

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

FARINATA

Ingredienti

1/4 kg di farina di ceci, 1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe, acqua.

Preparazione

Mescolare la farina di ceci con sale e acqua (3/4 di litro) e lasciare riposare per almeno 4 ore. Prendere il testo (speciale tegame per farinata), ungerne abbondantemente il fondo, quindi versare il composto passandolo in un setaccio e rimestarlo fino a quando non si sarà amalgamato con l'olio.

Mettere a cuocere in forno caldo e non levare fino a che la superficie della farinata non risulta ben dorata.

Secondo la leggenda, durante un lungo assedio i soldati avrebbero fatto uso dei loro scudi per cuocere alla fiamma i ceci che avevano a disposizione, frantumandoli e impastandoli con olio e acqua: questa sarebbe l'origine di questo popolarissimo piatto.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

FOCACCETTE COL FORMAGGIO

Ingredienti

1 Kg. di farina "00"; 1 dl. di olio di oliva; sale quanto basta; 2 dl. acqua; Crescenza freschissima; Olio per friggere.

Preparazione

Preparare gli ingredienti. Formare un impasto con farina, versando un pò di olio d'oliva, aggiungete il sale ed infine l'acqua, lavorate a mano (potrete farlo anche con l'impastatrice) sino a quando l'impasto risulterà morbido e liscio. Farlo riposare per circa 60 minuti in temperatura di circa 18/20° e coprire. Dopo aver lasciato riposare l'impasto per 60 minuti, dividete l'impasto per prelevarne un pane di circa 1/2 chilogrammo e tirarlo leggermente con il mattarello rendendo la pasta sottile. Ritagliarla a piccoli quadri dalla dimensione circa di cm. 10 per lato. Su ogni quadro mettere circa gr. 50/60 di crescenza, ricoprirla con un altro quadrato di pasta, chiudere bene i quattro bordi e friggere in olio bollente. Durante la loro cottura, aiutandosi con un mestolo, gettare l'olio bollente sui lati che rimangono fuori esposti.

E' una ricetta da provare senza indugi!

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Ingredienti

2 kg di crescenza, 1 kg di farina bianca di grano 00 rinforzata o manitoba, 1 dl di buon olio extra-vergine di oliva, 2 dl di acqua, sale fino.

Preparazione

Sulla spianatoia lavorate la farina con un pò di olio, aggiungendo acqua fredda fino ad ottenere un impasto molto morbido. Formate un panetto, ponetelo in una terrina e fatelo riposare un'ora a temperatura ambiente, evitando correnti d'aria.

Lavorate la pasta ancora qualche minuto, formate un altro panetto, lasciatelo cinque minuti sulla spianatoia e poi stendetelo in una sfoglia sottile. Con le mani chiuse a pugno premete sulla sfoglia, cercando di allargarla e renderla ancora più fine, quasi trasparente.

Oliate uniformemente un testo di rame stagnato, grande e rotondo (i liguri usano un diametro di almeno 50 cm), oppure la placca del forno. Foderate con la sfoglia. Distribuite lo stracchino a pezzetti e ricoprite con un altro strato di sfoglia, pizzicandola in più punti con le dita fino ad ottenere dei fori di 1 cm.

Cospargete di sale e irrorate con l'olio restante, stendendolo su tutta la superficie con il palmo della mano e schiacciando nel contempo i pezzetti di formaggio. Ponete in forno caldissimo (300°) per circa 6 minuti, finché la superficie della focaccia sarà dorata. Servitela subito, tagliata a grossi pezzi.

