



CUCINARE CON L'ALLORO

Le foglie di alloro dovrebbero essere usate 1 o 2 giorni dopo averle tolte dalla pianta perché perdano un po' del gusto amarognolo.

Un mazzetto di alloro posto nell'armadio è un ottimo antitarma.

Alcune foglie nel vaso del riso o della pasta impedisce la formazione di insetti.



FEGATINI ALL'EMILIANA

In un piccolo tegame porre i fegatini di pollo con un trito di cipolla, uno spicchio d'aglio, sale, pepe, 3-4 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, due foglie di alloro e un filo di olio.

Coprire con un foglio di alluminio e con il coperchio e cuocere lentamente per alcune ore unendo, se si asciuga troppo, un po' di brodo.

Frullare il tutto (dopo aver tolto l'alloro) e servire con i quadretti in brodo di carne o spalmare sulle fette di pane come antipasto.

FEGATO ALLA TOSCANA

Tagliare i pezzi di fegato di maiale o vitellino e infilarli in uno spiedino alternando pezzi di fegato a pezzi di carne (facoltativi).

Sistamarli in un tegame con uno spicchio d'aglio, 3-4 foglie di alloro e un trito di rosmarino, salvia e finocchio selvatico, ricoprire con strutto e cuocere lentamente dopo aver salato e pepato.

Togliere gli spiedini, scolarli bene, cospargerli con il trito di erbe rimasto e servirli bollenti.

Si possono conservare in frigo 5-6 giorni lasciandoli nello strutto, il gusto ne migliora.

LIQUORE DI ALLORO

- 20 foglie di alloro
- 20 foglie di limone o arancio
- 20 foglie di basilico
- 40 fiori di camomilla

Mettere tutto in un vaso con 400 gr. di alcool, 650 gr. di acqua, 150 gr. di zucchero.

Chiudere ermeticamente, lasciare macerare 10 giorni scotendo il vaso di tanto in tanto. Filtrare e mettere in bottiglia; servire a fine pasto come digestivo.

SCIROPPO ALL'ALLORO PER LA TOSSE

Sminuzzare due foglie di alloro e metterle a macerare in un tazza di acqua bollente per alcuni minuti, unite un cucchiaino di miele; serve per calmare gli attacchi di tosse, nell'arco della giornata se ne possono bere 1 o 2 tazze.

Per gli adulti: ½ litro di vino bianco. 10 o 12 foglie di alloro, miele.

Bollire il vino, unire l'alloro e lasciare macerare, aggiungere il miele, filtrare e conservare in bottiglia.

Dosi. 1 tazzina prima di coricarsi.

IL BASILICO IN CUCINA

In cucina viene aggiunto all'ultimo minuto per mantenere intatto il suo profumo.

Ottimo sulle insalate e frittate dà il massimo sulla pasta e nelle salse.

Per la conservazione : si fanno essiccare all'ombra le foglie e si conservano in recipienti di vetro.



PESTO ALLA GENOVESE

- 40 foglie di basilico
- 20 gr. di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva, sale, parmigiano o pecorino

Tritare l'aglio, il basilico e i pinoli e unire l'olio a filo come se si preparasse una maionese. Quando il pesto non ingloba più olio (circa un mezzo bicchiere), unire il parmigiano o il pecorino stagionato e condire con pasta lunga tipo bavette o trenette.

ZUCCHINE ESTIVE

Tagliare a fette lunghe delle zucchine ben lavate e grattate, scottarle in acqua salata, scolarle e sistemarle su un piatto, condirle con olio, limone, sale e un trito molto abbondante di basilico e prezzemolo, porre in frigo per alcune ore e servire.



POLPETTE AL BASILICO

Per 4 persone: 300 gr di carne tritata (primo taglio di vitellina)

- 3 dl di salsa besciamella
- 1 mazzetto di basilico
- 2 uova
- 50 grammi di parmigiano grattugiato
- 100 gr di farina sale e pepe q.b.

Olio per frittura.

Sistematte la carne tritata due volte in un contenitore. Unite la salsa besciamella, il sale, il pepe e mescolate delicatamente. Aggiungete abbondante basilico tritato finemente, le uova, il

parmigiano e lavorate il tutto fino a quando avrete ottenuto un impasto consistente. Dal composto ricavate tante polpette della grandezza di una noce, infarinatete e frigetetele in abbondante olio bollente. Sistematele su carta assorbente per eliminare l'olio superfluo e tenetele in caldo fino al momento di servire.