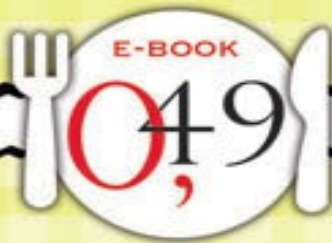


ZEROQUARANTANOVE



E-BOOK

NEWTON COMPTON EDITORI

Le cento migliori ricette con gli

Agrumi

Emilia Valli



LA COMPAGNIA DEL GUSTO





328

Collana diretta da Maria Grazia Avanzini
Prima edizione ebook: giugno 2013

© 1998 Finedim s.r.l., Compagnia del Buongustaio
© 2013 Newton Compton editori s.r.l.
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-5435-3

www.newtoncompton.com

Edizione digitale a cura di Librofficina

Progetto grafico: Sebastiano Barcaroli

Immagine di copertina della collana: © iStockphoto / © Stockfood / © Neubauten studio

Emilia Valli

LE CENTO MIGLIORI RICETTE CON GLI AGRUMI



NEWTON COMPTON EDITORI

INTRODUZIONE

Gli agrumi, come tutti sanno, sono quelle piante del genere Citrus, che fanno frutti dalla buccia rugosa e dalla polpa ricca di vescichette succose contenenti un liquido leggermente agro (da cui il nome). Coltivati proprio per la raccolta dei frutti e diffusissimi nella fascia mediterranea, essi sono però originari della Cina, dove la loro coltivazione risale a epoche remote. Esistono, tuttavia, specie di agrumi, quali la Fortunella Japonica (il più noto "kumkuat") e la Citrus Triptera, che vengono coltivate anche a scopi ornamentali.

I principali agrumi (anche questo è noto), sono: l'arancia, il mandarino, il limone, il cedro, il pompelmo e altri a noi meno noti, quali: la limetta, il bergamotto, il kumquat, il chinotto, la melangola (o arancia amara), la lumia ecc. Vanno inclusi nell'elenco anche parecchi ibridi, come: il mandarancio (derivato dall'incrocio tra arancio e mandarino), la clementina (derivato dall'incrocio fra il mandarino e il mandarancio), il tangelo (ottenuto dall'incrocio fra una varietà di mandarino e una di pompelmo), l'ugly (ottenuto dall'incrocio di arancia, mandarino e pompelmo) e il "bizzarria" (risultante da un innesto di arancio su cedro, che dà curiosi frutti con spicchi alternati di cedro e arancio). L'arancia, il più noto degli agrumi, contiene zuccheri per circa il 10 %, parecchi acidi organici (citrico, malico, tartarico, ossalico) e svariate importanti vitamine: vitamine C in gran quantità (da 50 a 100 mg per etto) e anche vitamine B, PP e provitamina A (carotene). L'alto contenuto di vitamina C aiuta la fissazione del calcio nelle ossa e combatte, quindi, l'osteoporosi e l'infarto: la vitamina C degli agrumi, infatti, aiuta il sangue a non formare coaguli, inoltre, per il contenuto di vitamine A ed E, tutti gli agrumi aiutano a rimanere giovani, perché rallentano la formazione di quelle sostanze tossiche che logorano le cellule. La presenza, inoltre, di vitamina P (rutina) riesce a favorire, a sua volta, l'assimilazione della vitamina C.

Mangiare molte arance serve a combattere l'influenza e i deperimenti organici, l'obesità, la febbre, l'eczema e il mal di gola, il succo di questo agrume è efficace anche contro tosse, insonnia e nausea. L'arancia, infatti, ha proprietà eupeptiche (favorisce le secrezioni gastriche e la digestione) e toniche muscolari; protegge i vasi sanguigni ed è, quindi, anche antiemorragica. Combatte l'arteriosclerosi, la gotta, i reumatismi e l'uricemia.

Negli ultimi anni, serie ricerche scientifiche sono giunte alla conclusione che l'arancia esercita una efficace azione anticolesterolo, grazie alla presenza di "inosite", sostanza che avrebbe la capacità di sciogliere i grassi accumulati nel fegato.

Di arance ne esistono diverse qualità: le "bionde", di forma quasi ovale, con buccia spessa e polpa arancione, le "sanguigne", di forma tondeggianti e buccia liscia, più o meno rosseggiante, come la polpa, le "ovali", che giungono a maturazione in primavera, e le amare, buone da candire. Le arance, di qualunque varietà siano, sono uno scrigno di preziosi doni per la salute umana. Unica controindicazione: se ne sconsiglia l'abuso solamente in caso di ulcere o irritazioni gastriche.

Il limone, originario dell'India e meno usato del precedente, forse per il gusto

particolarmente aspro del suo succo, ha straordinarie proprietà preventive. Contiene, tra l'altro, 92 mg di potassio per etto, 14 di calcio, 11 di fosforo; disinfetta, rinforza le pareti vascolari, depura il sangue e previene la vecchiaia: l'uso del limone riguarda anche la cura e la prevenzione dell'arteriosclerosi. Il limone, insomma, combatte l'anemia e l'itterizia, la depressione e l'ipertensione; aiuta fegato e pancreas; esercita una forma preventiva di lotta contro la calcolosi renale; è mineralizzante e alcalinizzante (è errato ritenere che sia acidificante); aiuta la digestione, specialmente a chiusura di pasto, e combatte l'obesità.

I limoni migliori sono quelli sodi al tatto, che abbiano la buccia liscia e brillante: quanto la loro scorza è più fine, tanto la loro polpa è più generosa di succo abbondante.

Il mandarino, per quanto ricco di vitamine A e B, contiene meno sali minerali dei precedenti; tuttavia risulta più fornito di un prezioso minerale, il bromo, che ne fa un alimento calmante, ottimo per combattere gli stati nervosi e l'insonnia.

Il pompelmo, originario dell'India, è un frutto dalle qualità molto simili a quelle dell'arancia. Ricco di acido citrico, zuccheri, pectina, oli essenziali (limonene, pirene, citral), vitamine C e P, ha un basso tenore calorico, che ne fa un frutto insostituibile nelle diete dimagranti. Nelle sue diverse varietà, rosa, gialla, rossa, il pompelmo viene usato fresco, come frutto o in spremuta. Il cedro, simile a un grosso limone, nel quale l'albedine (la parte bianca della buccia) rappresenta il 70 % dell'intero frutto, viene adoperato esclusivamente in pasticceria, da candito, per decorazioni e ripieni. Eppure il cedro è stato il primo degli agrumi a essere importato in Europa e risulta che fosse coltivato anche dai Romani (il limone e l'arancio amaro, sebbene già noti, furono importati per la coltivazione dagli Arabi, nel x secolo; l'arancio dolce, dai Portoghesi, nel xvi secolo; il mandarino, l'ultimo della serie, fu importato alle nostre latitudini solamente all'inizio del 1800). Il bergamotto ha l'aspetto di una arancia; ma non è commestibile. Diffuso e coltivato a scopi commerciali nel meridione d'Italia, serve soprattutto in profumeria. La limetta (lime o lima), poco diffuso in Italia, è simile a un piccolo limone dalla buccia verde, ma di forma sferica e piuttosto verdastro; ma si distingue da questo per il sapore e l'aroma molto più spiccatamente aciduli. Il kumquat, pianta, come detto, coltivata anche a scopi ornamentali, è capace di resistere anche ai climi più freddi; può crescere in vaso e produce frutti color arancione, delle dimensioni di olive, che vanno mangiati con tutta la buccia.

Ricchi di vitamina C, gli agrumi hanno anche la capacità di favorire l'assimilazione del ferro. Per questo e per tutti i motivi ai quali in precedenza abbiamo fatto cenno, gli agrumi hanno dato vita a una vera e propria "agrumoterapia", che consiste nell'assimilare, un giorno alla settimana, per un periodo di due mesi, esclusivamente agrumi (fino a 1 kg pro die), da consumare interi, spremuti o in insalata.

ANTIPASTI

POMPELMI DELIZIOSI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 pompelmi rosa
- 200 g di gamberetti sgusciati
- 1 cetriolo
- 1 cucchiaio di aceto
- 3 cucchiai d'olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di vino Marsala
- 1 pezzetto di radice di zenzero
- 1 cucchiaio di salsa ketchup
- 1 cucchiaio di miele
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate i pompelmi a metà, orizzontalmente; recuperate la polpa, privatela della pelle e raccoglietela in una ciotola.
- A parte, lessate i gamberetti in acqua salata. Scolateli e lasciateli ben sgrondare; poi uniteli alla polpa dei pompelmi, nella ciotola, e mescolatevi il cetriolo a pezzetti.
- In un altro recipiente, battete a emulsione l'aceto con l'olio d'oliva. Aggiungete un pizzico di sale e pepe, lo zucchero, il Marsala, poco zenzero finemente grattugiato, il ketchup e il miele. Ottenuta una salsa ben omogenea, versatela sul miscuglio di gamberi, cetriolo e pompelmo e rimestate.
- Quando la salsa sarà ben distribuita sugli ingredienti, versate il preparato dentro le mezze scorze vuotate e mettete il tutto in fresco.

LIMONI RIPIENI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 limoni freschi
- 160 g di polpa di granchio
- 60 g di tonno sott'olio
- 2 filetti d'acciuga sott'olio
- 4 cucchiaini (colmi) di maionese
- 4 olive farcite

PREPARAZIONE

- Poggiate i limoni sul piano di lavoro e privateli di una bella fetta laterale.
- Vuotateli della polpa, estraendola attraverso il taglio fatto, e poggiate le quattro scorze scavate, simili a coppe, affiancate sul fondo di un piatto ovale.
- Fatto ciò, raccogliete in una fondina la polpa, liberata delle pellicole che rivestono gli spicchi, la polpa di granchio grossolanamente tritata, il tonno sbriciolato, le acciughe tritate e la maionese: il tutto ben rimescolato.
- Versate nelle bucce vuotate il miscuglio appena preparato. Livellatene la superficie e decorate la composizione, ponendo in cima al ripieno un'oliva farcita.

GRAPE FRUIT GRATINATI ALLA FRANCESE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 grossi pompelmi rosa
- 4 cucchiari di gin
- 4 cucchiaini (da caffè) di zucchero semolato
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate a metà i pompelmi e adagiateli sul fondo di una larga teglia (o direttamente sulla piastra); poi umettateli con il gin, spargendolo su tutta la parte tagliata.
- Fatto ciò, spolverate sulla parte lo zucchero e, successivamente, del sale e del pepe.
- Passateli sotto il grill e fateli dorare.

POMPELMI RIPIENI ALLA MAJESTIC

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 grossi pompelmi
- 1/2 bicchiere di whisky
- 1 arancia
- 1 noce di burro
- 1 limone
- 1 porro
- 1 tazzina di panna
- 1 pezzetto di radice di cren
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di salmone affumicato
- 4 fette di bresaola
- 1 cucchiaio di senape
- 2 cucchiaini di Porto
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate orizzontalmente a metà i pompelmi e scavateli, prelevando tutta la polpa senza rovinare le scorze, che dovranno rimanere integre, simile a coppette.
- Raccogliete la polpa spellata in una fondina; aggiungete il whisky e rimestate.
- A parte, rosolate nel burro la buccia dell'arancia e del limone grattugiata a fili e il porro tagliato ad anelli sottili. Quando il soffritto sarà appassito, allontanatelo dal fuoco e fatelo raffreddare; poi mescolatevi la senape, il porto, la panna e poco cren finemente grattugiato.
- Mescolate a questa salsa le fette di prosciutto cotto, quelle di bresaola e il salmone affumicato, tagliati a striscioline. Dividete il miscuglio nelle coppette di pompelmo e mettete il tutto in frigorifero, fino al momento di andare in tavola.

FALSE OSTRICHE AI KUMQUAT

per 4 persone

INGREDIENTI

- 3 fette di pancarré
- 40 g di burro
- 4 o 5 kumquat
- 1 cucchiaio di grossi capperi sott'aceto
- 1/2 dozzina di acciughe sott'olio
- 12 stecchini

PREPARAZIONE

- Private le fette di pancarré del bordo scuro della crosta e imburratele generosamente; poi tagliate ciascuna di esse in quattro quadrati, con due tagli in croce.
- Affettate i kumquat a dischi (senza sbucciarli); eliminate le fette terminali e adattate quelle centrali sui quadratini di pane imburrati. Sistemate al centro di ogni fettina di agrume mezzo filetto d'acciuga, tagliato nel senso della sua lunghezza e arrotolato attorno a un cappero e fermate il tutto con uno stecchino, fissato verticalmente. Disponete, quindi, il tutto su di un piatto da portata e servite.
- Le "false ostriche" vanno servite fresche e mangiate in un unico boccone: solo in questo modo il gusto di questo antipasto sarà tale da ricordare quello delle vere ostriche.

