

Pasta con l brocoli

Ingredientes

- 500 g de orecchiette
- 1 kg de brócoli o coliflor
- 25 ml de aceite de oliva virgen extra
- 8 filetes de anchoa en salazón
- 40 g de queso Pecorino rallado
- 2 dientes de ajo
- Chile cobanero
- Sal

Preparación

1. **Preparar los ingredientes.**
 - Lave el brócoli o la coliflor y córtelo en floretes medianos, evitando que queden demasiado pequeños.
 - Desale las anchoas, retire las espinas si las tienen y píquelas finamente.
 - Ralle el queso Pecorino.
2. **Cocer las verduras.**
 - Lleve a ebullición una olla grande con abundante agua y añada sal.
 - Incorpore el brócoli o la coliflor y cocine hasta que estén casi tiernos.
3. **Preparar el sofrito.**
 - Mientras se cuecen las verduras, caliente el aceite de oliva en una sartén junto con los dientes de ajo sin pelar y la guindilla.
 - Cocine a fuego medio hasta que los ajos estén dorados y aromáticos.
4. **Cocer la pasta.**
 - Retire las verduras de la olla con una espumadera y resérvelas.
 - En la misma agua de cocción, agregue la pasta.
 - Cuando falten 2 o 3 minutos para que la pasta esté al dente, vuelva a incorporar las verduras para terminar la cocción de ambos ingredientes juntos.
5. **Preparar la salsa.**
 - Retire la sartén del fuego.
 - Añada las anchoas picadas y el Pecorino rallado al aceite caliente.
 - Pele los ajos, macháquelos e incorpórellos a la mezcla.
 - Remueva hasta obtener una salsa homogénea, aprovechando el calor residual para fundir las anchoas y el queso, sin volver a llevar la sartén al fuego.
6. **Finalizar el plato.**
 - Escorra bien la pasta y las verduras y páselas a un recipiente amplio.
 - Vierta la salsa sobre la pasta y mezcle cuidadosamente hasta que todo quede bien integrado.
 - Si lo desea, añada un chorrito de aceite de oliva virgen extra y espolvoree pan rallado previamente tostado.
7. **Servir.**
 - Sirva inmediatamente, bien caliente, con un poco más de Pecorino rallado al gusto.

Nfocagatti biscotti

Ingredientes para la masa

- 1 kg de harina de trigo
- 300 g de azúcar
- 250 g de mantequilla
- 5 huevos
- 20 g de polvo de hornear
- 1 sobre de vainilla (o 8 g de azúcar vainillado)
- Leche tibia, la necesaria
- Jugo de 1 limón
- 1 copita de ron o brandy

Para el glaseado

- 150 g de azúcar glas
- Agua (la necesaria para preparar un almíbar ligero)
- Jugo de 1 limón
- 1 copita de ron o brandy
- La vainilla restante

Preparación

1. Preparar la masa

- Precaliente el horno a 200 °C.
- Derrita la mantequilla junto con una pequeña cantidad de leche tibia.
- En un bol grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la mayor parte de la vainilla.
- Añada los huevos, la mezcla de mantequilla derretida, el jugo de limón y el ron o brandy.
- Incorpore un poco más de leche, solo si es necesario, hasta obtener una masa suave, homogénea y fácil de trabajar.
- Amase durante varios minutos hasta que la masa quede lisa y elástica.

2. Formar y hornear

- Tome porciones de masa y forme tiras.
- Enróllelas dando forma de espiral de aproximadamente 5 cm de diámetro.
- Colóquelas sobre una bandeja forrada con papel para hornear, dejando espacio entre ellas.
- Hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas.

3. Preparar el glaseado

- Mientras se hornean las galletas, coloque el azúcar glas y una pequeña cantidad de agua en una cacerola.
- Lleve la mezcla a ebullición hasta obtener un almíbar ligero.
- Añada el jugo de limón, el ron o brandy y el resto de la vainilla.
- Deje hervir durante 2 o 3 minutos más, removiendo suavemente.

4. Glasear

- Retire las galletas del horno y déjelas entibiar ligeramente.
- Pinte la superficie de cada una con el glaseado utilizando una brocha de cocina.
- Coloque nuevamente las galletas en el horno apagado pero aún caliente durante unos minutos, para que el glaseado se seque y adquiera un acabado brillante.

Polpette di pane e formaggio

Rinde: 4 porciones

Ingredientes

- 150 g de miga de pan (o pan rallado)
- 300 g de queso Pecorino rallado
- 4–5 huevos
- 1 diente de ajo finamente picado (al gusto)
- Perejil fresco picado
- 1 pizca de bicarbonato (opcional)
- Sal al gusto
- Aceite de oliva para freír

Preparación

1. Preparar la mezcla

- Si utiliza miga de pan, humedézcala ligeramente con agua y escúrrala muy bien hasta eliminar el exceso de líquido.
- En un recipiente amplio, mezcle el Pecorino rallado con la miga de pan hidratada (o el pan rallado).
- Añada los huevos, el ajo picado, el perejil fresco y una pizca de sal.
- Incorpore el bicarbonato si desea una textura ligeramente más esponjosa.
- Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, suave, elástica y fácil de trabajar.

2. Formar las polpette

- Tome porciones de la mezcla y forme pequeñas bolas del tamaño deseado.
- Procure que todas tengan un tamaño similar para que se cocinen de manera uniforme.

3. Freír

- Caliente abundante aceite de oliva en una sartén profunda a fuego moderado.
- Fría las polpette por tandas hasta que estén doradas por fuera y bien cocidas en el interior.
- Retírelas y colóquelas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

4. Servir

- Sirva calientes, como aperitivo o acompañamiento.
- Son ideales para disfrutar recién hechas, cuando el exterior está crujiente y el interior permanece suave y aromático.