



Annamaria Losi

Primo piatto: I Pissarei di casa mia alla vecchia maniera

Mi sono discostata leggermente dalla ricetta tradizionale, che prevede una percentuale di pan grattato superiore, ma ogni famiglia la personalizza un po', e questa è la mia versione.

Ingredienti

Per la pasta:
farina 0, 300 g
pan grattato, 100 g
acqua, 210 ml
sale, un pizzico
Per il condimento:
fagioli dell'occhio, 1 kg
cotenne, 350 g
carote 2-3
sedano, un costa
cipolla, 1
Brodo di carne
Bouquet garni
Olio evo
Pepe
Burro

Esecuzione

Lavoro gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, formo una palla che metterò a riposare coperta in frigorifero per mezz'oretta.

Procedo a fare le "bisciette" che a noi piacciono sottili e preparo i pissarei alla maniera tradizionale

Ammollo i "fasulin" per tutta la notte. In acqua bollente salata lessò le cotenne per 10 minuti.

In una casseruola scaldo l'olio e una noce di burro unisco le verdure mondiate e tritate, unisco le cotenne tagliate a listarelle, e i fagioli ammollati in precedenza. Unisco il brodo di carne e il bouquet garni. Regolo di sale e lascio cuocere piano piano per almeno 4/5 ore a fuoco dolce. Quando il sugo



è pronto e si è ridotto, ne prelevo una parte e la frullo, unendola di nuovo in pentola al resto del sugo, per dare cremosità.

Porto a cottura i pissarei e li unisco al sugo lasciandoli “basotti “. Li servo con un filo d’olio e un giro di pepe.

Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc, Colombaia, Azienda agricola Baraccone, Ponte dell’olio (PC)





Annamaria Losi

Secondo piatto: Le Boeuf Bourguignon de Memé

Memè era zia Adele, emigrata in Francia, sorella della mia nonna materna con la quale trascorrevamo le estati vicino a Parigi, gli altri cugini la chiamavano Memé (nonna) e io sin da bambina la ho sempre chiamata così. Memé trascorrevano ore in cucina e al ricamo, ed io bambina ho conservato alcune delle sue ricette.

Ingredienti per 8 persone

cappello del prete, 1400 g
pancetta affumicata, 150 g
carote 3
cipolle 2
farina, 2 cucchiari
Concentrato di pomodoro
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes Philippe Le Hardi, 1 bottiglia
Brodo di seconda
Sale
pepe
burro
cipolline borettane, 500 g
funghi champignon de Paris, 500 g
Bouquet guarni
cioccolato fondente, un quadrato

Esecuzione

Taglio il manzo a tocchetti regolari e metto da parte. Taglio la pancetta a cubetti, la rosolo in padella, la metto da parte, nella medesima casseruola rosolo la carne con un pò di burro e la metto da parte. Mondolo le verdure e le taglio a pezzi grandi per prepararle alla lunga cottura, le metto in casseruola e le rosolo qualche minuto. Unisco la carne, la pancetta e due cucchiari di farina mescolando bene, aggiungo il concentrato di pomodoro, il vino. Unisco il bouquet garni. Porto a bollore a fuoco vivo per far evaporare la parte alcolica. Unisco il brodo porto a bollore e lascio andare piano piano a fuoco basso per almeno $\frac{3}{4}$ ore.

In una padella fondo un po' di burro, con un po' di zucchero e un goccio d'acqua, metto le cipolline borettane, copro con carta forno e faccio caramellare per circa 20 minuti. A parte salto in padella gli champignon tagliati in quarti.



A fine cottura del manzo unisco le cipolline, i funghi e il cioccolato, amalgamo e cuocio per altri 10 minuti.

Bevanda in abbinamento

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes Philippe Le Hardi