ANTIPASTO TANGERINO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 3 mandarini
- 4 würstel
- 200 g di fontina
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1/2 limone
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Sbucciate i mandarini e staccate gli spicchi, liberandoli dei filamenti bianchi. Raccoglieteli in un piatto e teneteli in attesa.
- A parte, raccogliete in altri piatti i würstel, tagliati in quattro pezzi, e la fontina a cubetti.
- Prendete, quindi, dei corti spiedi e infilzate in ciascuno di essi uno spicchio di mandarino, un disco di würstel e un cubetto di fontina. Ripetete la sistemazione degli ingredienti nel medesimo ordine; poi inumidite gli spiedini in una emulsione d'olio e succo di limone. Quindi, rotolateli delicatamente su di un foglio di carta su cui avrete in precedenza sparso i semi di sesamo.
- Cospargeteli di sale e di pepe; sistemateli su di un vassoio e serviteli.

BOCCONCINI DI NEVE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1 dozzina di ciliege di mozzarella
- 1 dozzina di fette sottili di pancetta stufata
- 2 arance bionde

PREPARAZIONE

- Avvolgete ciascuna piccola mozzarella in una strisciolina di pancetta stufata (quella distesa). Infilzate gli involtini in alcuni corti spiedi, alternando a ogni mozzarellina uno spicchio d'arancia, sbucciato e pelato.
- Sistemate in ogni spiedo tre involtini e quattro spicchi di arancia, privati della pelle e dei semi; poi disponete il tutto nel piatto da portata e tenetelo in fresco.

CRACKERS AGLI AGRUMI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1 dozzina di crackers tondi
- burro
- ingredienti vari

PREPARAZIONE

- Imburrate i crackers e disponeteli sul piatto da portata; quindi adagiate su di essi uno dei seguenti gruppi di ingredienti: uno spruzzo di maionese, uno spicchio di arancia sanguigna e (accanto a questo) un gambero lesso; un disco di uovo sodo, uno spruzzo di maionese, due spicchi di mandarino pelati (disposti specularmente) e una punta di salsa Rubra al centro; una sottile fetta di limone, uno spruzzo di maionese condita con aglio e prezzemolo, una grossa cozza lessa; una sottile fetta di limone, uno spruzzo di maionese al limone, una pioggia di caviale.

TABOULÈ

per 4 persone

INGREDIENTI

- 250 g di cuscus precotto e disidratato
- 4 limoni
- 300 g di gamberetti sgucciati
- 150 g di tonno sott'olio
- 2 piccoli cetrioli
- 2 pomodori, rossi e sodi
- 1 peperone giallo
- 2 o 3 rametti di menta
- 1 lattuga a cappuccio
- olio
- sale

PREPARAZIONE

- Fate rinvenire il cuscus come dettagliato sull'involucro della confezione (al vapore); poi raccoglietelo in una fondina e rimestatelo delicatamente, aggiungendo due o tre cucchiaini d'olio d'oliva.
- Lessate i gamberetti in acqua salata; scolateli e fateli sgrondare per bene; poi, rivoltando piano, aggiungeteli al cuscus, con tutti gli altri ingredienti: il tonno sbriciolato, i cetrioli e i pomodori tagliati a dadolini, il peperone affettato a listerelle filiformi, la menta tritata.
- Irrorate il miscuglio con il succo di due limoni. Poi distribuitelo nei quattro piattini, disponendolo su foglie di lattuga contornando il tutto con sottili mezze fette di limone (tagliate con tutta la buccia).
- Lessata la pasta, scolatela al dente; versatela immediatamente in una fonda terrina preriscaldata. Allargate su di essa il condimento caldissimo; poi spargetevi sopra le olive, denocciate e spezzettate minutamente. Alla fine, spruzzate sulla pasta il succo del limone e rimestate.
- Recata in tavola la fondina, cospargete la pasta di pepe macinato al momento e fatene le porzioni alla svelta.

PRIMI PIATTI

PASTASCIUTTA E INDIVIA AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 cespi di indivia belga
- 4 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 acciughe salate
- 20 g di pinoli
- 1 limone fresco di giardino
- 60 g di olive nere
- 320 g di spaghettini (o altra pasta)
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Versate l'olio in una capace padella. Rosolatevi gli spicchi d'aglio interi. Attendete che inizino a prendere colore ed eliminateli. Mettete nell'olio le acciughe, previamente diliscate e spezzettate, e rosolatele, pestandole con un mestolo di legno, fino a ridurle in crema. Poi spargetevi la buccia di limone finemente grattugiata.
- Unite alla salsa i pinoli; poi aggiungete le verdure, lavate, asciugate e affettate sottilmente in senso orizzontale, e fatele insaporire nel soffritto, rigirandole più volte. Abbassate la fiamma e lasciate il condimento in caldo a stufare molto dolcemente.

VERMICELLI IN SALSA AROMATICA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 320 g di vermicelli
- 4 grossi pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 rametto di basilico
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 limone fresco di giardino
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiai di olive nere
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Pelate i pomodori; spezzettatene la polpa e rosolatela in tegame nell'olio bollente, con un trito di cipolla e pinoli. Aggiungete al miscuglio un trito di basilico e l'origano; salatelo e cospargetelo di pepe e di buccia di limone grattugiata finemente. Coprite e fate cuocere.
- Appena cotta, diluite la salsa con il succo del limone dolcificato con lo zucchero; poi abbassate la fiamma e lasciatela fremere piano.
- Lessata la pasta, scolatela al dente. Dividetela nelle fondine e coprite ciascuna porzione con un mestolino della salsa calda. Spargete sulla salsa un cucchiaio di olive tritate e servite.

TAGLIOLINI DI MARE AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 360 g di tagliolini
- 1/2 cipolla
- 40 g di burro
- 120 g di salmone affumicato
- 1 grosso limone fresco
- 1 tazzina di panna
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Preparate un soffritto di cipolla, dorata nel burro. Lasciate che sia appassito; quindi spargetevi la buccia finemente grattugiata del limone; poi aggiungetevi il salmone, tagliato a listarelle sottilissime; abbassate la fiamma e rimestate.
- Dopo qualche istante, bagnate l'intingolo con il succo del medesimo agrume e, alla fine, legate il tutto con la panna.
- Lessata la pasta, scolatela e versatela immediatamente nel recipiente del condimento. Rivoltatela con cura, cospargendola di pepe macinato al momento; quindi, fatene le porzioni e servite immediatamente.

FETTUCCINE ALLE ERBE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 4 uova
- 100 g di lardo
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 limone fresco di giardino
- olio
- pangrattato finissimo
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Allestite una pasta ben lavorata con la farina e le uova, battute con un pizzico di sale. Manipolatela fin quando sarà ben liscia e compatta; quindi, chiudetela a palla dentro un tovagliolo e mettetela a riposo per almeno 20 minuti.
- Trascorso questo tempo, spianatela sottilmente in una o più sfoglie. Arrotolate le sfoglie e tagliatele a fette larghe 6-7 mm. Dipanate questi rotolini in tante fettuccine ben sciolte e allargatele alla rinfusa su di un tovagliolo, per farle brevemente asciugare.
- Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portatela a ebollizione. Calatevi le fettuccine e fatele cuocere.
- A parte, intanto, tritate il lardo, la cipolla e il prezzemolo. Fate rosolare il battuto in padella, con un cucchiaio d'olio; poi spargetevi la buccia del limone grattugiata; lasciatelo appassire; poi bagnatelo con il succo del medesimo agrume.
- Lessate le fettuccine, scolatele e rigiratele subito nella salsa, cospargendole di pepe macinato al momento e pangrattato tostato.

LINGUINE ALLA GHIOTTA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 350 g di linguine
- 1 limone fresco
- 1 cervella fresca
- 250 g di pesce spada
- 1 cucchiaio di olive
- 1 cipolla
- 2 cucchiai d'olio
- 1 noce di burro
- 1 tazzina di panna
- capperi
- origano
- farina
- sale e peperoncino

PREPARAZIONE

- Rosolate in poco olio la cervella, sbollentata, tagliata a dadini e infarinata moderatamente, con il pesce spada, anch'esso tagliato a dadolini e leggermente infarinato.
- Aggiungete al soffritto appena rosolato un trito di olive, capperi e cipolla; poi, quando questa sarà appassita, unite all'intingolo anche il succo del limone filtrato e poca buccia grattugiata, un pizzico di sale, una punta di peperoncino pestato e poco origano secco sbriciolato. Coprite e fate cuocere piano. Cotta la pasta, scolatela e versatela immediatamente nel tegame del condimento con il burro e la panna. Rimestatela fino a quando sarà tutta ben condita; quindi, dividetela nei piatti individuali preriscaldati e servitela.

PASTASCIUTTA AL PÂTÉ DI OLIVE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 350 g di pasta
- 200 g di olive nere
- 1 limone
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino d'origano secco sbriciolato
- 4 cucchiai d'olio d'oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Mettete tutti gli ingredienti, a eccezione della pasta, nel bicchiere del frullatore, dopo aver denocciolato le olive, grattugiato la buccia del limone e spremutane la polpa.
- Frullate il tutto, unendovi uno o due cucchiai dell'acqua di cottura della pasta.
- Quindi, lessata e scolata la pasta al dente, versatela in una fondina e aggiungete immediatamente la salsa; rimestate e fate le porzioni.

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 350 g di spaghetti
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 limone fresco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lessata la pasta, versatela subito in una larga fondina preriscaldata, che avrete in anticipo strofinato con lo spicchio d'aglio, tagliato a metà.
- Irroratela d'olio; poi aggiungete il succo del limone; cospargetela di sale, buccia di limone grattugiata e prezzemolo tritato, e rimestate con cura.
- Fatte le porzioni, dividetele nei piatti preriscaldati, cospargetele di pepe (o peperoncino polverizzato) e servitele.

MINISTRA FREDDA ALLA SPAGNOLA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1 spicchio d'aglio
- 4 pomodori rossi, tondi e sodi
- 1 grossa cipolla bianca
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 2 cetrioli
- 1 cedro
- 1 filone di pane raffermo
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 4 (o più) cubetti di ghiaccio
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Strofinate l'aglio mondato sul fondo di una zuppiera, poi raccogliete nel recipiente i pomodori, pelati, privati dei semi e tagliati a dadini, la cipolla grattugiata a scaglie, il peperone verde e quello giallo, mondati, privati dei semi e affettati a listerelle sottilissime (quasi filiformi) e i cetrioli, sbucciati e tagliati a dischi trasparenti.
- Aggiungete al miscuglio anche la buccia del cedro finemente grattugiata, la polpa bianca tagliata a dadini e gli spicchi privati della pelle e spezzettati. Unitevi ancora la mollica del pane sbriciolata. Poi cospargete il tutto di sale e di pepe. Ungetelo d'olio; quindi spruzzatelo d'acqua (una o due tazzine). Fate riposare la zuppa per un paio d'ore; poi ungetela ancora con un filo d'olio e servitela, introducendo al centro d'ogni porzione uno o più cubetti di ghiaccio.

SPAGHETTI D'ESTATE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 350 g di spaghetti
- 4 pomodori maturi, tondi e sodi
- 1 tazza d'olio d'oliva
- 1 limone fresco
- 1 manciata di foglie di basilico
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lessate la pasta e scolatela al dente. Appena scolata, rimettetela subito nel tegame di cottura ancora caldo e spargetevi sopra la polpa dei pelati tritata minutamente. Irroratela con l'olio d'oliva e spolveratela di sale e pepe. Spargetevi sopra la buccia del limone fresco (di giardino) grattugiata molto finemente e rimestate alla svelta.
- Fatte le porzioni, cospargetele di basilico finemente tritato e di pepe. Servite immediatamente.

TIMBALLO DI ZITI PROFUMATI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 300 g di ziti
- 200 g di animelle
- 200 g di cervella
- 200 g di prosciutto crudo
- 40 g di burro o margarina
- 90 g di farina
- 1/2 litro di latte
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 1 grosso limone fresco
- 1 tazzina di panna
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate a dadini le animelle e le cervella. Infarinatele e rosolate le nel burro. Rivoltatele con cura, su fiamma ridotta; poi bagnatele con il latte in cui sia stata sciolta la farina e fate addensare il tutto, rimestando.
- Lessate la pasta e scolatela al dente. Mescolatela alla salsa di cervella e animelle, aggiungendo il prosciutto, affettato e spezzettato, la panna, l'uovo battuto, il parmigiano grattugiato, il succo e la buccia grattugiata del limone.
- Versate il preparato in teglia unta; livellatene la superficie; sfocchettatevi del burro e passate il tutto in forno caldo, per una cottura di circa 30 minuti.

