

Catherine Quévremont

# DELIZIE FARCITE



BIBLIOTHECA CULINARIA



# sommario



## Ricette delle farciture

### Ortaggi farciti

Pomodori ripieni	4
Pomodori ripieni di ratatouille	6
Zucchine rotonde alla mozzarella	8
Melanzane all'orientale	10
Rape farcite	12
Champignon farciti	14
Peperoni ripieni	16
Peperoni stile 'cocktail'	18
Peperoncini al baccalà	20
Patate ripiene	22
Zucca pasticcina alle capesante	24
Cipolle ripiene	26
Il 'vero' cavolo ripieno	28
Foglie di cavolo all'anatra	30
Zucca ripiena	32



4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

30

32

34



## Carni e pesci farciti

Coniglio ai datteri	36
Pollo farcito al tegame	38
Faraona ai marroni	40
Spalla di agnello alle erbe	42
Piccioni farciti alle mandorle	44
Millefoglie di sogliola	46



## Buffet e frutta farcita

Frutta secca farcita	48
Pomodorini alle acciughe	50
Vongole farcite	52
Cozze rosso e oro	54
Mele al foie gras	56
Pere al gorgonzola	58
Mele alle mandorle	60
Pesche agli amaretti	62





## Foglie di cavolo all'anatra

Per 6 persone:

3 fette di pane senza crosta

2 cucchiaini di latte

1 cavolo verde

2 filetti di anatra

2 spicchi d'aglio

2 scalogni

Olio extravergine di oliva

1 mazzetto di coriandolo

Scorza di 1 arancia tagliata a julienne

Sale, pepe

1 barattolo di conserva di pomodoro

Ammollare il pane nel latte.

Separare le foglie dal torsolo centrale del cavolo. Considerare 3-4 foglie per persona. Sbollentare le foglie in una grande casseruola di acqua salata il tempo necessario ad intenerirle, poi passarle sotto un filo di acqua corrente per raffreddarle. Se le coste bianche delle foglie sono troppo grandi, tagliarle.

Tagliare i filetti a pezzettini. Sbucciare aglio e scalogni. Scaldare l'olio in una grande padella, imbiondire l'aglio e lo scalogno, poi aggiungere l'anatra, il coriandolo e la scorza d'arancia. Salare e pepare. Cuocere a fuoco vivo per 5-6 minuti.

Strizzare il pane, trasferirlo nella tazza del cutter con l'anatra e tritare molto finemente.

Stendere le foglie di cavolo sul piano di lavoro. Al centro di ciascuna, posizionare un po' di farcitura. Arrotolarle. Sistemare gli involtini ottenuti in una pirofila. Irrorare di pomodoro e infornare a 180°C per 45 minuti.





## Spalla di agnello alle erbe

Per 6 persone:

- 1 spalla di agnello completamente disossata
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso piccante
- 1/2 mazzetto di coriandolo
- 1/2 mazzetto di cerfoglio
- 20 foglie di rucola
- 1 spicchio d'aglio
- 2 scalogni
- Sale, pepe
- 2 rognoni d'agnello spellati
- 1 uovo
- Quattro spezie (vedi pag. 6)
- 50 g di burro

Stendere la spalla di agnello sul piano di lavoro. Le cavità lasciate vuote dalle ossa vanno riempite con la farcitura. Strofinare l'interno della spalla con il peperoncino.

Lavare le erbe e la rucola. Eliminare i gambi. Sbucciare aglio e scalogno. Nella tazza del cutter, riunire i rognoni, le erbe, la rucola, l'uovo, l'aglio e gli scalogni. Salare, pepare e condire con le quattro spezie. Tritare finemente.

Introdurre il composto nelle cavità e arrotolare la spalla. Legarla bene per compattarla e sistemarla in una pirofila.

Spalmare il rotolo di spalla con del burro e infornare a 160°C per 1 ora irrorandolo regolarmente.

La spalla di agnello farcita va servita ben cotta e non rosa come la spalla di agnello tradizionale.



NON SOLO I CLASSICI POMODORI RIPIENI...  
MA ANCHE PEPERONI, ZUCCHINE ALLA  
MOZZARELLA E CIPOLLE ALLA MARMELLATA  
DI CIPOLLE... UNA DELIZIA. PIÙ INATTESE, LE  
RAPE O LA ZUCCA PASTICCINA RIPIENE:  
LASCIATEVI TENTARE! IN QUESTO LIBRO,  
NIENT'ALTRO CHE RICETTE SEMPLICI E A  
BUON MERCATO, DA SERVIRE COME PIATTO  
UNICO PER DELIZIARE TUTTA LA FAMIGLIA.

**Catherine Quévremont** è una giornalista specializzata in gastronomia. I suoi reportages la mettono a contatto con tradizioni culinarie diverse, nelle quali trova ispirazione per sposare sapori e consistenze. Della stessa collana, ha già firmato *Terrine* e *Torte Tatin* edite da Bibliotheca Culinaria.

Delizie farcite in tutti i momenti del pasto.

- Alcuni grandi classici: pomodori, peperoni e zucchini ripiene, la faraona ai marroni, le pesche agli amaretti...
- Ricette più esotiche: coniglio ai datteri, cozze ai peperoni, peperoncini al baccalà, zucca pasticcina alle capesante, melanzane all'orientale.

# DELIZIE FARCITE

BIBLIOTHECA CULINARIA

€ 11,40

ISBN 978-88-86174-75-6



9 788886 174756