

### Cotichino

Per 4 persone:  
1 cotichino di circa gr. 300,  
1 fetta di vitello di  
circa gr. 300,  
1 rametto di rosmarino,

olio,  
burro,  
sale e pepe.

Lavate il cotichino, spunzecchiatelo con un ago, avvolgetelo in un tovagliolo, legatelo e fatelo lessare in acqua salata per circa 1 ora e 1/2. Lasciatelo raffreddare, poi spellatelo. Allargate la carne sul tagliere, battetela un po', quindi disponetevi sopra il cotichino ed arrotolatelo. Legate stretta la carne con diversi giri di spago, mettetela in una casseruola di giusta grandezza, aggiungete il rosmarino, uno o due cucchiai d'olio, un pezzo di burro, salatela e fatela cuocere arrosto, sia sul fornello che nel forno, per circa un'ora e mezza. Servitelo con purè di patate o di spinaci.

### Manzo Brasato

Per 4 persone:  
600 gr. di polpa di manzo,  
1 cipolla, 2 carote, 2 gambi di  
sedano, 25 gr. di funghi secchi  
ammollati,

1/4 di litro di vino rosso,  
25 gr. di burro, 1 cucchiaio  
di olio,  
sale e pepe.

Legate la carne e mettetela al fuoco in una casseruola di giusta grandezza, con olio e burro in parti eguali. Lasciatela rosolare a recipiente scoperto; quando avrà preso un bel colore dorato aggiungete la cipolla tritata; fate colorire anch'essa, quindi bagnate la carne con il vino; lasciatelo consumare, poi aggiungete le carote, e il sedano tagliati a pezzetti e tanta acqua calda quanta ne occorre a coprire la carne. Salate, fate alzare il bollore, poi tappate la casseruola, regolate la fiamma e lasciate cuocere il brasato per circa tre ore. Una mezz'ora prima della fine della cottura aggiungete i funghi ammollati e strizzati. Quando la carne è cotta toglietela e passate dal setaccio tutto il fondo di cottura. Servite la carne tagliata a fettine e sopra versate la sua salsetta, che avrete fatto riscaldare. La salsa può anche essere utilizzata per condire la pasta asciutta.

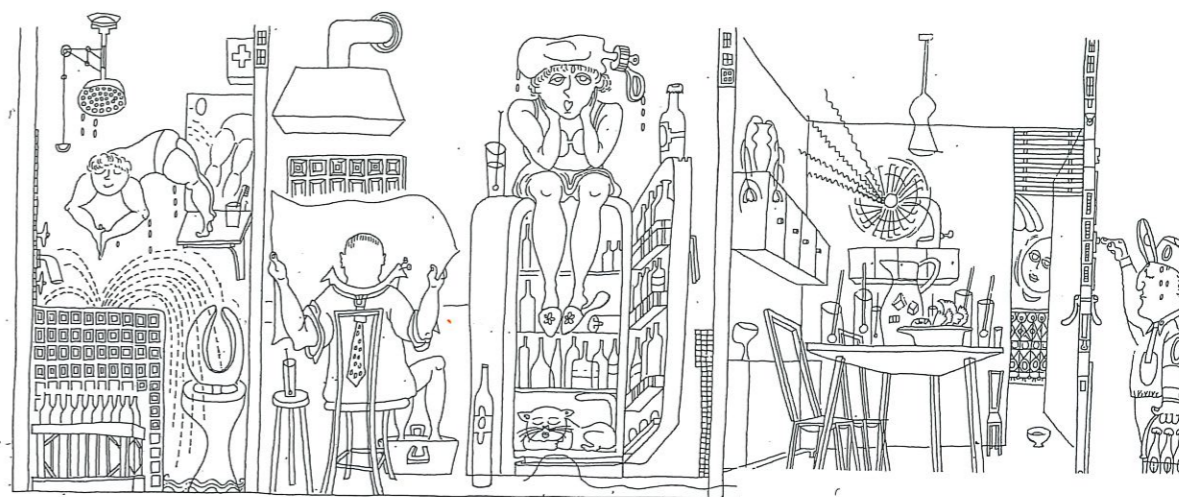
### Babà

Per 4-6 persone:  
180 gr. di farina,  
125 gr. di burro,  
1 cucchiaio di zucchero,  
20 gr. di lievito di birra,  
60 gr. di uvetta sultanina,  
3 uova, 1 presa di sale,

Per lo sciroppo:  
3 cucchiai di zucchero,  
1/2 bicchiere d'acqua,  
1 bicchierino di rum.

Per la glassa:  
5 cucchiai di zucchero a velo,  
1/2 bustina di vaniglia.

Con la quarta parte della farina, il lievito e due cucchiai di acqua tiepida fate un primo impasto; mettetelo a lievitare, coperto, in luogo tiepido per 1/4 d'ora. Appena la pasta è raddoppiata mettetela in una terrina con il resto della farina, le uova, il burro e una presa di sale. Impastate tutto assieme e lavorate la pasta sbattendola energicamente finché si staccherà tutta assieme dalle pareti della terrina. Aggiungete lo zucchero e l'uvetta infarinata. Mettete la pasta a piccoli mucchietti in uno stampo vuoto nel centro, unto di burro; copritela e fatela lievitare 1 ora e 1/2. Cuocetela in forno caldo per venti minuti circa. Bucando la pasta con un ago da calza, deve uscire asciutto. Sfornate il dolce sul piatto da portata, inumiditelo con lo sciroppo (fate bollire 5 min. lo zucchero con l'acqua, poi aggiungete il liquore), e decoratelo con la glassa, che verserete sopra. La glassa fatela lavorando in una tazza lo zucchero setacciato con uno o due cucchiai di acqua: deve risultare piuttosto liquida.



## per chi ha caldo: cibi e bevande fredde

### Antipasti freddi

Per 4 persone:

4 würstel,  
4 carote lesse,  
4 cetrioli sotto aceto,  
1 scatola di gelatina da 1/4 di litro,

4 uova sode,  
1 peperone rosso conservato,  
40 gr. di burro,  
senape, sale e pepe,

Fate lessare i würstel — precedentemente bucati con un ago — in abbondante acqua salata, scolateli, lasciateli raffreddare, spellateli e tagliateli a fettine non troppo sottili. Tagliate a fette anche le carote lesse e i cetrioli. Preparate la gelatina e lasciatela raffreddare. Bagnate d'acqua 4 stampini, versate sul fondo un leggero strato di gelatina e lasciatela rassodare in frigorifero; appena è rappresa fate sul fondo uno strato di fettine a colori alternati, come si vede nella foto, quindi riempite gli stampini con il resto degli ingredienti e con la gelatina. Metteteli in frigorifero per almeno due ore. Adesso, preparate le uova sode: levate un cappuccetto di chiara, svuotatele delicatamente, impastate i tuorli con il burro, che avrete precedentemente lavorato a spuma, condite l'impasto con sale, pepe e senape e riempite le uova. Decoratele con fettine di peperone e mettetele in frigo fino al momento di servire.

### Riso in Insalata

Per 4 persone:

400 gr. di riso,  
4 gambi di sedano,  
4 pomodori non troppo maturi,  
1 cespo d'insalata,  
1 rametto di basilico,

1 cucchiaio di capperi sotto aceto,  
3 cucchiai d'olio,  
2 cucchiai di aceto,  
1 cucchiaino di senape,  
sale e pepe.

Cuocete il riso in abbondante acqua salata; tenetelo al dente, massimo 15 minuti di cottura, poi scolatelo e lavatelo immediatamente sotto l'acqua corrente. Tagliate