RISOTTO NEL POMPELMO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 300 g di riso
- 300 g di gamberetti sgusciati
- 1 cipolla bianca
- 1 cucchiaio di burro
- 1 litro di brodo
- 1 bustina di zafferano
- 1 limone
- 1 tazza di panna
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 2 grossi pompelmi rosa
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Ripulite i gamberetti; tagliateli a dadini e rosolateli in tegame, nel burro e nell'olio bollenti, con un trito d'aglio e cipolla. Rivoltateli da tutti i lati; quindi bagnateli col vino. Salateli e cospargeteli di pepe; coprite il recipiente e fateli cuocere brevemente, a piccola fiamma.
- A parte, intanto, tagliate i pompelmi a metà, orizzontalmente; prelevatene la polpa lasciando intatte le mezze scorze; quindi private la polpa della pellicola che riveste gli spicchi; spezzettatela e aggiungetela ai gamberetti.
- Unite al preparato anche il riso e fatelo cuocere per 18 minuti circa, bagnandolo di continuo con mestoli di brodo bollente, in modo che rimanga sempre ben umettato.
- Appena cotto, spento il fuoco, amalgamate al risotto la panna, il succo del limone e un cucchiaio di burro nel quale sia stato sciolto lo zafferano. Rimestate e lasciate il tutto a mantecare, coperto, per qualche minuto.
- Al momento di servire in tavola, dividete il risotto nelle mezze scorze di pompelmo. Adagiate le scorze già ricolme sulla piastra del forno e passatele brevemente in forno a scaldare. Appena calde, cospargetele di prezzemolo fresco tritato e servite.

RISOTTO ALL'ARANCIA (COL BRANDY)

per 4 persone

INGREDIENTI

- 300 g di riso
- 3 arance bionde
- 1 piccola cipolla bianca
- 1 cucchiaio di burro
- 1 litro di brodo
- 1 bustina di zafferano
- 1 tazzina di panna
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- 1 bicchiere di spumante secco
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- sale e pepe (o peperoncino)

PREPARAZIONE

- Sbucciate due arance, pelatele e tagliate la polpa a pezzetti. Raccoglietela in tegame, e saltatela nel burro, con un trito finissimo di cipolla. Rivoltatela da tutti i lati; quindi aggiungetevi il riso e la buccia della terza arancia, grattugiata molto finemente. Fatelo saltare nell'unto fin quando sarà lucido e trasparente; quindi bagnatelo con il vino e fatelo cuocere per 18 minuti circa, bagnandolo di continuo con mestoli di brodo bollente, in modo che rimanga sempre ben umettato.
- Appena cotto, spento il fuoco, amalgamatevi la panna nella quale sia stato sciolto lo zafferano. Rimestate e lasciate il tutto a mantecare, coperto, per qualche minuto.
- Al momento di servirlo in tavola, dividete il risotto nelle fondine preriscaldate. Cospargete ciascuna porzione di dragoncello fresco tritato. Adagiate in cima a ciascuna di esse un paio di spicchi interi d'arancia (pelati e privati dei semi, senza che siano frantumati) e servite.

SECONDI PIATTI

CARRÉ DI MAIALE ALL'ARANCIA

per 8 persone

INGREDIENTI

- 1,250 kg di carré di maiale (con osso)
- 4 mele verdi
- 6 arance
- 1 limone
- farina
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Strofinare il pezzo di carne con il taglio del limone; cospargetelo di sale e di pepe; poi rosolatelo in teglia, nel burro bollente, rigirandolo da tutti i lati con una spatola di legno (per non perforarlo).
- Quando il pezzo di carne sarà tutto ben rosolato in superficie, bagnatelo con il succo delle arance; copritelo e fatelo cuocere molto dolcemente per un'ora e 45 minuti. Durante la cottura, badate che il fondo non sia troppo asciutto e, se ciò avvenisse, provvedete subito ad aggiungere piccole quantità d'acqua o brodo caldo.
- Quando la carne sarà cotta, levatela dal recipiente e cuocete nel fondo di cottura le mele a quarti, cosparse di buccia d'arancia grattugiata.

SCALOPPINE AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 600 g di fesa di vitello
- 1/2 bicchiere di panna da cucina
- 2 limoni
- 50 g di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- farina
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Infarinate le fettine; rosolatele; salatele. Bagnatele con il succo dei limoni; agitate il recipiente; coprite e fate cuocere 10 minuti.
- Levatele dal fuoco e trasferitele nel piatto da portata caldo; versate nella padella la panna mescolata al prezzemolo tritato e fate addensare su fiamma moderata.
- Versate la salsa sulle fettine di carne e servite.

LOMBO ALL'ARANCIA

per 8 persone

INGREDIENTI

- 1 kg di lombo (unico pezzo)
- 5 arance
- 4 cipolle bianche
- 2 foglie d'alloro
- 2 cucchiaini d'olio
- 2 cucchiaini di burro o margarina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Legate la carne con tanti giri di spago (per alimenti) e rosolatela in tegame, con poco olio e burro, rivoltandola da tutti i lati.
- Quando sarà tutta ben rosolata in superficie, bagnatela con il vino e alzate brevemente la fiamma per farlo evaporare. Dopo qualche istante, unite il succo di tre arance. Coprite e fate cuocere dolcemente. Durante la cottura, badate che il fondo di cottura non si sia asciugato; in questo caso, provvedete subito a piccole aggiunte d'acqua bollente moderatamente salata.
- Dopo mezz'ora di cottura, mettete nel tegame anche le cipolle a fette e le altre due arance tagliate a spicchi sottili.
- Aggiungete l'alloro; spolverate di pepe; coprite e fate cuocere piano, ancora per un'ora.

ANATRA ALL'ARANCIA

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1 anatra
- 100 g di burro
- 10 arance
- 1 bicchierino di curaçao
- 4 cucchiaini di aceto
- 8 zollette di zucchero
- 1/4 di litro di brodo
- 1 cucchiaino di fecola

PREPARAZIONE

- Pulite e lavate l'anatra; asciugatela, accosciatela e legatela; poi rosolatela piano nel burro bollente. Alla fine, cospargetela di sale e di pepe.
- Quando sarà tutta ben rosolata, sgrassate il sugo e finite di cuocerla al forno, irrorata con il succo di due arance.
- Dopo circa un'ora e mezzo di cottura, levatela dal forno e trasferitela nel piatto da portata. Versate nel recipiente di cottura il curaçao e dategli fuoco. Aggiungetevi il succo di altre quattro arance e tenete il tutto in caldo (ma non sul fuoco).
- A parte, fate caramellare l'aceto con le zollette di zucchero; aggiungete il brodo cui sia stato mescolato il succo di altre due arance e la fecola. Fate sobbollire per qualche minuto; quindi aggiungete il succo di altre due arance e versate il tutto sull'anatra.
- Guarnite il piatto con un giro di sottili mezze fette d'arancia e ponete al centro di ciascuna di esse un'oliva farcita.

ANATROCCOLO ALL'ARANCIA AMARA

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1 giovane anatroccolo
- 100 g di burro
- 2 arance amare (melangole)
- 2 arance bionde
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- 2 cucchiaini di aceto
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tritate la buccia delle arance amare. Sbollentatele e scolatele.
- Rosolate l'anatroccolo, vuotato, legato e accosciato, nel burro con il trito di bucce. Rivoltatelo delicatamente, senza perforarlo, e fatelo rosolare su tutta la sua superficie; quindi copritelo e fatelo cuocere per 45 minuti, dopo averlo bagnato con il vino e, successivamente, con il brodo.
- A fine cottura, unite alla pietanza un caramello di zucchero e aceto, colandolo direttamente sul volatile. Poi aggiungete il succo delle arance dolci e del limone.
- A questo punto, trasferite l'anatroccolo nel piatto da portata e irroratelo con il fondo di cottura. Contornatelo con mezze fette di arancia e servitelo.

POLLO ALLA TANGERINA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 petti di pollo
- 4 mandarini
- 1 bicchierino di gin
- 1/2 bicchiere di panna
- farina
- pepe in grani
- olive verdi
- cipolla
- burro
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate i petti di pollo a fettine e marinatete per circa un'ora in succo di mandarino e gin.
- Trascorso il tempo suddetto, infarinate le striscioline di carne e rosolatele nel burro, con cipolla tritata. Salatele; quindi bagnatele con la marinata e fatele cuocere dolcemente, coperte, per 15 minuti.
- A questo punto, prelevati i petti dal recipiente, trasferiteli nel piatto da portata. Deglassate il fondo di cottura, aggiungendo la panna; poi mescolate alla salsa le olive finemente tritate, sale e pepe.
- Versate la salsa calda sulla pietanza e servite.

ARROSTO ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 400 g di fettine d'arrosto di maiale (precotto)
- 50 g di margarina
- 2 cucchiaini di farina
- 2 arance sanguigne
- 1 tuorlo
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Scaldate la margarina e scioglietevi, mescolando, la farina. Aggiungete, fuori dal fuoco, un bicchiere d'acqua, il succo delle due arance e la buccia grattugiata di una. Rimettete sul fuoco e fate addensare.
- Quando sarà cremosa, incorporate velocemente alla salsa il tuorlo; aggiustate il sale e cospargete di pepe finissimo.
- Disposte le fette di arrosto nel piatto da portata, ben allargate, e sovrapposte le une alle altre quanto meno è possibile, ricopritele tutte con la salsa appena pronta.
- Cospargete di pepe e servite.

ARROSTO DI TACCHINO ALLA BLOODY SAUCE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 400 g di arrosto di tacchino precotto (affettato sottilmente)
- 1 arancia sanguigna
- 3 tuorli
- 75 g di burro
- 1 bicchiere di panna liquida
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Grattugiate finemente tutta la buccia dell'arancia e raccoglietela in un piccolo pentolino. Aggiungetevi il succo dello stesso agrume e fate sobbollire il tutto.
- A parte, intanto, lavorate a crema i tuorli con il burro. Ottenuta una crema fluida e uniforme, stemperatela, poco alla volta, con la crema d'arancia fredda (o tiepida); poi incorporate alla salsa anche la panna, con sale e pepe.
- Sistemate le fette di arrosto ben allargate sul fondo di un piatto da portata, irroratele tutte con la salsa rossa; fate riposare il tutto per circa un quarto d'ora; poi servite.

PIATTO BOSTONIANO DI POLLO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 pompelmi rosa
- 200 g di petti di pollo
- 200 g di champignon
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipollina
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- olio d'oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Private i pompelmi della calotta superiore e, senza rovinare le scorze, prelevate dall'apertura tutta la polpa, dalla quale spremerete il succo.
- Fatto ciò, a parte trifolate i funghi, facendoli stufare in poco olio, con un trito d'aglio e prezzemolo, sale e pepe. Contemporaneamente, in altro recipiente, soffriggete la carne tritata con la cipollina. Alla fine, riunite entrambi gli intingoli in un unico recipiente e addensateli su fiamma moderata, aggiungendovi il succo dei pompelmi cui avrete aggiunto un miscuglio omogeneo di burro, farina, zucchero, sale e pepe.
- Dopo averlo rimestato con cura, versate il preparato dentro le scorze vuotate e servite.

"CAVALLI GALOPPANTI" ALLA THAILANDESE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 600 g di salsiccia
- 2 spicchi d'aglio
- 60 g di arachidi tostate
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 ciuffo di maggiorana
- 1 peperoncino
- 1 cucchiaino di pasta d'acciuga
- 6 piccole arance bionde
- olio
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Spellate la salsiccia e rosolatela in padella, con un trito d'aglio. Rivoltate la carne con cura, mantenendola su fiamma moderata; poi, quando sarà tutta cotta, aggiungetevi le arachidi, pelate e tritate finemente, il prezzemolo, la maggiorana e il peperoncino finemente tritati, la pasta d'acciughe, un pizzico di sale e il succo delle arance.
- Liberare le mezze scorze delle arance dei resti della pellicola che rivestiva gli spicchi e sistemate nelle cavità ripulite l'intingolo di salsiccia.
- Adagiate le otto scorze già ripiene sulla piastra del forno caldo e fatele scaldare per 10 minuti.

