



Carré di vitello alla giardiniera

Ingredienti per 6 persone:

- 1 carré di vitello con l'osso del peso di 2 kg circa (comprendente almeno 6 costole)
- 2 cavolfiori
- 500g. carote tornite
- 500g. navoni torniti
- 6 pomodori piccoli interi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 200 grammi di lardo in trance sottili.
- olio e burro q.b. per arrostitire

Preparazione

Bardare la carne con le sottili fette di lardo e legarla con uno spago in modo che durante la cottura abbia a mantenere la propria forma. Cuocerla in padella facendola arrostitire nel forno. Quando sarà pronta, liberarla dallo spago e dalla bardatura di lardo. Portare la cottura a termine in modo da dorare leggermente la superficie del pezzo di carne.

Trinciare quindi in costole, oppure, se il carré appartiene ad una bestia piccola, trinciare ogni due costole. Presentarlo su un piatto di portata e circondarlo con una giardiniera di legumi bolliti in precedenza e poi saltati leggermente al burro (i pomodori vanno leggermente brasati al burro).

Spolverare i navoni con il prezzemolo tritato e servire il sugo dell'arrosto, opportunamente ridotto e passato al setaccio, in salsiera a parte.

Tempo di cottura: 30 minuti circa per ogni chilo di carne.

Gnocchi alla romana

Gli gnocchi alla romana, sono un primo piatto di origine laziale, il cui nome è entrato nella cucina internazionale per identificare dei dischetti tondi di semolino, che viene cotto nel latte e arricchito da formaggio e tuorli d'uovo; questi deliziosi dischetti vengono successivamente disposti in teglia con burro e formaggio, gratinati al forno e serviti caldissimi.

Loin of Veal with boiled vegetables

Ingredients (serves 6 persons):

- 1 rack of veal with the bone of the weight of 2 kg (including at least 6 ribs),
- 2 cauliflower
- 500 g. carrots turned
- 500 g. turned turnips / rutabaga
- 6 tomatoes small integers
- 1 bunch of parsley
- 200 g. lard in a trance thin.
- olive oil and butter to taste to roast

Directions

Cover the meat with lard and tie it with twine, so it will keep its shape during cooking. Cook it in a large pan and then let it roast in the oven. When ready, cut the twine and take the lard off. Finish the cooking, allowing the surface to become brown. Cut it into ribs or, if the meat piece is small, slice it in two parts. Present on a platter and surround it with mixed pickled vegetables and legumes, boiled and then pan fried with a bit of butter (cook tomatoes in a pan with a bit of butter). Sprinkle the turnips with parsley and serve the roast grave in a sauce boat.

Cooking time: 30 minutes per kg of meat used

Roman style potato dumplings

The "*Gnocchi alla Romana*" are a typical dish of the Lazio region. The name of such dish became known at an international level because it identifies the small rounded discs made of semolina, which is cooked in milk and whose taste is enriched with cheese and yolks. The delicious semolina discs are then to be put on a baking tin with butter and cheese, in order to create a delicious gratin, and then served while still hot.

Ricetta 16

Recipe 16



Ingredienti:

100 g. burro
30 g. groviera
1 litro latte
120g. Parmigiano Reggiano
250 g. semolino
2 tuorli uova
noce moscata, q.b.
sale, q.b.

Porre il latte in un tegame sul fuoco, unitamente a una noce di burro, ad un grosso pizzico di sale e alla noce moscata; appena bollirà, versarvi a pioggia il semolino, mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi. Cuocere il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che il semolino si addensi, dopodiché togliere il recipiente dal fuoco e incorporare al composto i due tuorli e 80 gr di parmigiano reggiano grattugiato. Versare il composto ottenuto in una teglia capiente (preventivamente bagnata o oliata) e dai bordi bassi e livellarlo con l'aiuto di un coltello bagnato, ottenendo uno strato di circa 1 cm. Prendere una teglia e imburrarla. Accendere il forno a 200°. Non appena il semolino si sarà raffreddato, con l'aiuto di un bicchiere, una tazzina o un tagliapasta di forma tonda, ricavarne tanti dischi del diametro di circa 5 cm, che si adagieranno nella pirofila, sovrapponendo leggermente un disco all'altro. Quando tutti i dischi saranno sistemati nella pirofila, cospargere la superficie con il parmigiano, groviera grattugiato, fondere il burro rimasto e irrorare per bene la preparazione. Mettere la pirofila nel forno già caldo e lasciare gratinare gli gnocchi per circa 20-25 minuti, finché si formerà una bella crosticina dorata.

Ingredients:

100 g. Butter
30 g. Groviera Cheese
1 L Milk
120 g. "Parmigiano Reggiano" Cheese
250 g. Semolina
2 Egg yolks
Nutmeg q.s.
Salt q.s.

Place the milk and butter in a pan. Add a pinch of salt and the nutmeg. As soon as its starts boiling, pour into the pan the semolina, stirring quite hard by using a whisk, in order to avoid the formation of lumps. Slowly cook the compound for a couple of minutes, until the semolina acquires density, and then, while removing the pan from the fire, add into the mixture the 2 yolks and 80g of Parmesan cheese. At this point, get the baking tin, spread the butter and then pour the mixture paying attention to the borders and that the mixture is levelled equally throughout the tin. Turn on the oven, with a temperature of 200°C, and wait.

While waiting, with the help of a cup or glass, obtain and extract as much as possible rounded-like semolina discs and lay them down on a baking dish, overlaying them onto each other. When all the discs are placed on the baking dish, scatter on top of the discs some Parmesan, grated Groviera cheese and some melted butter. Place the baking dish into the pre-heated oven and leave it to gratin for about 20-25 minutes, until a nice golden crust is made.