In tempi lontanissimi la popolazione recchese si rifugiava nell'immediato entroterra per sfuggire alle incursioni dei saraceni. Si narra che grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d'ardesia coperta, venne "inventato" quel prodotto gastronomico che oggi conosciamo come "Focaccia col Formaggio". Sul finire del 1800, quando Recco contava circa 3.000 abitanti, ritroviamo la "Focaccia col Formaggio" nei cinque forni cittadini che campavano alla meglio vendendo esclusivamente le focacce liguri, uno di essi esiste ancor oggi (forno Molledo). Alla fine dell'800 aprono a Recco le prime trattorie con cucina, ed a quei tempi la "Focaccia col Formaggio" veniva proposta unicamente nel periodo di celebrazione dei morti. La tradizione della focaccia continua nei tempi ma solo dagli inizi di questo secolo viene proposta d'abitudine ai visitatori di Recco e non più come tradizionalmente solo nel giorno dei morti. Grazie all'intraprendenza di "Manuelina" la focaccia col formaggio vide il suo sviluppo commerciale e d'immagine, con le sue capacità l'abile ristoratrice attirò nella sua osteria il bel mondo d'inizio secolo diffondendo questo prodotto "principe" della gastronomia cittadina, spesso la clientela a tarda notte svegliava Manuelina per farsi preparare la deliziosa specialità, di quei tempi si ricorda che persino Guglielmo Marconi e l'Infanta di Spagna degustarono la focaccia col formaggio.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVERZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

FOCACCIA ALL'OLIO

Ingredienti

350 g di farina bianca tipo '0', 8 g di sale fino, acqua, sale grosso, 5 g di lievito di birra, olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Sulla spianatoia impastate la farina aggiungendo l'acqua, un bicchiere d'olio, il sale fino e il lievito di birra sciolto in poca acqua. Formate un panetto e ponetelo a lievitare a temperatura ambiente. Stendete il panetto su una teglia unta e lasciate lievitare di nuovo. Cospargete qua e là con grani di sale, irrorate con l'olio e schiacciate la pasta con la punta delle dita, producendo le caratteristiche fossette. Ponete in forno a 200° per circa 25 minuti.

Togliete la focaccia dal forno, spennellatela con un po' d'olio e servitela calda.

Click & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

FRANDURÀ

Ingredienti

1,4 kg. di patate, 300 gr. di farina, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 1/2 bicchiere di acqua, 1 mazzo di basilico, poco prezzemolo, 2 pomodori, sale, noce moscata.

Preparazione

Prendete un tegame e ungetelo con l'olio. Sbucciate le patate, tagliatele a fette piuttosto sottili e fatene tre strati nel tegame. Diluite la farina nell'acqua e nel latte; aggiungete poi sale, un trito dei pomodori, le uova sbattute, il basilico (tanto!), il prezzemolo ed infine una grattata di noce moscata. Versate questa pasta sulle patate ed infornate.

Click & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

POLPETTONE DI PATATE

Ingredienti

1 kg. patate gr.; 100 gr. di quagliata, detta in genovese prescinseua; 30 gr. di funghi secchi; tre uova; pane grattugiato; formaggio parmigiano; uno spicchio d'aglio; origano; olio d'oliva; sale.

Preparazione

Lessare le patate e passarle al setaccio. Batterle a lungo fino ad ottenere una crema morbidissima. Preparare un soffritto con i funghi secchi (già rinvenuti in acqua tiepida), tritati insieme all'aglio. Unire le patate tritate e far rosolare per circa cinque minuti. Ritirare dal fuoco ed unire la quagliata, tre cucchiaini di formaggio parmigiano, origano, sale e le uova battute. Amalgamare rimescolando a lungo fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Ungere il fondo di una teglia con abbondante olio e spolverare di pane grattugiato. Versare sul fondo il composto precedente e ricoprire di pane grattugiato e poco olio. Porre in forno per una ventina di minuti circa.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

Ingredienti

500 gr. di acciughe, 500 gr. di patate, la mollica di 2-3 panini raffermi, 2-3 foglie di lattuga, uno spicchio d'aglio, 4 uova, 100 gr. di parmigiano grattugiato, maggiorana, origano, 4 cucchiaini di olio, latte, sale e pepe.