SALSICCIA ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 750 g di salsiccia
- 4 arance

PREPARAZIONE

- Mettete la salsiccia nel tegame, arrotolata; copritela d'acqua e fatela cuocere fino a quando, evaporata l'acqua, inizi a sfrigolare.
- Bagnatela, allora, con il succo delle arance; cospargetela con la buccia di una di esse finemente grattugiata e fate addensare per 5 minuti.

COPPETTE DI MANZO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 pompelmi rosa
- 350 g di polpa di manzo
- 1 cucchiaio di senape
- 2 fette di pancarré
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di capperi salati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 noce di burro
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate a metà i pompelmi e vuotateli, lasciando intere le scorze. Spremete la polpa estratta, per ricavarne tutto il succo e tenetelo da parte.
- Raccogliete la carne in una fondina; aggiungeteci il pane, in precedenza ammollato in acqua e, poi, ben strizzato, l'uovo battuto con sale e pepe, un trito finissimo di aglio, prezzemolo e capperi (in precedenza ammollati, tenendoli a mollo in acqua tiepida) e la senape.
- Manipolate il tutto con cura e formate l'impasto per polpette, mescolandovi anche il succo dei pompelmi. Distribuitelo nella cavità delle scorze vuotate e passate il tutto in forno caldo, a gratinare, per circa un quarto d'ora.

CONIGLIO AL MANDARINO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1 coniglio giovane
- 1 bicchiere di aceto
- 1 bicchierino di brandy
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 1 limone
- 4 mandarini freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 rametto di basilico
- 2 cucchiaini di uva sultanina
- olio
- burro o margarina
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Tagliate il coniglio a grossi pezzi e fatelo marinare per una notte in acqua e aceto (50%), con le erbe aromatiche, il brandy, la buccia grattugiata del limone, il succo dei mandarini, un trito d'aglio, prezzemolo e basilico, sale e pepe.
- All'indomani, scolatelo e asciugatelo; poi rosolatelo in olio e burro, rigirando i pezzi da tutti i lati.
- Quando i pezzi saranno tutti ben rosolati in superficie, iniziate a bagnarli con la marinata e proseguite la cottura, umettandoli di continuo con la marinata filtrata, per circa mezz'ora.
- A questo punto, spargete sulla pietanza le uvette (che intanto avrete ammollato in acqua tiepida) e ultimategli la cottura.

LONZA AL MANDARINO

per 6-8 persone

INGREDIENTI

- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- 1/2 kg di piccoli mandarini
- 800 g di lonza di maiale (unico pezzo)
- 1 bicchiere di vino
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di miele
- sale e paprica

PREPARAZIONE

- Mondate e tritate finemente le cipolle e l'aglio. Rosolate il trito in tegame, nell'olio bollente. Poi mettete nel tegame i mandarini, affettati senza che siano sbucciati, e lasciate che siano rosolati, da una parte e dall'altra.
- Quando i mandarini saranno trasparenti, adagiate su di essi il pezzo di carne, legato con tanti giri di spago per alimenti e fatelo rosolare.
- Girate il pezzo di carne da tutti i lati, spingendolo con una paletta di legno, per evitare di perforarlo. Poi, quando risulterà tutto ben rosolato, bagnatelo con il vino; abbassate la fiamma, coprite il recipiente e fate cuocere molto dolcemente per un'ora.
- A cottura ultimata, levate la carne dal recipiente di cottura; slegatela e affettatela sottilmente. Sistematela nel piatto da portata e tenetela in caldo.
- Setacciate il fondo di cottura; prelevatene un mestolino e scioglietevi la senape e il miele. Mescolate il tutto con cura; quindi, avendo ottenuto una salsa liscia e vellutata, scaldatela per bene; poi spandetela tutta sulle fette di carne e servite.

COSCETTE DI POLLO ALLA CINESE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 coscette di pollo
- 60 g di burro
- farina q.b.
- 4 mandarini succosi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 bicchiere di aceto
- 1 bicchiere di brodo
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Strofinare le coscette con il taglio d'un mandarino; poi infarinatele e rosolatele in padella nel burro bollente. Rigitatele da tutti i lati; quindi, quando saranno tutte ben dorate e croccanti in superficie, bagnatele con il succo dei mandarini e cospargetele di buccia di mandarino finemente grattugiata.
- Trascorsi circa 10 minuti, bagnate la pietanza con l'aceto, in cui sia stato sciolto lo zucchero. Alzate la fiamma per far evaporare parte del liquido di fondo; quindi, abbassata nuovamente la fiamma, bagnate le coscette con il brodo. Coprite il recipiente e fate cuocere piano.
- A fine cottura, regolate il sale e cospargete di pepe.

SALMONE IN SALSA MALTESE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 900 g di filetti di salmone (da lessare)
- 1 porro
- 1 carota
- 2 foglie d'alloro
- 2 chiodi di garofano
- 100 g di burro
- 3 tuorli
- 2 arance sanguigne
- 1 limone
- farina

PREPARAZIONE

- Lessate i filetti in poca acqua salata, con l'alloro, la carota, il porro, una scorzetta di limone e i chiodi di garofano. Appena cotti, sgocciolateli con cura e trasferiteli nel piatto da portata preriscaldato, mantenendoli al caldo.
- A parte, quindi, allestite una salsa con i tuorli e il burro, come fosse maionese: rompete i tuorli in una tazza ben pulita e rimestateli con un pizzico di farina; poi, sempre rimestando, incorporatevi il burro ammorbidito, a piccolissime dosi. Ottenuta una salsa liscia e vellutata, aromatizzatela con il succo e la buccia finemente grattugiata delle due arance, quindi spandetela sul pesce e servite .

ACCIUGHE AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 500 g di acciughe freschissime
- 1 kg di limoni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Diliscate le acciughe e disponetele, pelle in giù, a raggiera nel piatto da portata. Bagnatele con il succo dei limoni e lasciatele marinare 12 ore in frigorifero.
- All'indomani, scolate il succo del limone e ungete i pesci con l'olio d'oliva. Cospargete di prezzemolo e aglio finemente tritati, di sale e pepe.
- Quindi, servite.

INSALATA DI MARE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1,5 kg di cozze
- 4 arance
- 2 limoni
- 2 mele
- 2 pomodori rossi ben sodi
- 2 cespi di insalata belga
- 1 finocchio
- 1 porcino (100 g)
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lavate con cura le cozze chiuse; poi ponetele in un largo tegame, su fiamma moderata, e attendete che si schiudano.
- A parte, intanto, sbucciate le mele. Tagliatele a cubetti, eliminando i torsoli; spruzzatele di succo di limone e raccoglietele in una fondina.
- Sbucciate le arance "a vivo"; tagliatele a pezzetti, privandole dei semi; poi aggiungetele alle mele.
- Raccogliete nella medesima fondina i finocchi, lavati, mondati e affettati sottilmente per piatto, i pomodori, privati dei semi e della pelle e tagliati a quadratini, l'indivia affettata orizzontalmente a listarelle, il porcino, affettato da crudo molto sottilmente e marinato brevemente in succo di limone, e le cozze liberate delle valve.
- Condite l'insalata con una emulsione ben battuta di succo di limone, olio, sale e pepe.
- Rimestate e servite.

SOGLIOLA IN SALSA D'AGRUMI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 sogliole
- 4 cucchiaini d'olio
- 1 grosso pompelmo
- 1 cucchiaio di burro
- farina q.b.
- 1 grossa cipolla bianca
- 1 rametto di timo
- 2 foglie d'alloro
- 100 g di panna
- 1 tuorlo
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lavate i pesci e ripuliteli, privandoli delle viscere. Infarinateli moderatamente e soffriggeteli con un trito di cipolla, aggiungendo il timo e l'alloro. Appena cotti da un lato, rigirateli e fateli cuocere anche dall'altro lato e nell'interno.
- Fatto ciò, trasferite i pesci nel piatto di portata, aggiungete al sugo di cottura la panna e rimestate. Poi, fuori dal fuoco, sciogliete nella salsa il burro e il tuorlo stemperati nel succo del pompelmo. Rimestate la salsa, mentre va addensandosi. Infine, spandetela tutta sui pesci e spargetevi anche un velo di pepe.
- Quindi, servite.

PESCE SPADA AL SALMORIGLIO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 fette di pesce spada
- 3 limoni
- 2 cucchiaini d'origano
- 1/4 di cipolla
- 2 foglie di salvia
- 4 foglie d'alloro
- 1 cucchiaino di spezie in polvere
- 2 spicchi d'aglio
- 2 tazzine d'olio d'oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Marinate le fette di pesce in una terrina con un miscuglio ben battuto di: due cucchiai d'olio, il succo e la buccia grattugiata di un limone, le spezie in polvere, un pizzico d'origano, l'aglio, l'alloro, la salvia e la cipolla finemente tritati, sale e pepe.
- Lasciatele marinare per un'ora, rigirandole di tanto in tanto. Alla fine, cuocetele posandole su griglia calda posta su carbonella ardente (o anche in forno preriscaldato a 200°).
- Quando il pesce sarà ben cotto, trasferitelo in un piatto da portata ovale preriscaldato e irroratelo con una salsa ottenuta emulsionando a bagnomaria l'olio rimasto con il succo dei due ultimi limoni, sale, pepe e origano.
- Servite la pietanza calda.

CEFALI AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 cefali di medie dimensioni
- 3 limoni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1/2 peperoncino
- sale

PREPARAZIONE

- Lavate i pesci; eviscerateli e privateli delle branchie; poi diliscateli, sfilettateli e marinateli brevemente in acqua e sale.
- Dopo una ventina di minuti, collocate i filetti ben sgocciolati e asciugati in una pirofila bassa, unta d'olio, sistemandoli affiancati, alternando le code alla parte più larga, vicina alla testa. Fatene uno strato solo, ben fitto (senza vuoti, né sovrapposizioni); poi cospargete il tutto di prezzemolo, aglio, sale e peperoncino finemente tritati.
- Colate sul preparato (a filo) l'olio battuto a emulsione col succo di due limoni e ponete il recipiente in forno preriscaldato a 170°, per 15-20 minuti.
- A cottura ultimata, contornate la pietanza con un giro di mezze fette sottili di limone (tagliato con tutta la buccia); decoratelo con ciuffetti di prezzemolo e recate il tutto immediatamente in tavola, per farne le porzioni.

FILETTI DI MERLANO ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 filetti di merlano (o di merluzzo)
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di marsala
- 2 arance
- farina q.b.
- sale e peperoncino

PREPARAZIONE

- Infarinate moderatamente i filetti di merlano e rosolateli in padella, nel burro bollente.
- Dopo averli rigirati, bagnateli con il marsala; poi cospargeteli di buccia d'arancia (una sola arancia) grattugiata.
- Passato qualche secondo, versate sul pesce il succo delle due arance e fate cuocere il tutto, a fiamma vivace, ancora per un paio di minuti.

CORVINE IN CARTOCCIO ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 corvine di medie dimensioni
- 2 arance
- 60 g di mandorle
- 20 g di uva sultanina
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino
- chiodo di garofano in polvere
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- sale, pepe e cannella

PREPARAZIONE

- Ripulite i pesci, liberandoli delle branchie e delle viscere; poneteli momentaneamente da parte, in acqua e sale, e intanto spianate sul piano di lavoro quattro quadrati di lamina d'alluminio. Ungeteli d'olio e coprite la parte centrale di ciascuno di essi con uno strato di sottilissime fette di arancia, affettata con tutta la buccia.
- Ungete i pesci d'olio e strofinateli con sale e pepe, dentro e fuori; disponeteli al centro dei quadrati d'alluminio, sullo strato di fettine d'arancia e spargete su di essi il trito di mandorle, tostate, pelate e tritate, le uvette ammollate, l'aglio e il prezzemolo finemente tritati, il cumino e una spolveratina di cannella e di chiodo di garofano.
- Tornate a ungere i pesci con un filo d'olio; poi spruzzateli col succo dell'arancia rimasta e grattatevi sopra un po' di buccia dello stesso agrume.
- Chiudete l'alluminio al di sopra del pesce, mantenendolo scostato da esso, e ponete i cartocci sulla graticola, in forno caldo, per una cottura dolce di circa 50 minuti.
- A cottura ultimata, trasferite i cartocci ciascuno su di un piatto e apriteli in alto con un taglio praticato con le forbici. Arrotolate l'alluminio verso il basso, scoprendo il pesce e servite il tutto immediatamente.

