

### Pizza alla Napoletana

Per 4 persone:

350 gr. di farina,  
25 gr. di lievito di birra,  
1 bicchiere scarso di acqua,  
1 cucchiaio di strutto,  
1/2 cucchiaino di sale,  
1/2 mozzarella,

80 gr. di acciughe diliscate,  
1 scatoletta di pomodori pelati  
da gr.250,  
1 cucchiaino di origano, olio,  
sale e pepe.

Setacciate la farina, disponetela a fontana, nel centro versate l'acqua tiepida, nella quale avrete sciolto il lievito, aggiungete il sale ed impastate tutto assieme. Lavorate la pasta per qualche minuto, poi raccoglietela a palla, copritela e fatela riposare in luogo tiepido per circa un'ora e mezza. Quando è raddoppiata di volume, lavoratela di nuovo un momento, allargatela, aggiungete lo strutto, lavoratela di nuovo, quindi mettetela sulla lastra del forno unta ed allargatela con le dita, dandole lo spessore di un centimetro. Ungetela d'olio, poi cospargetela di filetti di acciughe, fettine di mozzarella, pezzetti di pomodoro, semi di origano e pepe abbondante. Condite la pizza con un filo d'olio e mettetela in forno caldo per circa venti minuti.

### Minestrone alla Milanese

Per 4 persone:

150 gr. di fagioli borlotti sgranati,      parmigiano o reggiano grattugiato,  
2 carote, 2 gambi di sedano, 2 pomodori      1 cavolo verza piccolo,  
freschi oppure 2 cucchiaini di salsa di      1 mazzetto di prezzemolo,  
pomodoro, 1/2 cipolla,      150 gr. di riso,  
1 porro,      60 gr. di lardo.