Preparazione

pulire e togliere la lisca alle acciughe mantenendo però i filetti uniti. Mettere la mollica di pane a bagno nel latte. Pelare le patate, tagliarle a fette e sbollentarle in acqua salata. Dopo averle ben scolate (si consiglia di utilizzare una schiumarola, in modo da non romperle), allinearle in una teglia e coprirle con uno strato di acciughe. Nel frattempo mescolare in una ciotola il pane, ben strizzato, le foglie di lattuga e l'aglio tritati, il formaggio grattugiato, le uova, l'origano, la maggiorana e due cucchiaini di olio. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, non troppo liquido. Aggiustare di sale e pepe e riempire con il composto ogni acciuga (mediamente un cucchiaino per ogni pesce). Versare a filo l'olio rimasto e sistemare la teglia nel forno preriscaldato a 220° per 20-30 minuti, finché la superficie sarà ben dorata. Il polpettone va servito tiepido, meglio ancora il giorno dopo la preparazione.

Le acciughe rappresentano oltre il 20% del pescato globale nel mondo. La Liguria, però, cattura soltanto il 4% del totale nazionale. In ogni caso si tratta di uno dei pesci più 'gettonati' nella gastronomia della regione. Quelle più pregiate vengono considerate quelle che si pescano tra Sestri Levante e La Spezia, territorio di caccia dei pescatori di Monterosso, il centro più occidentale delle cinque terre, dove è in preparazione un presidio di Slow Food.

Le acciughe entrano nel Mediterraneo dallo stretto di Gibilterra e quando l'acqua raggiunge temperature abbastanza alte, nel periodo estivo, avviene la sua massima propagazione. Le acciughe di Monterosso, sembra a causa della diversa salinità delle acque, hanno un gusto più equilibrato delle altre, in bilico fra sapidità e delicatezza.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVERZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

REVEZZORA

Ingredienti (per 4 persone)

1 Kg di farina di mais, 50 g di lievito di birra, 1/2 bicchiere di vino bianco, olio e sale.

Preparazione

Lessate separatamente i fagiolini, le carote, le patate, la barbabietola e il prima bisogna impastare il lievito sciolto in un bicchiere di acqua tiepida con la farina, quindi lasciare lievitare per almeno 4 ore. Dopo una accurata lavorazione bisogna far riposare il tutto nuovamente per almeno 3 ore. Dopo aver oliato ben bene una teglia infornare dopo aver ben salato.

Quando si parla di focaccia si pensa subito alla Liguria e in particolare a Recco, dove e' regina quella al formaggio. Non tutti forse sanno, pero', che diverse localita' della regione hanno proprie focacce tipiche, anche se meno famose di quella al formaggio della cittadina del levante genovese. E' il caso della Revezzora, fiore all'occhiello della gastronomia di Campo Ligure, in valle Stura, vera e propria specialita' a base di farina di mais. Nella localita' della valle genovese e' considerata una prelibatezza e la sua unicita' nel panorama delle focacce liguri e' sottolineata con fierezza dai residenti.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

SCIATTAMAIO

Ingredienti

1 Kg. di fagiolini, 2 uova, 250 gr. di prescinseua (una specie di quagliata), 2 patate di media grandezza, formaggio parmigiano grattugiato, pangrattato, olio, acqua, sale.

Preparazione

lessare i fagiolini in acqua salata bollente. Tritarli grossolanamente e metterli in una terrina unendo il formaggio, le uova, la 'prescinseua', le patate bollite e spellate, il sale. Amalgamare bene e stendere il composto in una teglia precedentemente unta con olio e cosparsa di pangrattato. Spargere ancora sopra un po' di pangrattato ed infornare fino a completa doratura della superficie.

Oltre un secolo fa Genova era già un grandissimo centro, cresciuto disordinatamente attorno al porto. Nei suoi mercati, in Sarzana, in Ponticello, in "ciassa da Nunzia", si vendevano le verdure fresche provenienti dagli orti appena fuori città, gli ingredienti necessari per preparare lo "sciattamaio", un polpettone solido, sostanzioso, carico di sapore, atteso per il giorno della festa. Questa preparazione, un po' la capostipite di tutti i polpettoni genovesi, veniva anche familiarmente definita "scarbassa", con riferimento alla cesta di vimini che veniva trasportata a soma.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI SCORZONERA E TARTUFO

Ingredienti

1 kg. di scorzonera; 1 cipolla; 100 gr. di tartufo nero grattugiato; 200 gr. di farina; mezzo bicchiere d'acqua; 200 gr. di ricotta; 1 uovo; 60 gr. di formaggio grana grattugiato; pepe nero macinato; sale; olio di oliva.