PIATTI DI MEZZO E INSALATE

FRITTATA DI ARANCE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 6 uova
- 3 arance
- 1 cipollina
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 noce di burro
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Sbucciate due arance "a vivo". Tagliatele a metà, nel senso della larghezza, e privatele dei semi; poi affettatele molto sottilmente e versatele in una padella antiaderente, col burro, sulla cipollina tritata.
- Poi, una volta rosolate, alzando la fiamma, fatene evaporare il liquido di fondo. Battete brevemente le uova; mescolatevi il formaggio e la farina; salatele; poi versatele sulle arance; coprite il recipiente; abbassate la fiamma e lasciate addensare il preparato dolcemente.
- Quando il composto sarà addensato, capovolgetelo su di un coperchio e lasciatelo nuovamente scivolare nella padella unta e bollente, sull'altra faccia. Salatelo in superficie e cospargetelo di pepe.
- Attendete che la frittata sia cotta alla base; quindi fatela scivolare sul fondo di un largo piatto circolare e servitela immediatamente.

INSALATA DI ARANCE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 arance
- 2 lattughe
- 1 finocchio
- 40 g di olive verdi
- 1 limone
- 4 acciughe sott'olio
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lavate le lattughe; mondatele, eliminando le foglie esterne più rovinate; affettatele orizzontalmente a strisce sottili e raccoglietele in una terrina.
- Riunite nella terrina anche le arance, sbucciate "a vivo" e tagliate a triangolini, il finocchio, affettato per piatto a listarelle, le olive, denocciolate e spezzettate, e le acciughe tritate grossolanamente.
- Spargete sul miscuglio una emulsione ben battuta di olio, succo di limone, sale e pepe.
- Rimestate e servite.

INSALATA CON POMPELMI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 300 g di mozzarella
- 2 pompelmi rosa
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 1 cetriolo
- 1 cespo di indivia belga
- 100 g di germogli di soia
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- 2 cucchiai di panna
- 1 limone
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lavate l'indivia; mondatela e tagliatela a fette orizzontali: raccoglietela in una fondina e aggiungetevi la mozzarella a cubetti, il cetriolo, sbucciato e affettato a dischi sottili, e i pompelmi, sbucciati "a vivo" e tagliati a pezzetti.
- Fatto ciò, mettete nella fondina anche i germogli, spezzettati manualmente. Spargete sul miscuglio i semi di sesamo e rimestate, irrorando il tutto con una emulsione ben battuta di olio, panna, succo di limone, sale e pepe.
- Quando l'insalata sarà tutta ben mescolata, fatene le porzioni e servitele.

INSALATA DI RISO

per 6 persone

INGREDIENTI

- 200 g di riso a chicco lungo
- 100 g di pomodori
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di tonno sott'olio
- 50 g di emmenthal
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 30 g di olive verdi
- 2 pompelmi
- 1 limone
- 3 uova sode
- 4 cucchiaini d'olio
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Lessate il riso; scolatelo al dente; fatelo sgocciolare completamente; quindi raccoglietelo in una fonda terrina, ungetelo con un cucchiaio d'olio e rimestatelo.
- Aggiungete al riso la polpa dei pomodori, privata dei semi e tagliata a dadolini, il prosciutto, tagliato a fette spesse e, poi, ridotto a cubetti di meno di 1 cm di spigolo, il tonno, l'emmenthal grattugiato a grosse scaglie, i capperi, il prezzemolo tritato, le uova sode a spicchi e le olive verdi, denocciolate e spezzettate.
- A questo punto, sbucciate "a vivo" i pompelmi, tagliatene a pezzettini la polpa e aggiungetela ai precedenti ingredienti. Condite l'insalata con una emulsione d'olio, succo di limone, sale e pepe. Rimestate e servite.

CIPOLLINE AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 600 g di cipolline mondate
- 2 cucchiai d'olio
- 1 cucchiaio di burro
- 1 limone
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- Saltate le cipolline con olio e burro, in una casseruola posta su fiamma moderata. Fatele appassire: poi salatele e cospargetele di pepe: abbassate la fiamma e fatele cuocere per una decina di minuti.
- A questo punto, bagnatele con il succo del limone, nel quale avrete sciolto lo zucchero, e fatele cuocere ancora per 10 minuti.

DOLCI

TORTA IMPERIALE ALL'ARANCIA

per 8 persone

INGREDIENTI

- 3 dischi di pan di Spagna
- 1/2 litro di latte
- 120 g di farina
- 160 g di zucchero
- 1 pizzico di vanillina
- 1 tuorlo
- 40 g di burro
- 1/2 bicchiere di curaçao
- 2 arance
- 1 arancia candita
- 1 flacone spray di panna montata

PREPARAZIONE

- Mettete il burro sul fuoco, in una piccola casseruola, e fatelo sciogliere. Appena fuso, incorporatevi la farina e, poi, anche lo zucchero, la buccia delle arance grattugiata e la vanillina. Stemperate la pastella ottenuta, poco alla volta, con il latte; poi aggiungetevi il succo filtrato delle arance e mettete il tutto sul fuoco, rimestando fino a quando alza il bollore. A questo punto, incorporatevi velocemente il tuorlo e spegnete il fuoco.
- Disponete, adesso, il primo dei tre dischi di pan di Spagna sul fondo di un largo piatto circolare; spruzzatelo con la metà del curaçao sciolto con un cucchiaino di zucchero in mezzo bicchiere d'acqua: poi versatevi la metà della crema appena preparata.
- Poggiate sulla crema il secondo disco e ripetete le medesime operazioni. Alla fine, adagiate sul secondo strato di crema il terzo disco e pigiate delicatamente il tutto, livellandolo.
- Sciogliete il cioccolato con il resto del curaçao, in un pentolino posto a bagnomaria. Appena fuso, spandetelo tutto sulla superficie della torta; poi mettetela in frigorifero.
- Al momento di servirla, contornatela tutta con un giro di panna montata ben fredda.

TORTA SEMPLICE DI LIMONE

per 6 persone

INGREDIENTI

- 2 tuorli
- 125 g di zucchero
- 2 albumi
- 2 limoni
- 250 g di farina
- 1/2 bustina di lievito
- burro
- 1 busta di zucchero a velo
- sale

PREPARAZIONE

- In una fondina, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Rimestate i due ingredienti a lungo: fino a quando avrete ottenuto una crema biancastra e uniforme.
- A questo punto, unite alla crema la buccia grattugiata dei due limoni; quindi anche il succo. Fatto ciò, spargendola a manciate, aggiungete la farina mescolata al lievito, gli albumi a neve, e a un pizzico modesto di sale.
- Battete il tutto con lena, fino a renderlo liscio e uniforme. Alla fine, dopo averlo versato in uno stampo ad anello, previamente unto di burro e cosperso di farina, cuocetelo in forno preriscaldato a 180°, per circa mezz'ora.
- Servite il dolce cosperso di zucchero a velo.

GÂTEAU AU CITRON

per 6-8 persone

INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 150 g di fecola
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 2 uova e 2 tuorli
- 3 limoni
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchierino di rhum
- zucchero a velo
- sale

PREPARAZIONE

- In una fondina, lavorate a crema il burro con lo zucchero. Ottenuta una crema liscia e uniforme, incorporatevi i tuorli; poi versate la crema nella farina, mescolata alla fecola, al lievito, allo zucchero e al sale e disposta a fontana sul piano di lavoro. Rimestate, aggiungendo gli albumi ben battuti; poi manipolate il tutto con cura.
- Al momento di versare il composto nello stampo, aggiungete il rhum e il succo e la buccia finemente grattugiata dei limoni.
- Ungete, quindi, lo stampo e cospargetelo di farina. Versatevi il preparato e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°, per un'ora.

SFOGLIATA AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 500-600 g di pasta sfoglia surgelata
- 1/2 litro di latte
- 40 g di burro
- 75 g di farina
- 1 limone
- 300 g di panna montata
- 3 limoni canditi

PREPARAZIONE

- Mettete la pasta a scongelare a temperatura ambientale, in un angolo del piano di lavoro.
- Intanto, a parte, preparate la crema per la farcitura. Fate, cioè, sciogliere il burro in un piccolo tegame; buttatevi la farina e rimestate alla svelta; stemperate la pastella ottenuta con il latte, versandolo poco alla volta, rimestando con cura per evitare la formazione di grumi; quindi aggiungete al liquido lo zucchero e la buccia finemente grattugiata del limone fresco. Mettete il recipiente sul fuoco e fate addensare il liquido, portandolo a ebollizione senza cessare di mescolarlo.
- Dividete la pasta sfoglia in tre pezzi e spianateli. Tagliate le tre sfoglie a dischi di identiche dimensioni e cuocetele sulla piastra del forno, a 200°, fino a quando saranno ambrate.
- Sovrapponete le tre sfoglie dorate su di un largo piatto circolare, interponendo tra l'una e l'altra la crema al limone appena preparata.
- Spandete sulla superficie della torta la panna montata, allargandola anche contro i laterali; poi attaccate ai fianchi del dolce una serie di fettine tonde di limone candito in una serie continua, sovrapponendole solo in parte.

BISCUIT SPUMOSO D'ARANCIA

per 6-8 persone

INGREDIENTI

- 300 g di zucchero
- 1/2 bustina di vanillina
- 5 uova
- 125 g di farina
- 1/4 di litro di latte
- 4 arance
- 1 cucchiaio di burro
- 40 g di fecola
- 1 arancia candita
- 1 busta di zucchero a velo
- 1 bicchierino di curaçao

PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con la metà dello zucchero. Rimestate il composto fino a quando sarà ben liscio e omogeneo; quindi, spargendola a manciate, incorporate alla crema la farina, mescolata in precedenza alla vanillina. Infine, stemperatela con il curaçao e, successivamente, aggiungete gli albumi a neve, battendo il tutto con una frusta dal basso verso l'alto.
- Ottenuta una pasta tenera, leggermente schiumosa, versatela dentro una teglia circolare alta di sponde, che in precedenza avrete unto di burro e cosparso di farina, e cuocetela in forno preriscaldato a 180°, per circa 40 minuti.
- Appena cotta, lasciate intiepidire la torta per circa un'ora; quindi tagliatela a metà orizzontalmente e farcitela con una crema ottenuta addensando al fuoco il latte cui siano stati aggiunti la fecola, il resto dello zucchero lavorato a crema con il burro e la buccia grattugiata di un paio di arance.
- Coprite la torta con una glassa ben miscelata di zucchero a velo (200 g circa) e curaçao. Fate asciugare la glassa; poi decorate la superficie della torta con una raggiera di sottili fette di arancia candita.

OTTO QUARTI ALL'ARANCIA

per 6 persone

INGREDIENTI

- 2 uova
- 200 g di zucchero
- 200 g di farina
- 200 g di fecola
- 200 g di burro
- 2 arance (bucce grattugiate e succo)
- 2 cucchiaini di buccia d'arancia candita a dadolini
- 2 cucchiaini di marmellata d'arancia

PREPARAZIONE

- In una fondina lavorate a crema i tuorli con lo zucchero; aggiungetevi gli albumi a neve e il burro fuso (non caldo); quindi, spargendole a manciate, incorporate al liquido la farina e la fecola. Poi ammorbiditelo, aggiungendo il succo e la buccia grattugiata delle arance.
- Ottenuto un impasto omogeneo, mescolatevi i canditi a dadini previamente infarinati.
- Versate il composto dentro uno stampo da cake (a base rettangolare stretta), unto all'interno di burro e cosparso di farina, e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°, per circa 40 minuti.
- Appena pronto, capovolgete l'"otto quarti" al centro di un piatto allungato e spennellatelo in superficie di marmellata d'arancia, opportunamente ammorbidita a bagnomaria.

DOLCE AL MANDARINO

per 6 persone

INGREDIENTI

- 270 g di farina
- 170 g di zucchero
- 140 g di burro
- 1 tazza di succo di mandarino
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 4 uova
- sale

PREPARAZIONE

- Lavorate a crema i tuorli con lo zucchero; poi, ottenuta una crema uniforme, aggiungetevi il burro e rigirate il tutto.
- Dopo il burro, incorporate al composto la farina, il lievito, il succo di mandarino con la buccia grattugiata di tre mandarini e gli albumi a neve.
- Versate il preparato in uno stampo imburrato, cosparso di farina, e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°, per circa 50 minuti.

CROSTATA DI ARANCE

per 6-8 persone

INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta frolla surgelata
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di panna
- 30 g di burro
- 80 g di farina
- 2 tuorli
- 2 arance
- 200 g di zucchero

PREPARAZIONE

- Dopo averla fatta scongelare, spianate la pasta e usatela per foderare l'interno di uno stampo circolare, opportunamente imburrato e cosperso di farina.
- Cuocete la crosta in bianco; poi colmatela con una crema ottenuta addensando su fiamma moderata il latte cui sia stato aggiunto il burro lavorato a crema con la farina, la metà dello zucchero e la buccia di un'arancia grattugiata.
- Quando la crema sarà densa, incorporatevi i tuorli e la panna; poi, dopo averla versata nella crosta di pasta frolla, ponetevi sopra le arance affettate sottilmente e cotte in acqua e zucchero (la metà di quello prescritto) finché non saranno caramellate.
- Ripassate il tutto in forno a gratinare.

