

ALESSANDRA SPISNI

LE RICETTE DEI GRANDI CLASSICI



Rizzoli

LE RICETTE DEI GRANDI CLASSICI

SOMMARIO

INTRODUZIONE 9

PRIMI PIATTI 11

Cannelloni gratinati	12
Cappellacci con patate e gorgonzola allo scalogno	14
Caramelle di faraona	16
Condimento ai funghi	18
Lasagne ai carciofi	19
Lasagne alla bolognese	21
Minestra di lattuga e maltagliati	23
Minestrone di verdura	24
Passatelli	26
Pasta e fagioli	28
Ravioli di patate e mortadella al burro e grana	30
Rosette di maggio con farcia alla lattuga	32
Sorpresine in crema di faraona	34
Strichetti con prosciutto e piselli	36
Tagliatelle al cartoccio	38
Tagliatelle al ragù	40
Tagliolini al brandy	41
Tagliolini alla maniera ebraica	42
Tortelloni di ricotta con burro e oro	43
Triangoli di zucca burro e grana	45
Zuppa imperiale	47



SECONDI PIATTI 49

Arrosto di maiale	50
Arrosto di pollo	51
Arrosto di vitello farcito	52
Bollito misto	55
Coniglio in porchetta	57
Cotoletta alla bolognese	59
Faraona alla melagrana	61
Faraona ripiena	63
Fritto misto alla bolognese	65
Lombo al latte	70
Parmigiana di melanzane	72
Polpette della nonna Carla	74
Polpette e piselli	75
Polpettone	76
Salsa calda per il bollito misto	78
Stinchi di maiale o vitello al forno	79
Vitello tonnato	81
Zampone e lenticchie	83



CONTORNI 85

Carciofi in tegame	86
Cipolline in agrodolce	87
Friggione	88
Patate al latte	89
Patate in tegame	90
Patate prezzemolate	91
Purè di patate	92



Biscotti della bis	94
Cioccolata in tazza	95
Crostata con marmellata	96
Dolce al mascarpone	98
Dolce gabinetto (Diplomatico)	100
Mostarda bolognese	102
Panna cotta	103
Pere al vino rosso	105
Pinza bolognese	106
Raviole di san Giuseppe con mostarda bolognese	107
Raviole fritte	109
Sabadoni	111
Sfrappole	113
Torta di mele	114
Torta di riso	115
Torta sbrisolona	117
Zuppa inglese	118



INTRODUZIONE

Ci sono ricette che fanno parte della nostra storia e che sottolineano inequivocabilmente l'importanza dell'evento o dell'ospite. Ma, molte volte – anzi, troppe! – la difficoltà nel preparare una pietanza viene giudicata proprio in base a questo.

Un passo dopo l'altro ti insegnerò ad abbattere certi tabù perché, se sai come fare, cucinare è facilissimo, esattamente come camminare. Quindi non nasconderti dietro un “non sono portata” o “sono l'anticucina”, perché in cucina non esistono magie, basta sapere come muoversi e potrai preparare qualsiasi pietanza.

Fidati di una che conosce la strada!

Alessandra



PRIMI PIATTI



LE RICETTE
DEI GRANDI CLASSICI