

# CUOCHI E CUCINA

*a cura di Elena*



## **POLPETTONE DI ZUCCHINE E PATATE**

*300 gr di zucchine, 300 gr di patate friabili, 80 gr di parmigiano, 2 uova, prezzemolo, sale, salvia, pan grattato, pepe q.b., burro*

Lessate le patate in una casseruola con acqua salata inizialmente fredda per circa 40 minuti dall' ebollizione. Lessate a parte le zucchine per 15 minuti circa. Sbucciate le patate, spuntate le zucchine e passatele nel passa verdure. Fare raffreddare i purè ottenuti e mescolateli in una ciotola con le uova, il pane, sale, pepe e prezzemolo fino ad ottenere un composto omogeneo (se troppo morbido unite un po' di pan grattato). Sistemate il composto su un telo da cucina, dategli la forma di un cilindro, avvolgetelo nel telo e legatene le estremità con spago da cucina. Cuocete il polpettone preparato in una casseruola con acqua bollente per 30 minuti, scolatelo, fatelo riposare per 5 minuti, poi privatelo dal telo, affettatelo e servitelo caldo con una spolverata di formaggio e burro fuso con salvia croccante.

## **AGNELLO CON PISELLI**

*800 gr. di polpa di agnello disossata, 200 gr. di piselli, 2 cipolle, 1 limone, 100 ml di olio, 1 foglia di alloro, salvia, brodo, 1 bicchiere di marsala, aglio, sale, pepe, amido di mais*

Tritate l' aglio e la cipolla e fateli soffriggere in una casseruola con l' olio. Unite la carne a tocchetti e la salvia. Rosolate per 5 minuti, salate, pepate e bagnate con marsala e lasciate evaporare. Sciogliete l' amido di mais in un bicchiere di brodo freddo e versatelo sull' agnello. Mescolate, aggiungete la scorza grattugiata del limone, coprite e fate cuocere per 1 ora circa, bagnando con il brodo rimanente. Tritate e fate soffriggere la cipolla con l' olio restante, unite i piselli e cuoceteli a fuoco vivo per 5 minuti. Salate, pepate e profumate con l' alloro. Trasferite i piselli con la carne, quando mancheranno 10 minuti al termine della cottura. Mescolate delicatamente e proseguite a fuoco medio. Assaggiate ed aggiustate di sale, se necessario, servite ben caldo.

## **CREME CAMEL AL COCCO**

*4 uova, ½ litro di latte, 220 gr di zucchero, 5 cucchiaini di cocco grattugiato, qualche goccia di succo di limone, menta per decorare*

Portate il latte a ebollizione in una casseruola con 120 gr di zucchero ed il cocco. Mescolate. Lasciate raffreddare e filtrate con un colino a maglie fitte. Sbattete le uova in una ciotola, versate molto lentamente il latte preparato e mescolate. Cuocete lo zucchero rimasto a fuoco medio in una casseruola con 2 cucchiaini d' acqua ed il succo del limone fino ad ottenere un caramello di colore dorato intenso. Durante la cottura non mescolate lo zucchero ma scuotete la casseruola dal manico. Trasferite il caramello in uno stampo da budino di 22 cm. e distribuitelo uniformemente. Versate il composto di latte e uova nello stampo e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180° per 40 minuti. Fate raffreddare il creme caramel, sfornatelo e decoratelo con foglie di menta.