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua, l'olio, il sale ed amalgamare energicamente. Pelare la scorzonera, tagliarla a tocchetti e farla brasare con cipolla tagliata sottile e l'olio in una casseruola con il coperchio. Salare, raffreddare ed unire alla radice il tartufo nero, il formaggio, la ricotta, l'uovo ed il pepe. Versare questo composto in una tortiera foderata in pasta. Chiudere la tortiera con un altro strato di pasta ed infornare per 40 minuti a 200 gradi.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI ACCIUGHE

Ingredienti

600 grammi di acciughe, 1 chilo di patate, una manciata di foglie di prezzemolo, 1 aglio, 6 pomodori maturi - o pelati - origano, sale, olio d'oliva, 2 bicchieri di vino bianco.

Preparazione

Pulire, spinare e lavare le acciughe, sbucciare le patate e tagliarle a fette circolari sottili; in una teglia unta con olio disporre le patate, salarle, ricoprirle con le acciughe che verranno poi cosparse con il battuto d'aglio, prezzemolo, origano, pomodori a pezzetti e olio d'oliva; quindi coprire ancora con patate e acciughe fino a che gli ingredienti non saranno finiti, avendo però cura di terminare con uno strato di patate, cosparso col battuto, pomodori, origano, sale, olio; solo a questo punto aggiungere i due bicchieri di vino bianco, dopodiché infornare per circa un'ora. La torta sarà pronta da servire in tavola quando le patate in superficie risulteranno cotte e croccanti e avranno preso un colorito dorato.

Una vacanza in Liguria non è mai completa se non è accompagnata da un consistente assaggio del pesce e dei mitili che in ogni parte della Regione vengono proposti sui banchi delle pescherie e sulle tavole dei ristoranti. Come avviene in altre regioni, anche in Liguria è possibile consumare pesce di ogni genere, proveniente da ogni parte del mondo. Chi vuole però unire al piacere della degustazione anche la suggestione di mangiare pesce o mitili tipici del Mar Ligure ha la possibilità di scegliere qualche cosa di unico. I 'Mitili di La Spezia' e le 'Acciughe sotto sale del Mar Ligure' rappresentano infatti quanto di meglio la regione può proporre tra il pescato proveniente dalle sue acque. Si tratta infatti di produzioni realizzate secondo procedure molto controllate che garantiscono la massima qualità e la completa sicurezza di quanto si porta in tavola. A garantire i consumatori, e i produttori impegnati a investire risorse nella ricerca del prodotto migliore, c'è la Regione Liguria che ha portato avanti in questi mesi le procedure per trasformare i mitili della Spezia e le Acciughe sotto sale del Mar Ligure in due marchi di denominazione di origine protetta, i cosiddetti 'Dop'.

Click & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI FUNGHI

Ingredienti

800 g di funghi porcini 1 ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiaini d'olio d'oliva, 2 uova, una manciata di parmigiano, la midolla di un panino bagnata nel latte, sale, 2 sfoglie per torta, olio d'oliva per ungere la teglia.

Preparazione

In una casseruola, con l'aglio e il prezzemolo tritati e l'olio caldo si "scottano" i funghi tritati (cappelle e gambi). Si mescola e si aggiusta di sale. Dopo 8 minuti, si toglie dal fuoco.

