

CUCINA PRATICA &amp; FACILE

# MENU

»» 4,70 euro per persona

## piccoli prezzi

Ricette Walter Pedrazzi, foto Beatrice Prada

### TRONCHETTI DI FRITTATINE BIANCHE

Tempo: circa 20'

**Ingredienti per 4:** • ricotta g 130 • 12 fette di salame toscano g 120 • insalatina novella g 80 • latte g 75 • olio extravergine g 50 • 4 uova • prezzemolo tritato • limone • sale • pepe

■ Battete gli albumi con g 50 di latte, sale, pepe e un pizzico di prezzemolo. In una padella unta d'olio preparate 3 frittatine sottili, cuocendole da un solo lato. Mescolate i tuorli con g 25 di latte, un cucchiaino di olio, versate nella padella fredda e portate a cottura strapazzando con la forchetta, e lasciate raffreddare.

■ Lavorate la ricotta con pepe e prezzemolo. Sulle frittatine disponete 4 sottili fette di salame, spalmatele con la ricotta, formate un rotolino di uova strapazzate a un terzo dal bordo, arrotolate e dividete in 4. Servite con insalata condita con olio, limone e sale.

### STROZZAPRETI CON CONIGLIO

Tempo: circa 45'

**Ingredienti per 4:** • 2 cosce di coniglio g 550 • brodo vegetale g 500 • latte g 300 • strozzapreti freschi g 280 • cipollotti g 230 • piselli sgranati g 150 • pancarré g 40 • 1 uovo • grana grattugiato • prezzemolo tritato • farina • olio extravergine • sale • pepe

■ Disossate il coniglio, tritatelo e mescolatelo con uovo, pane bagnato con g 50 di latte e strizzato, g 20 di grana, un pizzico di prezzemolo, sale, pepe; formate 20 polpette e passatele nella farina.

■ Tagliate a pezzi i cipollotti, rosolate le polpette con un filo di olio, toglietele dalla padella e nella stessa rosolate i cipollotti, rimettete le polpette, un cucchiaino di prezzemolo, mescolate e bagnate col il brodo e il latte rimasto. Fate prendere bollore, coprite e cuocete a fuoco medio per 10-12'. Levate il coperchio, aggiungete i piselli, alzate il fuoco e fate restringere per 5-7'. Lessate gli strozzapreti (pasta fresca tipica romagnola), conditeli con il sugo delle polpette e serviteli insieme completati da un filo d'olio.

### CREMA DI CIOCCOLATO ALLA MANDORLA E CAFFÈ

Tempo: circa 15' più il raffreddamento

**Ingredienti per 4:** • latte di mandorla g 250 • frollini g 150 • cioccolato fondente g 120 • zucchero di canna g 60 • 8 meringhette • 1 tazzina di caffè • vanillina • cannella in polvere

■ Fondete a bagnomaria il cioccolato spezzettato con il latte di mandorla, mezza bustina di vanillina, cannella a piacere, il caffè e lo zucchero. Questa crema sarà pronta quando napperà il cucchiaino.

■ Spezzettate 4 frollini e distribuiteli nelle coppette, coprite di crema e mettete in frigorifero a raffreddare. Servite la crema completandola con gli altri frollini e le meringhette spezzettati.

crema di cioccolato alla mandorla e caffè  
€ 1,00 a porzione





tronchetti di frittatine bianche  
€ 1,20 a porzione

strozzapreti con coniglio  
€ 2,50 a porzione