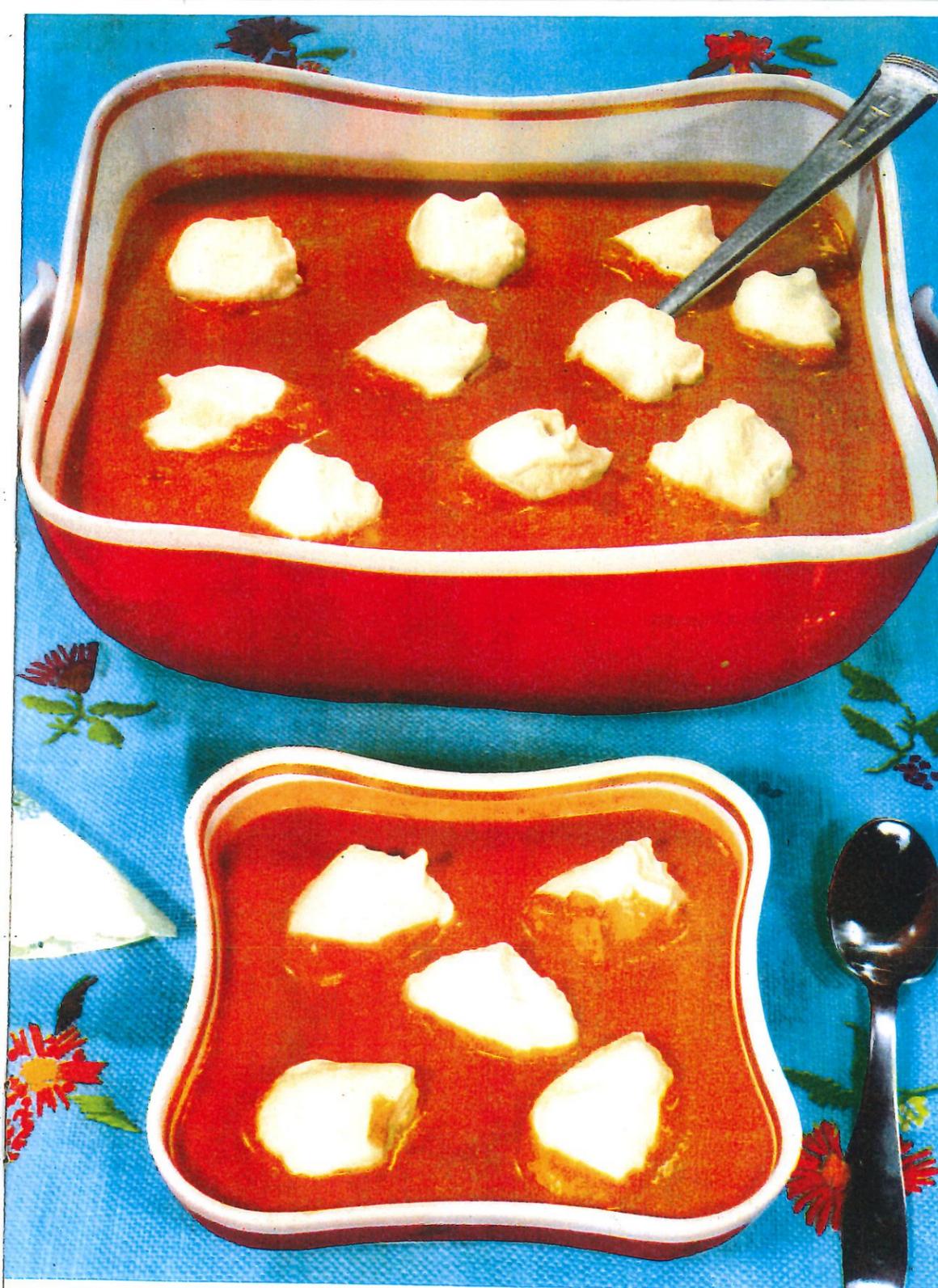
Fate un battutino con il lardo ed il prezzemolo. Mettetelo in una pentola con due litri di acqua fredda; aggiungete il sedano e le carote tagliate a dadini piccolissimi; la cipolla ed il porro tagliati a cubetti, i pomodori spelati privati dei semi (o la salsa diluita con poca acqua), una presa di sale e fate cuocere a fuoco moderato per circa due ore, poi aggiungete i fagioli, che avrete cotti a parte, e la verza tagliata a grosse liste. Dopo una decina di minuti aggiungete il riso mondato e lasciate finire di cuocere tutto assieme. Durante l'inverno mettetelo a cuocere la verza dopo il riso, perchè è gelata e cuoce più in fretta. Servite il minestrone caldo, tiepido oppure freddo, già versato nelle scodelle.

### Tacchino Arrosto

Per 8 persone:

1 tacchino giovane di circa kg. 2.500,      1/2 bicchiere di vino bianco secco,  
200 gr. di fettine di lardo,      1 cucchiaio di farina,  
2 rametti di rosmarino,      olio, burro, sale, pepe.

Dopo aver spennato, svuotato, fiammeggiato, lavato ed asciugato il tacchino, conditelo dentro e fuori con sale e pepe mescolati. Coprite il petto con delle sottili fettine di lardo e fermatele con qualche giro di spago, quindi legate anche le zampe e le ali. Introducete nell'interno un rametto di rosmarino, ungete il tacchino di burro fuso, mettetelo in una casseruola, aggiungete un bel pezzo di burro, qualche cucchiaio di olio e un rametto di rosmarino. Fatelo rosolare a fiamma viva e quando avrà preso un bel colore dorato, mettetelo in forno caldo e lasciatelo cuocere adagio per circa due ore, bagnandolo spesso con il suo sugo. Circa un quarto d'ora prima di levarlo dal fuoco, slegatelo, togliete il lardo e rimettetelo in forno a colorire il petto. Quando è cotto tagliatelo in otto pezzi regolari e disponeteli con garbo sul piatto da portata (oppure mettetelo intero e tagliatelo in tavola). Per fare la salsa scolate il grasso dalla casseruola, rimettetelo al fuoco e aggiungete la farina stemperata con un po' d'acqua; fatela bollire un momento poi aggiungete il vino; lasciatelo evaporare a metà quindi versate la salsa in una salsiera e servitela assieme al tacchino.



Palle di neve alla crema