CROSTATA D'ARANCIA ALLE MANDORLE

per 6 persone

INGREDIENTI

- 400 g di pasta frolla surgelata
- 150 g di pangrattato finissimo
- 1/4 di litro di latte
- 60 g di burro
- 3 arance bionde
- 100 g di farina di mandorle
- 4 uova
- 150 g di zucchero semolato

PREPARAZIONE

- Scaldare il latte, dopo avervi mescolato la parte gialla della buccia grattugiata delle arance. Appena alzato il bollore, versatelo in una fondina in cui sia il pangrattato e lasciatelo assorbire.
- Quando il pane sarà ben ammollato, incorporatevi i tuorli lavorati a crema con lo zucchero e il burro ammorbidito; poi, spargendola a manciate, amalgamatevi la farina di mandorle. Alla fine, stemperate il tutto con il succo delle arance e per ultimo con gli albumi battuti a neve.
- Versate la crema in una teglia foderata di pasta frolla sottile e infornate a 200°, per 35 minuti.

CROSTATA MERINGATA DI LIMONE

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta frolla
- 50 g di farina
- 200 g di zucchero
- 3 tuorli
- 3 albumi
- 3 limoni
- 1 bicchiere di latte o panna
- 2 cucchiaini di margarina

PREPARAZIONE

- Lasciate scongelare la pasta a temperatura ambientale, poi spianatela e usatela per foderare le pareti interne di una teglia circolare bene imburata e cosparsa di farina.
- Passate la teglia in forno preriscaldato a 200° e fate dorare la crosta per 10 minuti.
- Intanto, a parte, preparate una crema, addensando su fiamma moderata il latte diluito con il succo dei limoni e mezzo bicchiere d'acqua, nella quale siano stati sciolti la farina, la buccia grattugiata di un limone e la margarina lavorata a crema con la metà dello zucchero.
- Quando la crosta di pasta frolla sarà cotta, colmatela con la crema; livellatene la superficie; poi copritela con i tre albumi battuti a neve e mescolati con il resto dello zucchero.
- Rimettete la teglia in forno caldo per 15 minuti e lasciate che la meringa diventi dorata.

CROSTATA DI LIMONE ALLO YOGURT

per 6 persone

INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 125 g di margarina
- 300 g di zucchero
- 5 uova
- 2 limoni
- 100 g di burro
- 100 g di yogurt
- sale

PREPARAZIONE

- Preparate una pasta liscia e soda, ben uniforme, ma lavorata alla svelta, con: la farina, la margarina fusa (non calda), un uovo battuto, un pizzico di sale, la metà dello zucchero e la buccia grattugiata di un limone.
- Appena pronta, avvolgetela dentro un tovagliolo e mettetela a riposo, al fresco.
- Preparate, intanto, il composto per il ripieno: lavorate a crema quattro tuorli con il resto dello zucchero. Stemperate la crema ottenuta con lo yogurt; poi aggiungetevi il succo dei limoni, il burro fuso e gli albumi a neve.
- Spianata la pasta, usatela per foderare le pareti interne d'una teglia circolare di circa 22 cm di diametro. Versate la crema nell'incavo e cuocete il tutto in forno preriscaldato a 180°, per 40 minuti.

ZUCCOTTO ALL'ARANCIA

per 4-6 persone

INGREDIENTI

- 300 g di savoiardi
- 1 cucchiaio di burro
- 80 g di farina
- 1 bicchiere di latte
- 6 arance
- 1 bicchiere di panna liquida
- 150 g di zucchero semolato
- 1/2 bustina di vanillina
- 1 tuorlo
- 1 bicchierino di curaçao
- 1 flacone spray di panna montata.

PREPARAZIONE

- Fate fondere in una piccola casseruola il burro; attendete che sia fuso; quindi gettatevi la farina e rimestate il tutto alla svelta, lontano dal fuoco. Ottenuta una pastella omogenea, stemperatela con il latte; poi aggiungetevi il succo di tre arance, la panna, lo zucchero, la vanillina e la buccia di un'arancia finemente grattugiata.
- Rimettete la casseruola sul fuoco e portate il liquido lentamente a ebollizione, rimestandolo. Appena denso, incorporatevi il tuorlo.
- Foderate uno stampo emisferico (o una grossa ciotola) con parte dei savoiardi e spruzzateli di succo d'arancia (il succo delle altre tre arance), mescolato al liquore. Colmate la cavità con la metà della crema gialla; poi, fate sulla crema uno strato di biscotti e spruzzate anche questi di succo d'arancia.
- Versate nel recipiente il resto della crema e copritela con il resto dei biscotti, spruzzandoli di succo d'arancia. Mettete il dolce in frigorifero e tenetelo in fresco per almeno 4 ore. Alla fine, capovolgetelo al centro d'un piatto e servitelo ricoperto di panna montata.

BAVARESE AL MANDARINO

per 6 persone

INGREDIENTI

- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 4 mandarini
- 4 fogli di colla di pesce
- 350 g di panna montata
- 1 bicchiere di latte

PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero, rimestandoli con un mestolo di legno fino a quando avrete ottenuto una crema liscia e uniforme.
- A parte, grattugiate la parte gialla della buccia dei mandarini; unitela al latte e portatelo a ebollizione. A questo punto, spento il fuoco, fate riposare il liquido per una decina di minuti: poi aggiungete il succo dei mandarini. Versate il liquido nella crema d'uova preparata all'inizio. Aggiungete la colla di pesce ammollata e strizzata; miscelatela e fate raffreddare.
- Appena freddo, mescolate al preparato la panna montata, battendola molto dolcemente dal basso verso l'alto; poi incorporatevi gli albumi battuti a neve.
- Versate il composto in una coppa e ponetelo in frigorifero.

SOUFFLÉ D'ARANCIA

per 6 persone

INGREDIENTI

- 4 arance
- 6 uova
- 5 cucchiari di zucchero a velo
- 2 cucchiari di farina
- 1 noce di burro

PREPARAZIONE

- Grattugiate la parte gialla della buccia delle arance; poi spremetele e tenete il tutto da parte in attesa.
- A parte, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuta una crema liscia e uniforme, aggiungetevi la buccia grattugiata e il succo delle arance. Poi, spargendola a manciate, incorporatevi anche la farina. Quindi, quando l'impasto sarà diventato omogeneo, amalgamatevi gli albumi a neve.
- Versate il preparato in uno stampo, imburrato e cosparso di farina, e cuocetelo in forno preriscaldato a 220°, per 25 minuti.

SOUFFLÉ DI LIMONE

per 6 persone

INGREDIENTI

- 125 g di farina
- 4 dl di latte
- 150 g di zucchero o miele
- 4 uova
- 1 limone
- 1 cucchiaio di burro
- sale

PREPARAZIONE

- Mettete il latte a scaldare con il burro, il miele o lo zucchero e la buccia grattugiata di due limoni; portatelo a ebollizione; quindi, spento il fuoco, gettatevi la farina e rimestate alla svelta.
- Ottenuta una pastella omogenea, mettetela a raffreddare. Appena fredda, aggiungetevi le uova, uno alla volta. Alla fine, aggiungete anche gli albumi a neve e il succo del limone, battendo il tutto dolcemente dal basso verso l'alto.
- Imburrate uno stampo a base circolare, dalle sponde alte; cospargetelo di farina; poi versatevi il precedente preparato e cuocere il tutto in forno preriscaldato a 180°, per 40 minuti. Appena cotto, lasciate il soufflé dentro il forno spento ancora per 10 minuti; poi levatelo dal forno e fatelo intiepidire.

COPPETTE AL PROFUMO D'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 arance
- 250 g di zucchero
- 50 g di amido per dolci
- 2 cucchiaini di bucce d'arancia candite

PREPARAZIONE

- Spremete le arance; raccogliete il succo filtrato in una piccola casseruola e aggiungetevi quanta acqua occorre a raggiungere mezzo litro di liquido.
- Mettete al fuoco il recipiente e aggiungete lo zucchero mescolato all'amido e la buccia grattugiata di un'arancia. Portate il liquido a ebollizione, rimestandolo; fatelo sobbollire per qualche istante; poi lasciatelo un po' intiepidire.
- Quando non sarà più bollente, versatelo in quattro coppette; cospargetelo di canditi tritati e passate i recipienti in frigorifero a refrigerare.

DOLCE DI MANDORLE ALL'ARANCIA

per 6 persone

INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 250 g di zucchero
- 200 g di farina di mandorle
- 190 g di farina
- 2 arance (succo) e buccia grattugiata di 1
- 4 albumi

PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Rigirate il tutto fino a quando il composto sarà liscio e uniforme; quindi, amalgamatevi la farina di mandorle e quella di grano; poi, profumate il preparato con le bucce finemente grattugiate delle arance e stemperatelo con il succo filtrato. Alla fine, incorporatevi gli albumi battuti a neve.
- Versate il composto in uno stampo imburrato e passatelo in forno preriscaldato a 200°, per 35 minuti.

CHARLOTTE DI AGRUMI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 arance
- 2 mandarini
- 150 g di zucchero
- 2 tuorli
- 1 pizzico di vanillina
- maizena
- 250 g di pan di Spagna
- 1 flacone spray di panna montata

PREPARAZIONE

- Grattugiate la parte gialla degli agrumi e fateli bollire in 4 dl di acqua, per circa un quarto d'ora. Quindi spegnete il fuoco e fate intiepidire il liquido.
- Appena tiepido, aggiungetevi i tuorli lavorati a crema con lo zucchero, la vanillina e la maizena. Rimettete il recipiente sul fuoco e lasciate addensare il liquido.
- Foderate fondo e pareti di un piccolo stampo da cake con fettine di pan di Spagna; versate nella cavità la crema in precedenza allestita; coprite la crema con altre fettine di pan di Spagna e mettete il recipiente in frigorifero, per almeno 4 ore.
- Trascorso questo tempo, capovolgete la "charlotte" al centro di un piatto allungato e servitela subito, a fette, con panna montata.

MANDARINI CAMELLATI

per 4-6 persone

INGREDIENTI

- 6 piccoli mandarini
- 120 g di zucchero
- 2 cucchiari di burro
- cannella

PREPARAZIONE

- Tagliate i mandarini a metà, orizzontalmente, senza sbucciarli. Sistemate sulla piastra del forno imburata e cospargeteli di zucchero e cannella.
- Ponete sul taglio di ciascuno di essi un fiocchetto di burro e infornateli a 240° per 15 minuti.

MANDARINI IN CAMICIA

per 4-6 persone

INGREDIENTI

- 6 mandarini
- 200 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di Cointreau
- 300 g di farina
- 1/2 bustina di lievito
- 100 g di burro
- 1 albume
- 2 cucchiari di zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Sbucciate i mandarini e immergeteli interi in un pentolino in cui sia un bicchiere d'acqua con lo zucchero e il Cointreau. Fateli bollire un paio di minuti; sgocciolateli e fateli raffreddare.
- Preparate una pasta con 300 g di farina, lo sciroppo, una punta di lievito e 100 g di burro. Spianatela e tagliatela a quadrati. Adagiate al centro di ciascun quadrato un mandarino e chiudete la piccola sfoglia attorno al frutto.
- Poggiate i fagottini già ben sigillati sulla piastra unta di burro; fatevi sopra delle decorazioni con i ritagli di pasta e spennellateli d'albume battuto. Spolverateli di zucchero a velo e cuoceteli in forno preriscaldato a 180°, per 45 minuti.

FRITTELLE DI ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 170 g di farina
- 4 cucchiaini di zucchero semolato
- 3 uova
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 bustina di lievito in polvere
- 3 arance
- 2 cucchiaini di liquore
- farina
- 400 g di olio di semi
- 1 busta di zucchero vanigliato a velo
- sale

PREPARAZIONE

- Allestite una pasta liscia e colante amalgamando alla farina un cucchiaino di zucchero, il lievito sciolto in poca acqua tiepida, le uova battute, il vino e un pizzico di sale.
- Quando la pasta sarà pronta e ben battuta, mettetela a riposo, e intanto, a parte, sbucciate le arance; tagliatele a fette orizzontali e ponetele a marinare in una terrina, spruzzate di liquore e cosparse di zucchero.
- Dopo una decina di minuti, prendendole una alla volta sgocciolatele e infarinatetele; passatele nella pastella e friggetele in abbondante olio di semi bollente.
- Appena dorate, prelevatele con una paletta a rete e asciugatele brevemente su carta assorbente. Servitele calde, cosparse di zucchero a velo.

