso) Rodare
la carne sulle farine e poi nelle
pentole con olio e burro, micromi
venienti filtrare il siccio e unirlo
con un po' di vino alle carni e
farle cuocere (60 m. 800gr)

Sugo di asparagi e misce miniche
Pallare gli asparagi e soffriggere penecche
affumicate e asparagi, con il sugo
preparare un po' di carne, penefare
e pepe.

Ricordi le teste di Risa (riso)
3 Mars 50 burro 2 cucchiai di miele
100 ecceduto foderale (si scioglie
e fuso poco e infine si mette il riso)
usare l'olluminio per seccarlo e ripulirlo

Roccocò



Roccocò - Pisto e ammanio già dosato)
Per 4 Kg di farina 800gr zucchero, 500gr
di mandorle, buccia d'arancia e
acqua.

Dopo al seltio: risotto, si seltio in padella
con del burro come una frittata
poi si serve caldo con sagra del porzonnale
e verdure come ad esempio carli.

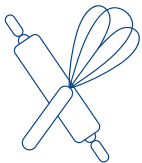
Risotto agli agrumi x 100 di riso 1 pompelmo
rosa, 1 limone e arancia.

Grattugiare le buccie degli agrumi e
fare qualche riccio x le decorazioni.

Premerli e conservare il succo.

Procedere come x i risotti (cipolle, olio,
riso, vino e poi brodo vegetale e
succo degli agrumi e carli)

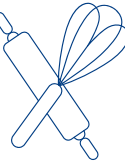
Mantecare alla fine con burro e
pompelmo.



Vellutata di patate

Vellutata di patate
Porri - patate 1kg pz, brodo 750 ml latte, 750 ml
pernigiano, crostini di pane, burro
Saffi fgen i porri affettati con olio, unire
le patate tagliate e porri e il brodo di carne
(anche di dattero) salare e cuocere.
Quando le patate sono cotte percolare
per un colino e rimetterli sul fuoco con il
latte. Alle fine condire con burro e
burro; i pernigiano e servire con i crostini
di pane.

Torta di S. Valentino e Torta al vino



Torta di S. Valentino o Torta al vino

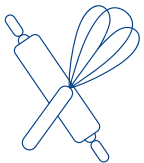


- 70 gr di cacao amaro
- 200 gr di burro morbido
- 300 gr di zucchero
- Un misurino di vino rosso
- 150 gr di facine
- 4 uova
- una bustina pan degli angeli

Inserire nel boccale burro, zucchero, cacao e il vino
per 7 min 50° vel 4. Tagliare un bicchiere di questo
composto e metterlo da parte.

In quello rimasto nel boccale inserire le uova e le
facine per 1 min 30 sec a vel 4 inserendo anche il
pan degli angeli durante il tempo sopra indicato.

Unire la teglia a facine di cuoco e cuocere in forno
pre-riscaldato per 30 min a 160°. Appena sfornate
fare dei fori con le forchette su tutta la torta e
versare il bicchiere contenente il composto precedentemente
mentre meno da parte.

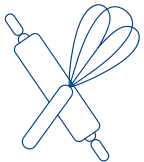


Torta di mele e nocciole

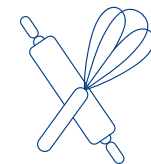
1 pacco di uvee olivacee e 1 busta
 lievito 1 pacco sale 100gr muller
 mentare uvee e zucchero e il resto
 su tegole quadrato rettangolare 180°
 100 mele e noci 150 burro 120 zucchero
 10 nocciole 150 burro 120 zucchero
 1 uovo intero 150 farina 1 cucchi-
 o di lievito e un pizzico di sale
 1 mela sbucciata (palla
 di uvee stampata nel forno a 180°
 3 minuti - Uvee 100g, zucchero
 uno uovo e fino e forte
 le nocciole e 60 zucchero e le pulle
 su 6 e poi aggiungo farina lievito
 sale mescolare e per misco i
 due composti - Versare metà nella
 teglia foderata con carta forno e
 ricoprire con le fette di mele e
 poi richiudere con l'impasto
 rimanente e ricoprire con granella
 di nocciole a 180° x 25mm e
 mettere a fine cottura zucchero velo
 Torta fici e mandale 100gr mandale, 130 farina
 100ml olio evo 100 zucchero di canna, 2 uova
 4 cucchiaini di latte, 1 cucchiaino di bicarbonato,
 150gr di fichi maturi, sale, e 1 cucchiaino
 di zucchero a velo

Sfide sfide di cacao

500g di Spatola al cioccolato
 crema yogurt al cioccolato
 100g yogurt magro freddo
 100g cioccolato e bagna uvee
 200 farina fine 50gr x guarnire sopra
 farci i brioches
 paste sfide 500 con zucchero e in forno
 180° per 15-18 minuti
 spennellare il primario con il
 cioccolato fuso e farci con la
 crema mettere il cioccolato e
 guarnire con i brioches e
 le gocce di cioccolato e uvee infuse
 Sugo metà cotto e metà crudo olio, aglio
 peperoncino, persone olio sub sugo e
 crudo preparato con pomodori spellati
 e pezzi di sale, basilico, e poi cucinare
 di elba pomodori nel sugo, infine
 versare i due sughi sulle paste e
 condire con parmigiano e basilico.



Ragù (per 6 persone)



7 fette di pezzo a cannello per le bracirole

4 salsicce

-Dentro le bracirole: pancetta, romano a pezzetti, aglio, prezzemolo, pepe e chiudere con gli stuzzicadenti.

Salsicce e bracirole nella pentola con olio e 1 cipolla tritata. Poi aggiungere un po' d'acqua. Mettere coperchio e cuocere 20 minuti a fuoco lento.

Togliere salsicce e bracirole e tirare il sugo ... (patri deve diventare solo olio!...). Mettere 2 dita di vino spruzzare dentro e far evaporare. Poi aggiungi concentrato Cirio (210 gr. + 1 piccola), mettere dentro e tirare. Aggiungere 2 dita d'acqua appena comincia ad attaccare. Quando si riattacca, aggiungere 2 kg. di pelate da passare nel passatutto, molto basilico, sale, mezza scatola (o ¼) di acqua.

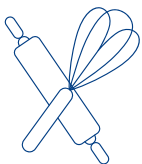
Quando bolle, far bollire per 20 minuti a fuoco lento. Mettere le salsicce e le bracirole, pappiare piano piano per 2 ore, ma dopo un'ora di pappiamiento, togliere di nuovo salsicce e bracirole (si no' si sfrantum tutt' cos').

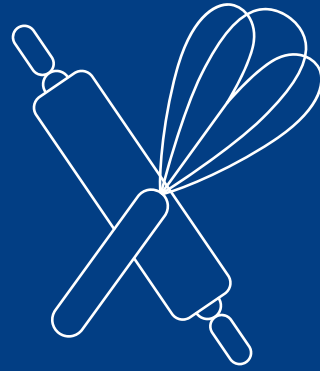
Commento: Inutile dirvi che seguendo le istruzioni alla lettera, avrete un ragu' superlativo, ma vale la pena ricordare qualche sua frase durante la consegna della ricetta:

P.: Zia, ma tu non lo fai con la passata?

W.: Mai, nun a pozz' suffri a passat!

Puzza!





The End