

Menu' Francese

Di Cucina Siciliana



Antipasto



Crocchette di pollo lessato

pollo lessato, uova, caciocavallo, pane grattugiato

Cipolle gratinate

cipolle bianche, pane grattugiato, pecorino, pepe nero

Primo



Gâteau di riso

riso, carne tritata, pomodoro, pecorino, melanzane, uova, pane grattugiato

Pizze e cibo da strada



Ravazzate

*impasto: farina 00, strutto, strutto, lievito di birra
ripieno: tritato di manzo e maiale, carota, cipolle, piselli, passata di pomodoro, sedano, vino bianco*

Secondo e contorno



Baccalà alla matalotta

baccalà ammollato, cipolla, patate, pomodori pelati, olive verdi, capperi

Sarde a beccafico

sarde, pane grattugiato, pecorino, limone, uva passa, pinoli, alloro, aglio

Carciofi in fricassea

carciofi, tuorli, parmigiano, limone, aglio

Dolce e Dessert



Bignè con la ricotta

farina 00, uova, burro, ricotta di pecora, cioccolato

Crocchette di pollo lesso (fruciuletti)



Ingredienti per 4 persone

200 g di pollo lesso

4 uova

100 g di caciocavallo ragusano grattugiato (o parmigiano)

50 g di pane grattugiato

prezzemolo

pepe nero

sale

Preparazione

Tritate con il coltello gli avanzi di pollo lesso e metteteli in una ciotola.

Aggiungete il formaggio, il pane grattugiato, le uova, il prezzemolo tritato, il pepe e il sale, impastate e lasciate riposare per mezz'ora.

Fate delle crocchette ovali e schiacciate e friggetele facendole dorare da entrambi i lati.

Baccalà alla matalotta



Ingredienti per 4 persone

800 g di baccalà ammollato
1 cipolla bianca
800 g di patate
500 g di pomodori rossi pelati tritati e scolati
10 g di olive verdi denocciolate
50 g di capperi sotto sale dissalati
1 ciuffetto di prezzemolo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
pepe nero di mulinello
sale

Preparazione

Dissalate i capperi tenendoli a bagno in una ciotola capiente per almeno 1 ora cambiando l'acqua 3 volte. Poi lasciateli a bagno fino al momento dell'uso.

Tritate il prezzemolo assieme allo spicchio di aglio. Scottate i pomodori in acqua bollente, spellateli, tritateli e scolateli. Affettate sottilmente la cipolla.

Fate appassire in un ampio tegame la cipolla con 4 cucchiaini di olio, aggiungete i pomodori e lasciate insaporire a fuoco vivo per 2 minuti. Abbassate la fiamma, allungate il sughetto con acqua e fate cuocere per 10 minuti.

Pelate le patate e tagliatele a spicchi. Mettetele nel tegame, coprite con acqua calda e cuocete per 20 minuti. Salate tenendo presente il sale del baccalà.

Unite i tranci di baccalà, i capperi e le olive. Pepate, cospargete con il prezzemolo e l'aglio tritati e fate cuocere per altri 10 minuti a fuoco basso

Carciofi in fricassea



Ingredienti per 4 persone

8 carciofi
2 tuorli
2 cucchiari di parmigiano
1 spicchio di aglio
1 limone
Olio extravergine di oliva
Un ciuffetto di prezzemolo
Pepe bianco
Sale

Preparazione

Separate tuorli dalle chiare e metteteli in una ciotola. Unitevi il succo di mezzo limone, il parmigiano, 20 g di acqua, un pizzico di sale e uno di pepe. Mescolate e fate riposare al fresco.

Mondate i carciofi riducendoli in cuori, Divideteli in 4 spicchi e tuffateli in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone. Scolateli, asciugateli e fateli stufare per 10 minuti a fuoco dolce nell'olio assieme allo spicchio d'aglio intero, schiacciato e scamiciato.

Rimuovete l'aglio, aggiungete il prezzemolo e portate i carciofi a cottura bagnandoli con la poca acqua calda necessaria a mantenere un po' di sughetto.

Abbassate al minimo la fiamma, incorporate il composto di tuorli e parmigiano e fate rapprendere per solo qualche secondo badando di mantenere morbida la fricassea. Servite immediatamente.