ROTELLE DORATE

per 6-8 persone

INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 3 uova
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 3 arance
- 300 g di olio di semi di arachide
- 200 g di strutto
- 2 o 3 cucchiari di miele
- sale

PREPARAZIONE

- Preparate un impasto, morbido ed elastico, amalgamando alla farina due uova battute, il cognac e l'aceto in cui sia stato sciolto lo zucchero, il burro, il succo di un'arancia e un pizzico molto modesto di sale. Lavorate il tutto con cura, aggiungendo dell'altra farina, se occorre.
- Fatto l'impasto, mettetelo a riposo per una ventina di minuti; quindi spianatelo a uno spessore di circa 8 mm e spennellatelo con il terzo uovo battuto.
- Spargetevi la buccia delle arance grattugiata e arrotolate la sfoglia a salame. Tagliatela orizzontalmente a fette di circa 1 cm di spessore e friggete le rotelle in olio e strutto o semplicemente in abbondante olio di semi bollente.
- Servite le rotelle calde, spennellate di miele leggermente fuso a bagnomaria.

CREMA AL LIMONE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 limoni
- 275 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di panna montata
- 50 g di cedro candito

PREPARAZIONE

- Miscelate il succo dei limoni a quanta acqua occorre ad arrivare in tutto a un quarto di litro. Aggiungete lo zucchero lavorato a crema con i tuorli.
- Mettete tutto sul fuoco a bagnomaria e fatelo addensare, rimestandolo incessantemente. Quindi, ottenuta una crema gonfia e vellutata, incorporatevi la panna montata e gli albumi battuti a neve. Mescolatevi il cedro candito tritato e dividetela in coppette di vetro.
- Servite il dessert freddo, dopo averlo tenuto in frigorifero.

VELLUTATA AL CEDRO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 cedri
- 4 uova
- 300 g di zucchero
- 100 g di burro

PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuta una crema uniforme, biancastra e schiumosa, incorporatevi il burro; poi stemperate il tutto con il succo dei cedri e la loro buccia finemente grattugiata.
- Aggiungete lentamente al preparato gli albumi a neve e una tazzina d'acqua, rimestando. Poi mettete la ciotola a bagnomaria e lasciate addensare il liquido, mescolandolo, fin quando avrà assunto la densità d'una crema.
- Appena densa, dividete la "vellutata" in quattro coppette e mettetela in fresco.

BUDINO DI SANGUIGNE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 arance
- 6 uova
- maizena
- 250 g di zucchero
- 50 g di mandorle
- 1/4 di litro di latte
- burro

PREPARAZIONE

- In una ciotola lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuta una crema omogenea, mescolatevi la buccia di due arance finemente tritata, un cucchiaino di amido di mais (maizena) e due di farina di mandorle (o di mandorle tritate molto finemente).
- Stemperate il tutto con il succo delle arance e il latte; poi incorporate al preparato anche gli albumi battuti a neve.
- Mettete la ciotola (o un pentolino di analoga capacità) a bagnomaria: immersa, cioè, in un recipiente più grande nel quale sia acqua in leggera ebollizione, e fate addensare il composto piano, rimestandolo.
- Appena densa, incorporate alla crema una noce di burro; poi dividetela nelle coppette e fatela raffreddare.

MOUSSE DI LIMONE

per 6 persone

INGREDIENTI

- 2 limoni
- 3 albumi
- 50 g di zucchero
- 75 g di amido
- 2 bicchieri di latte
- 1 cucchiaio di brandy
- 30 g di cedro candito (tritato)

PREPARAZIONE

- Grattugiate la buccia dei limoni (solo la parte gialla); raccoglietela in un pentolino e lasciatela sbollentare per 10 minuti in un bicchiere d'acqua.
- A parte, intanto, fate addensare il latte in cui siano stati sciolti l'amido e lo zucchero. Appena densa, aggiungete alla crema il succo filtrato dei limoni e le bucce in precedenza sbollentate, ben sgocciolate.
- Mescolando piano, incorporate alla crema gli albumi a neve. Poi versatela in una ciotola e mettetela in frigorifero.

GELATINA DI LIMONE

per 8 persone

INGREDIENTI

- 20 g di colla di pesce
- 5 limoni
- 400 g di zucchero
- 1 bicchierino di brandy
- olio

PREPARAZIONE

- Spremete i limoni e aggiungete al loro succo (filtrato) tanta acqua fino ad arrivare a 1 litro.
- Aggiungete al liquido lo zucchero, il brandy e la colla di pesce, ammollata a parte in acqua fredda (e, poi, strizzata).
- Sciogliete il tutto, scaldandolo su fiamma bassa senza che raggiunga l'ebollizione.
- Quando il preparato sarà limpido e uniforme, versatelo in uno stampo ad anello unto d'olio, sul cui fondo sia stata disposta una corona di sottilissime fette di limone (tagliato con tutta la buccia), disposte a scaletta, sovrapponendo in parte un disco all'altro.
- Mettete lo stampo in frigorifero per 2 o 3 ore; poi, quando il preparato sarà rassodato, capovolgetelo al centro di un largo piatto circolare e liberatelo cautamente dello stampo.

LEMON CURD

per più persone

INGREDIENTI

- 4 limoni freschi
- 100 g di burro
- 350 g di zucchero
- 4 uova

PREPARAZIONE

- Mettete in una casseruola le bucce grattugiate dei limoni e il loro succo. Aggiungete il burro e i tuorli, lavorati a crema con lo zucchero: poi unite gli albumi battuti a neve.
- Mettete il recipiente a bagnomaria e fate addensare dolcemente rimestando.
- Ottenuta una crema liscia e densa, fatela raffreddare: poi raccoglietela in un vasetto e usatela per spalmare crackers e tartine all'ora del tè, subito o entro 60 giorni.

BUDINO DI LIMONE DELLA NONNA

per 8 persone

INGREDIENTI

- 1 litro di latte
- 8 uova
- 8 cucchiaini di zucchero
- 1 limone fresco di giardino
- 60 g di mandorle pelate

PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Rigirate il preparato fino a renderlo ben liscio e omogeneo; Aggiungetevi, quindi, la buccia finemente grattugiata e il succo del limone.
- Stemperate il tutto con il latte, versandolo a filo e rimestando con cura; poi mettete il recipiente a bagnomaria e lasciate che il preparato si addensi piano, rimestandolo dolcemente.
- Quando la crema sarà ben gonfia e vellutata, versatela in una coppa di vetro o cristallo; spargetevi in superficie le mandorle grattugiate a scaglie, e mettetela in frigo.

COPPE SUPREME

per 4-6 persone

INGREDIENTI

- 6 uova
- 300 g di zucchero
- 1 pizzico di vanillina
- 2 limoni
- 200 g di burro
- 500 g di panna montata

PREPARAZIONE

- Lavorate a crema le uova con lo zucchero. Ottenuta una crema liscia e uniforme, aggiungetevi la vanillina, il succo e la buccia grattugiata dei limoni e il burro a pezzetti.
- Addensate il tutto a bagnomaria. Poi fatelo raffreddare e incorporatevi la panna montata, battendo piano il tutto dal basso verso l'alto.
- Ottenuta una crema lucida e vellutata, versatela in coppette e ponetela in fresco a refrigerare.

COPPE DI POMPELMO

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 grossi pompelmi rosa
- 1 bicchiere di panna
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio di burro
- 1 limone
- 1 tuorlo
- 75 g di farina
- 100 g di zucchero
- 1/2 bustina di vanillina
- 4 ciliegine candite
- 4 cimette di menta

PREPARAZIONE

- Tagliate i pompelmi a metà, orizzontalmente, e vuotateli. Setacciate la polpa prelevata; versate il liquido in un pentolino e mescolatevi il tuorlo e il burro lavorati a crema con lo zucchero, la farina sciolta in poca panna, il resto della panna, il latte, la vanillina, la buccia grattugiata del limone e il suo succo.
- Mettete il recipiente sul fuoco e portate il liquido a ebollizione. Mescolatelo, mentre va addensandosi; alla fine, fatelo sobbollire qualche istante; poi distribuite la crema nelle quattro bucce vuotate, decorate ciascuna di esse con una ciliegina e foglie di menta e ponete il tutto in frigorifero a refrigerare.

ARANCE LACCATE

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 arance bionde
- 125 g di zucchero
- 2 cucchiai di maraschino

PREPARAZIONE

- Sbucciate le arance, recuperando solo la parte gialla della buccia. Tagliatela a striscioline e fatela sobbollire in poca acqua per un'ora. Poi scolatele.
- A parte, intanto, sbucciate le arance "a vivo": liberandole, cioè, oltre che della pellicola bianca (albedo), anche della pelle che ricopre gli spicchi, ma lasciandole intere. Fatto ciò, poggiate ciascuna di esse al centro di una coppetta.
- A questo punto, preparate uno sciroppo con un quarto di litro di acqua e lo zucchero; aggiungete le bucce sgocciolate e fate cuocere il tutto, finché le bucce non saranno trasparenti (10 minuti circa).
- Ottenuto ciò, mescolate allo sciroppo il liquore. Versate lo sciroppo sulle arance intere e fate raffreddare.

DESSERT DI POMPELMI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 pompelmi rosa
- 100 g di zucchero
- 1 bicchierino di rum

PREPARAZIONE

- Sbucciate i pompelmi "a vivo" e affettateli orizzontalmente a fette di 2 cm circa.
- Sciogliete lo zucchero in un bicchiere d'acqua e fatelo fondere in una teglia. Fate bollire il liquido per circa 10 minuti; quindi poggiatevi le fette di pompelmo; poi rigiratele e fatele cuocere nello sciroppo per circa 6 minuti.
- Fatto ciò, dividete le fette in quattro piccoli piatti ovali da forno, disponendole a scaletta (tre o quattro fette per piatto); spruzzatele di whisky, umettatele con lo sciroppo e passatele sotto il grill a caramellare.

RAGGIERA DI SPICCHI DORATI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 5 arance
- 2 tuorli
- 100 g di zucchero
- 1 bicchierino di brandy
- 100 g di panna

PREPARAZIONE

- Sbucciate quattro arance, staccatene gli spicchi e pelateli con cautela, cercando di non frantumarli. Liberateli dei semi; poi sistemateli in quattro piattini da forno, disponendoli a raggiera.
- Fatto ciò, raccogliete in un pentolino i tuorli e, rimestando delicatamente, incorporatevi lo zucchero. Lavorate il tutto a lungo; quindi, ottenuta una crema liscia e omogenea, stemperatela con il succo dell'ultima arancia; aggiungetevi la buccia grattugiata della stessa arancia e il brandy; poi ponete il recipiente a bagnomaria e lasciate addensare il composto piano, rimestandolo dolcemente.
- Quando la crema sarà densa, fatela intiepidire; quindi incorporatevi la panna.
- Versate la crema sulle arance, e ponete i piattini sotto il grill, perché gli spicchi possano dorare.

TIRAMISÙ ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 1/4 di litro di latte
- 1/4 di litro di panna
- 3 arance
- 1 cucchiaino di amido per dolci
- 12 savoiardi
- 4 cucchiai di grappa

PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuta una crema uniforme, incorporatevi l'amido; poi stemperatela con il latte e la panna; aggiungetevi il succo delle arance e poca della loro buccia grattugiata finemente.
- Versate il preparato dentro una casseruola di dimensioni adeguate e ponetelo sul fuoco, in modo che possa addensarsi, raggiungendo l'ebollizione. Durante questa operazione, rimestatelo incessantemente; alla fine, dopo averlo lasciato sobbollire un istante, spento il fuoco, lasciatelo intiepidire.
- Appena tiepido, poco alla volta, mescolatevi gli albumi battuti a neve.
- Prendete una pirofila rettangolare di medie dimensioni e disponete sul suo fondo una metà dei savoiardi. Spruzzateli di grappa e copriteli con la metà della crema.
- Adagiate sulla crema gli altri savoiardi; spruzzateli di grappa e copriteli con il resto della crema.
- Fatto ciò, spargete sulla superficie del preparato ancora dell'altra buccia d'arancia grattugiata e mettete il tutto in frigorifero.