A parte si amalgamano le uova leggermente battute e la midolla di pane tritata finemente. Si scolano i funghi del grasso di cottura e si uniscono all'impasto di pane e uova e formaggio. Si unge il fondo della teglia da forno e si sistema la sfoglia più grande. Si stende uniformemente l'impasto e si ricopre con l'altra sfoglia, sulla quale si mette un poco d'olio. Si cuoce in forno (180-190°) per circa 35-40 minuti.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA PASQUALINA

Ingredienti

1 kg di fior di farina, acqua tiepida, sale, 4 mazzi di bietole (erbette), maggiorana, parmigiano, 1 kg di quagliata (o ricotta piemontese), 2 bicchieri di crema di latte, olio di frantoio, uova fresche (da 8 a 12).

Preparazione

La pasta si prepara lavorando attentamente la farina e l'acqua con un'abbondante cucchiata d'olio. Impastando, aggiungere un pizzico di sale. L'impasto deve essere messo a riposare con una salvietta bagnata sotto e una asciutta sopra. Se la massaia è esperta, può già dividere la pasta in tante parti quante sfoglie poi tirare. Si va da 16 a 24, ma la tradizione dice 33, come gli anni di Cristo. Le bietole vanno mondate, quindi lavate e tagliate a listarelle. Vanno poi lessate, strizzate e stese su un grande vassoio e mescolate con sale, parmigiano grattugiato e maggiorana tritata. La quagliata va stemperata con qualche cucchiaino di farina e 2 bicchieri di crema di latte (panna in mancanza d'altro) e rimestata. A questo punto occorre tirare la sfoglia per ottenere dischi ampi e sottili grandi quanto un'ampia teglia unta, dalla quale traboccare lungo i bordi esterni. Occorre sovrapporre un certo numero di sfoglie che vanno unte ogni volta che si stendono. Quando sarete a una dozzina di sfoglie, stenderete la bietola e verserete poco olio qua e là, senza esagerare. Sopra la bietola occorre adagiare la quagliata, nella quale si ricaveranno con il dorso di un cucchiaino delle nicchiette, tante quante sono le uova da inserire. Ogni nicchietta conterrà un po' d'olio, un po' di parmigiano grattugiato e una nuvoletta di pepe bianco. Poi scoccherete le uova in modo che siano contenute nelle loro fossette. Ora si dovrà ricoprire la torta con altre sfoglie, da 10 a 12, ben oliate e ben distaccate. La torta va messa nel forno ben caldo e lasciata crostare per almeno tre quarti d'ora. Se ne segua la cottura e si punga la sfoglia superiore, per evitare che la crosta scoppi e risulti antiestetica. È preferibile gustare la torta appena appena tiepida o addirittura fredda. Il segreto per giudicare una buona 'pasqualina' è l'assaggio dell'orlo, detto gentilmente in genovese "oexin" (cioè piccolo orecchio).

È l'ultimo dei grandi intermezzi della cucina genovese. La ricetta originale è perduta nel tempo, anche se sappiamo, da un documento casuale, che già nel XVI secolo era diffusa.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI RISO

Ingredienti

200 g di riso, 250 g di zucchero, 5 uova, 1 litro e mezzo di latte, 50 g di burro, la scorza grattugiata di un limone, sale.

Preparazione

In abbondante acqua salata fare bollire il riso e scolarlo al dente (arrestarne eventualmente la cottura con acqua fredda). Amalgamarlo, in una zuppiera, con le uova, il latte, lo zucchero e la scorza di limone. Versare l'impasto in una grossa teglia da forno imburrata al fondo e alle pareti. Mettere qualche fiocchetto di burro sulla superficie e cuocere in forno (200°) per oltre 1 ora. La torta sarà pronta quando la superficie verrà ricoperta da una crosticina scura.

C'è chi mette nell'impasto anche un bicchierino d'anice.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI RISO DI SOVIORE

Ingredienti

300 g di riso, 8 cucchiaini di salsa di pomodoro, 4 uova più un altro uovo a parte, 2 sfoglie per torte di verdura, 2 cucchiaini di funghi secchi, 80 g di parmigiano grattugiato, Olio per la teglia, Sale e pepe.

