



**ANGUILLA MARINATA**

Pulire l'anguilla. Se è grossa tagliarla a pezzi di 6 - 7 cm. e con degli stecchini infilarla fermando insieme delle foglie di alloro. Se è piccola infilare lo stecchino e le foglie di alloro, piegandola a zig-zag. Salarla. Passare l'anguilla in poca farina e friggerla in olio abbondante fino a quando non sarà ben rosa. Scolarla. Sistemare l'anguilla in un vaso unendo altre foglie di alloro, grani di pepe, spicchi di aglio. Coprire completamente le anguille con aceto di vino e dopo aver chiuso il vaso ermeticamente porlo in luogo fresco per 10 - 15 giorni.

Servire l'anguilla scolata dall'aceto e irrorata con olio di oliva.

**ANGUILLA IN UMIDO**

Ingredienti: anguille 800 gr. - cipolla - carota - sedano - aglio - 1 bicchiere vino bianco - 1 bicchiere salsa pomodoro - piselli 400-500 gr. sale - pepe - prezzemolo

Tritare fini le verdure e farle appassire in poco olio, unire l'anguilla spellata e tagliata a pezzi e farla rosolare e insaporire bene unendo sale e pepe. Unire il vino e farlo evaporare, unire la salsa di pomodoro ed i piselli e ultimare la cottura a fuoco lento. Spruzzare con prezzemolo tritato.

**RISOTTO ALL'ANGUILLA**

Ingredienti: 500 gr. anguille - 350 gr. riso - cipolla - aglio - prezzemolo - brodo - vino bianco.

Pulire l'anguilla e spellarla. Tagliarla a tronchetti. Friggerla in olio bollente a metà cottura

Far appassire in olio la cipolla e l'aglio, unire l'anguilla diliscata ed il riso, fare insaporire bene poi, sempre mescolando, unire sale e pepe. Tirare a cottura con il brodo. Quando il riso sarà quasi cotto unire 1 bicchiere di vino bianco e far evaporare. Servire con una spruzzata di prezzemolo tritato.

*DONATELLA MANICARDI*



**RISOTTO AL CAVOLO VERZA**

Ingredienti per 4 persone:

350 gr. di riso - 100 gr. di pancetta affumicata 1/2 cavolo verza - 1 cipolla - 1 bicchiere di vino bianco secco - parmigiano - brodo - sale - pepe

Affettare sottilmente il cavolo. Imbiondire la cipolla con il burro e la pancetta tagliata a dadini, aggiungere il cavolo, sale, pepe, un mestolo di brodo e far sobbollire per 15 minuti. Versare sul riso, tostare, sfumare con il vino e portare a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta. Cospargere col parmigiano e servire subito

**CAVOLO STRASCICATO**

Ingredienti per 4 persone:

1 cavolfiore - gr.300 di pomodori maturi o "pelati" - 2 spicchi d'aglio - 2 salsicce - 150 gr. di olive nere - aceto - olio d'oliva - sale e pepe.

Lessare il cavolo in acqua salata alla quale è stato aggiunto mezzo bicchiere d'aceto. Lasciarlo intiepidire, quindi dividerlo in cimette e tagliare il torsolo a pezzetti.

In una padella fare rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, gli spicchi d'aglio interi e prima che prendano colore aggiungete le salsicce spellate e fatte a pezzi. Aggiungere il cavolo, salare, pepare e farlo insaporire per qualche minuto.

Unire anche i pomodori e cuocere, senza coperchio, per circa mezz'ora: Pochi minuti prima di togliere dal fuoco aggiungere le olive.

**.CONFETTURA DI CACHI E PERE**

Ingredienti:

gr. 500 di cachi - gr. 500 di pere - 1 busta di fruttapec (pectina) - gr. 700 di zucchero - succo di un limone

Mondare, spellare i cachi e metterli in una pentola alta, schiacciandoli un poco col mestolo. Mondare, sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti fini e metterle nella pentola, insieme ai cachi. Mescolarvi il fruttapec. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione e aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 8 minuti a fuoco vivace. Passare il tutto al passaverdura, quindi rimettere la purea nella pentola, aggiungervi il succo di limone e far bollire per 4 minuti, sempre mescolando. Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti preriscaldati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**COPPE DI CACHI**

Ingredienti per 4 persone:

4 cachi - 2 kiwi - mandorle - zucchero - rhum o grappa.

Sbucciare delicatamente i cachi, tagliarli a pezzetti e metterli nelle singole coppette.

Distribuirvi sopra un po' di zucchero, i kiwi sbucciati e tagliati a pezzetti e delle lamelle di mandorle. Spruzzare con il liquore e servire.