SUNSET GRAPE FRUIT

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 pompelmi
- 1 bicchiere di vodka
- 6 grosse pesche gialle mature
- 4 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

- Liberare i pompelmi della calotta superiore. Prelevarne tutta la polpa, attraverso l'apertura e spremetela.
- Mescolatene il succo ad altrettanta vodka e versate il liquido dentro le scorze vuotate, dentro le quali siano stati raccolti pezzetti di pesca.
- Tenete il tutto in frigorifero e servitelo ben freddo.

BISCOTTI AL LIMONE

per più persone

INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 75 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 tuorlo
- 1 limone
- 150 g di zucchero a velo
- sale

PREPARAZIONE

- Lavorate a crema il burro con lo zucchero; aggiungete alla crema ottenuta anche il tuorlo e rimestate il tutto con cura.
- Aggiungete ai precedenti ingredienti la buccia del limone finemente grattugiata e la metà del succo del medesimo agrume; poi, spargendola a manciate, incorporatevi la farina in precedenza mescolata al lievito, e un pizzico di sale.
- Lavorate l'impasto alla svelta, aggiungendo, se occorre, dell'altra farina; quindi, ottenuto un composto liscio e sodo, spianatelo a circa 6 mm di spessore e ritagliatevi dei biscotti della forma preferita. Adagiateli sulla piastra unta del forno e cuoceteli a calore medio (180°), finché non saranno dorati.
- A cottura ultimata, spennellate i biscotti con un amalgama ben mescolato di zucchero a velo e succo di mezzo limone. Lasciate asciugare questa glassa all'aria; poi conservate i biscotti in una scatola a chiusura ermetica.

MACEDONIA ESOTICA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 piccoli ananas
- 2 arance
- 1 limone (succo)
- 2 banane
- 150 g di zucchero
- 400 g di gelato di limone
- 1 bicchierino di rum

PREPARAZIONE

- Tagliate gli ananas nel senso della lunghezza e scavateli, prelevandone la polpa e lasciando intatte le scorze a forma di coppe.
- Mondate l'altra frutta e tagliatela a dadolini; aggiungetevi la polpa dell'ananas a pezzetti e raccoglietela in una terrina; cospargetela di zucchero; poi spruzzatela di liquore; quindi dividetela nella quattro mezze scorze degli ananas, che intanto avrete disposto su altrettanti piccoli piatti ovali e poggiatevi sopra il gelato di limone a palline.

POMPELMI GELATI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 pompelmi rosa
- 1 dozzina di cubetti di ghiaccio
- 1 bicchierino di grappa
- 4 cucchiari di zucchero

PREPARAZIONE

- Prelevare la polpa dei pompelmi, dopo averli liberati della calotta superiore, scavandoli con un cucchiaino attraverso l'apertura.
- Spremete la polpa e filtratene il succo: poi versatelo in una ciotola, nella quale siano già i cubetti di ghiaccio tritati e la grappa. Mescolate il tutto, aggiungendovi lo zucchero; poi dividetelo dentro le quattro scorze vuotate dei pompelmi e mettete subito il tutto nel freezer.
- Servite le coppe ghiacciate, cosparse di zucchero, con un cucchiaino lungo.

ARANCIOTTI AL CIOCCOLATO

per più persone

INGREDIENTI

- 4 arance dalla buccia spessa
- 200 g di cioccolato fondente
- burro
- olio

PREPARAZIONE

- Sbucciate le arance, prelevando le bucce a pezzi grandi di forma possibilmente rettangolare. Eliminate la parte bianca (albedine) e tagliate quanto rimane a fettucce di circa 4 mm di larghezza. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria, aggiungendovi una noce di burro.
- Appena fuso, calatevi i bastoncini di scorza d'arancia. Quando saranno tutti completamente ricoperti di cioccolato, prendendoli con uno stecchino trasferiteli su di una superficie leggermente oliata e lasciateli asciugare.
- Alla fine, conservateli in scatola ermetica.

ARANZADA SARDA

per più persone

INGREDIENTI

- 250 g di bucce secche d'arancia
- 100 g di mandorle
- 250 g di miele
- olio

PREPARAZIONE

- Ammorbidite le bucce in acqua. Quando saranno morbide, scolatele e tagliatele a striscioline. Immergetele nel miele in precedenza fuso a bagnomaria, e mescolatevi le mandorle tostate e pelate. Lasciate il recipiente a bagnomaria e fate cuocere il miscuglio, rimestandolo, per circa mezz'ora.
- A questo punto, versate il tutto su di un piano levigato, moderatamente unto di burro; appiattitelo con la lama d'un largo coltello e tagliatelo a bastoncini; quindi lasciatelo rassodare.

CONFETTURA DI ARANCE

per più persone

INGREDIENTI

- 1 kg di arance non trattate
- 750 g di zucchero
- 1 limone
- 2 cucchiaini di brandy

PREPARAZIONE

- Prelevate la parte gialla (flavedo) dalle bucce delle arance e del limone, tagliatela a striscioline e sbollentatela.
- Liberare, intanto, gli agrumi della parte bianca della buccia (albedine) e tagliateli a pezzetti, eliminando i semi.
- Raccogliete la polpa e le bucce sbollentate (sgocciolate) in un tegame e copritele d'acqua. Ponete il recipiente sul fuoco e lasciate sobbollire il tutto per un'ora.
- Aggiungete, a questo punto, lo zucchero, rimestate e proseguite la cottura fino a quando il composto sarà denso (30 minuti circa).
- Invasate la confettura quando sarà fredda o tiepida e fatela, quindi, raffreddare del tutto.
- Alla fine, bagnate la superficie con il brandy e tappate.

BEVANDE, BIBITE E LIQUORI

LIQUORE DI MANDARINO

per più persone

INGREDIENTI

- 1/2 litro di alcol fine a 90°
- 1 ventina di mandarini
- 300 g di zucchero
- 400 g di acqua

PREPARAZIONE

- Raccogliete in un barattolo di vetro le bucce dei mandarini freschi (solo la parte gialla), colmandolo a metà. Aggiungete l'alcol, fino a coprirli. Tappate il recipiente e lasciate il tutto a riposo, per due settimane, agitando il preparato una volta al giorno.
- Dopo due settimane, filtrate e aggiungete uno sciroppo di zucchero e acqua. Tornate a tappare e fate stagionare due mesi.
- A questo punto, dopo averlo filtrato ancora una volta, il liquore è pronto al consumo (anche se una ulteriore stagionatura di due mesi non può che migliorarlo).

LIQUORE DI LIMONI

per più persone

INGREDIENTI

- 250 g di zucchero
- 1/4 di litro di acqua
- 4 limoni freschi di giardino
- 1/2 litro di alcol fine a 90°
- 1 stecca di cannella
- 1 bustina di zafferano

PREPARAZIONE

- Allestite uno sciroppo facendo sobbollire lo zucchero nell'acqua. Lasciatelo sobbollire piano e, intanto, a parte, lavate i limoni (che siano freschi di giardino); sbucciateli e raccogliete la buccia (la parte gialla) in una bottiglia. Aggiungete 1/2 litro di alcol fine.
- Dopo 10 giorni, versate nella bottiglia anche il succo di tre limoni (filtrato) e lo sciroppo ormai freddo, la stecca di cannella e un pizzico di zafferano.
- Fate riposare il tutto per 20 giorni; poi filtratelo. Dopo averlo filtrato, tappatelo e fatelo invecchiare ancora per due mesi.

LIMONCELLO

per più persone

INGREDIENTI

- 10 limoni di Positano
- 1 litro di alcol fine (90°)
- 900 g di zucchero
- 1 litro di acqua

PREPARAZIONE

- Per la preparazione di questo liquore si raccomanda l'acquisto di limoni provenienti sicuramente da Positano; perché è a Positano che si trovano i celebri limoni dal gusto dolce, simile al cedro, detti "sfusati", che servono alla preparazione del limoncello.
- Prelevate dai limoni la parte gialla delle bucce; raccoglieteli in un barattolo da 2 litri e versatevi sopra l'alcol. Tappate il barattolo e lasciate riposare il tutto per 20 giorni.
- Trascorso questo tempo, filtrate il liquido; rimettetelo nel barattolo e aggiungete uno sciroppo di acqua e zucchero.
- Tornate a tappare il recipiente e lasciate stagionare il liquore almeno per due mesi, prima di adoperare.

Nota: Se aggiungete 1/4 di litro di latte condensato al precedente liquore, contemporaneamente allo sciroppo, otterrete un'ottima "crema di limoncello".

MANDARINETTO

per più persone

INGREDIENTI

- 10 piccoli mandarini
- 150 g di zucchero
- 400 g di acqua
- 450 g di alcol
- 6 chiodi di garofano
- 1 stecca di cannella

PREPARAZIONE

- Raccogliete i mandarini in un grande barattolo, ben stipati e steccati con i chiodi di garofano. Aggiungete la cannella, l'alcol e uno sciroppo di zucchero e acqua.
- Tappate e fate riposare per sei mesi. Trascorso questo tempo, filtrate e fate riposare ancora sei mesi.

COCKTAILS AGLI AGRUMI

a) drink al brandy:

- 1/2 limone
- 1/2 arancia
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 cucchiaino di menta (alla fine)
- ghiaccio

b) ginfizz:

- 2/3 gin
- 1/3 succo di limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- ghiaccio e shaker

c) daiquiri:

- 3/4 rum bianco
- 1/4 succo di limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- ghiaccio e shaker

d) paradise:

- 2/4 di gin
- 2/4 succo di mandarino
- 1 cucchiaino di limone
- ghiaccio e shaker

e) cocktail al rhum:

- 60 g di rhum
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di albume
- 1 cucchiaino di zucchero
- ghiaccio e shaker

f) cocktail alla vodka:

- 40 g di vodka
- 40 g di sherry
- 2 spruzzi di angostura
- 1 cucchiaino di succo di limone
- ghiaccio e shaker

g) tovarich:

- 2 parti di succo di limetta
- 3 di doppio kummel
- 5 parti di vodka

- 3 parti di ghiaccio
- fettine di limone per decorare

h) Mississippi:

- 2 cubetti di ghiaccio
- 2 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di whisky
- scorzetta di limone per decorare
- 1 limone (succo)

i) Spumante all'arancia:

- 2 bicchieri di spumante ghiacciato (da versare al momento di servire in una caraffa ove sia il succo di 2 arance)
- 8 spicchi d'arancia per decorare

VINO ALL'ARANCIA

per più persone

INGREDIENTI

- 1 kg di arance bionde
- 1 litro di vino bianco secco
- 200 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di grappa

PREPARAZIONE

- Tagliate le arance a fette sottili, senza sbuciarle. Raccoglietele sul fondo di un barattolo di circa 1,5 litro di capacità e versatevi il vino. Tappate e tenete a riposo.
- Dopo 8 giorni, versate il tutto in un tegame; aggiungete lo zucchero e fate bollire per 5 minuti. A questo punto, spegnete il fuoco e aggiungete al preparato la grappa; fate raffreddare, poi filtrate.
- Tenere il barattolo ben chiuso in frigo per 8 giorni e servite il vino ben freddo, al dessert.

GROG AL MANDARINO

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1 bicchiere di succo di mandarino
- 1 bicchiere di rum
- 1 bicchiere di acqua
- scorzetta di mandarino
- zucchero
- cannella

PREPARAZIONE

- Fate bollire l'acqua con la scorzetta di mandarino e, intanto, spremete i mandarini per ricavarne il succo da filtrare.
- Poi versate il liquido bollente e il succo in una caraffa. Aggiungete il rum; zuccherate a piacere e cospargete di cannella in polvere.

PUNCH ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 3 arance
- 150 g di zollette di zucchero
- 1 bicchiere d'acqua
- 2 bicchieri di vino rosso
- 2 chiodi di garofano

PREPARAZIONE

- Lavate due arance, sbucciatele e spremete le bucce sulle zollette disposte in uno strato sul fondo di un tegame.
- Aggiungete l'acqua, il vino, i chiodi di garofano e il succo delle due arance.
- Fate dare un bollore; poi versate il liquido bollente nei bicchieri sul cui fondo sia una fetta d'arancia (affettata con tutta la buccia).

TÈ ALL'ARANCIA

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 tazze di tè leggero
- 2 tazze di succo d'arancia
- 4 cucchiaini di liquore d'arancia
- 4 fette d'arancia
- zucchero

PREPARAZIONE

- Scaldate il tè e il succo d'arancia. Aggiungetevi il liquore e zucchero a volontà (poco).
- Versate la bevanda in tazze sul cui fondo sia una fetta d'arancia. Servite immediatamente.

Indice

Introduzione

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti

Piatti di mezzo e insalate

Dolci

Bevande, bibite e liquori