Preparazione

Bollire il riso in acqua salata. Scolarlo molto al dente e bloccarne eventualmente la cottura con acqua fredda. Metterlo in una zuppiera. Versare il sugo di pomodoro (preparato nel modo consueto come per una pasta al pomodoro), le uova sbattute, il parmigiano, il sale e il pepe, i funghi fatti opportunamente rinvenire in acqua tiepida. Amalgamare il tutto con cura fino ad ottenere una consistenza omogenea dell'impasto. Stendere l'olio sul fondo di una teglia da forno. Sistemare la sfoglia più grande sul fondo della teglia e disporre il ripieno. Sbattere appena l'uovo rimasto e distribuirlo sulla superficie della torta. Ricoprire con l'altra sfoglia e curare la chiusura dei bordi. Praticare dei fori con le punte della forchetta sulla sfoglia superficiale, ungerla con un filo d'olio e cuocere in forno (190-200°) per circa mezz'ora.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA SARDENARIA

Ingredienti

1 kg. di farina, 1 dl. d'olio d'oliva, 25 gr. sale, 50 gr. di lievito di birra, filetti di acciughe salate, foglie di basilico, olive nere in salamoia snocciolate, cipolla, aglio, origano, salsa di pomodoro.

Preparazione

Fate normalmente l'impasto sistemandolo sulla teglia, aggiungendo sale, che scioglierete con acqua tiepida e un po' d'olio. Comprimate l'impasto con le dita per praticare fori. Disponete sull'impasto poca salsa di pomodoro, filetti di acciuga interi o a pezzi, foglie di basilico, olive, cipolla e aglio ben affettati. Spolverate con abbondante origano, versate l'olio su tutta la superficie e infornate per 15/20 minuti a 240°C. Servite croccante.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVERZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA VERDE DI DOLCEACQUA

Ingredienti

Bieta, zucchini e pisellini freschi in egual misura; riso crudo e parmigiano reggiano grattugiato in egual misura (con un peso complessivo pari a metà di quello delle verdure); 2 o 3 uova; sale e olio di oliva.

Preparazione

In una terrina si depone in primo luogo della bieta, tagliata molto finemente, dopo essere stata privata della costa bianca, che e' troppo dura. In egual misura, sempre a crudo, si aggiungono zucchini grattugiati e pisellini freschi (fuori stagione si possono usare i surgelati, dopo averli sciolti). Le verdure debbono essere in sostanziale equilibrio di peso. A questo punto, in proporzione un po' minore (un po' piu' della meta') si aggiungono: riso crudo e parmigiano grattugiato. Le uova (una o due, al massimo tre: non e' il caso di abbondare) dipendono dalle dimensioni della torta. Il composto si amalgama con il cucchiaino di legno, aggiungendo il sale e poco olio di oliva. A parte si tira una sfoglia molto sottile impastando farina, poca acqua tiepida, sale e un po' d'olio d'oliva. Si unge una teglia - meglio se si tratta di uno stampo quadrangolare dai bordi non troppo alti - e si dispone sul fondo la sfoglia in modo da ricoprire sino ai bordi. Si riempie con il ripieno a crudo e si copre ancora con la sfoglia. Si passa sulla superficie un filo d'olio e si informa a fuoco forte. La cottura deve essere perfetta: la crosta deve essere croccante e l'impasto morbido e amalgamato. L'acqua che danno le verdure deve cuocere il riso.

E' la torta salata 'regina' dell' estremo ponente ligure, l'alter ego della genovese 'pasqualina', piu' rustica e ruspante, frutto d'una opposta filosofia della cucina. E' la Torta Verde, secondo la ricetta della Rosa 'del Re', depositaria storica della cucina di Dolceacqua. Realizzarla perfetta non e' facile, soprattutto, dice la cuoca, se si e' forestieri. La sfoglia, il forno, il giusto equilibrio delle verdure, la dosatura del riso implicano una disinvolta dimestichezza nella confezione.

Click & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI ZUCCA

Ingredienti

1 Kg. e mezzo di zucca gialla, 300 gr. di farina, 200 gr. di spinaci, 1 dl di olio di oliva extravergine, 3 uova, formaggio parmigiano grattugiato, 1 cipolla, maggiorana, noce moscata, sale.

Preparazione

Togliere alla zucca la scorza e i semi e passarla nel tritacarne. Aggiungere un po' di sale e lasciarla ammorbidire per circa mezz'ora. Passare anche gli spinaci e tritare la cipolla, mettendoli con quest' ultima a bollire in acqua salata per 5 minuti. Scolarli e metterli in una terrina, aggiungendo il passato di zucca, il parmigiano, le uova, una manciata di maggiorana, un po' di noce moscata, sale e mezzo decilitro d' olio. Amalgamare bene il tutto. A parte preparare un impasto con la farina, l' olio necessario, sale e acqua, dividendolo in due parti e preparando due sfoglie di circa 30 cm. di diametro. Oliare una tortiera di 25 cm. di diametro con bordi di 4 cm. Depositare una sfoglia sul fondo e riempire la tortiera con il composto, ricoprendo con l' altra sfoglia e rimboccando bene i bordi. Infornare a fuoco vivace (meglio se nel forno all' aperto) per circa un' ora.

Esiste poi una variante dolce, particolarmente gradita ai bambini. La preparazione e' simile alla prima, anche se, a differenza della torta salata, in questo caso la zucca va cotta (dopo essere stata sbucciata e ripulita dei semi), ben spremuta e poi lasciata a scolare in un sacchetto di stoffa per almeno 12 ore. Successivamente si aggiunge alla zucca ormai ridotta a poltiglia 200 gr. di farina di ceci, due manciate di uva sultanina precedentemente ammollata in acqua tiepida, due manciate di pinoli, due etti di zucchero ed un bicchiere e mezzo di olio di oliva extravergine. Amalgamare con la massima cura il composto (fare attenzione che la farina di ceci non si raggrumi), lavorandolo a lungo. A parte preparare una sfoglia con farina, acqua, olio e un pizzico di zucchero. Riporre la sfoglia in una tortiera unta d' olio, riempire con il composto, rimboccare bene i bordi ed aggiungere in superficie un leggero filo d' olio. Far cuocere in forno a 200° per almeno un' ora.

CLICK & Go !

FARINATA

FOCACCETTE

FOCACCIA DI RECCO

FOCACCIA ALL'OLIO

FRANDURA

POLPETTONE

POLPETTONE DI ACCIUGHE

REVEZZORA

SCIATTAMAIO

TORTA AL TARTUFO

TORTA DI ACCIUGHE

TORTA DI FUNGHI

TORTA PASQUALINA

TORTA DI RISO

TORTA DI SOVIORE

TORTA SARDENAIRA

TORTA VERDE

TORTA DI ZUCCA

TORTA DI ZUCCHINE

TORTA DI ZUCCHINE

Ingredienti

700 g di zucchine freschissime (con i fiori se ben intatti), 100 g di ricotta (o besciamella), 6 cucchiaini d'olio d'oliva, 1/2 spicchio d'aglio, 3 uova, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, maggiorana, 50 g di cipolla tritata, un ciuffetto di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Preparazione

Nettare le zucchine delle estremità lavarle ed asciugarle. Tagliarle a rondelle sottili e versarle in padella sulla cipolla e il mezzo spicchio d'aglio imbionditi nell'olio d'oliva. Mescolate bene e lasciare insaporire, a fiamma dolce, con un coperchio, per 10-15 minuti. Cospargere il prezzemolo, mescolare e togliere dal fuoco raccogliendo le zucchine in una zuppiera. Aggiungere ricotta, parmigiano, uova (appena sbattute), maggiorana, sale e pepe e amalgamare bene il tutto. Stendere una sfoglia da torte sul fondo di una teglia da forno unta d'olio d'oliva. Versare la farcia di zucchini e decorare con i "pizzi" di pasta. Cuocere in forno (180°) per 35 minuti circa.