



*Menü del Goloso*

## *Menù del Golosone*

### *Antipasti*

*Mozzarella in carrozza*

*Parmigiana di melanzane*

*Fave fresche lessate con mentuccia*

### *Primi*

*Pasta con melanzane e provola*

### *Secondi & contorni*

*Polpette della nonna*

*Insalata mista con erbetta di campo*

### *Dolci*

*Zeppole di patate*

### ***Antipasti***

*E' un menù con molte pietanze fritte e sappiamo bene che il fritto è la cosa più buona, ma certamente non molto salutare. Comunque qualche volta fa tanto bene trasgredire. E questa mozzarella che se ne va in carrozza e non a piedi è veramente deliziosa...*

### ***Mozzarella in carrozza***

*Tagliare delle fette di pane possibilmente raffermo, mettere una fetta di mozzarella fra due fette di pane, tipo sandwich e passare il tutto nelle uova sbattute con un po' di sale e pepe, quindi friggere in olio bollente, 5 minuti per lato.*

### ***Parmigiana di melanzane***

*Affettare delle melanzane, salarle e lasciarle da parte per una mezz'ora, colare l'acqua che si è formata e friggerle in olio bollente.*

*Nella versione più complicata le melanzane vengono passate nell'uovo battuto e rifritte. In questo modo sono più corpose e saporite. Preparare una bella salsa con pomodori freschi e basilico. Prendere un tegame largo e mettere a strati prima la salsa, le melanzane, altra salsa, mozzarella, un po' di parmigiano e qualche foglia di basilico, ancora melanzane, salsa mozzarella etc. fino a completamento, poi passare al forno.*

**Primo**

**Pasta con melanzane e provola.**

**Ingredienti:**

- 200 gr. Di pasta fresca (per due persone)
- 2 melanzane
- 200 gr di provola affumicata
- 5 pomodori san marzano per la salsa
- Parmigiano, basilico, olio, sale, aglio, pepe

*Tagliare le melanzane dopo averle pelate a cubetti e salarle. Le melanzane vanno salate un po' e lasciate da parte magari nello scolapasta con un piatto sopra ed un peso in modo tale che la sostanza amara vada via nell'acqua e nello stesso tempo assorbiranno meno olio durante la frittura.*

*Friggere le melanzane in olio abbondante e caldo e metterle da parte ad asciugare.*

*Preparare una salsa semplice mettendo in una padella uno spicchio d'aglio con due cucchiaini di olio quindi una volta che l'aglio è biondo unire i pomodori tagliati a cubetti salare cucinare per 10 minuti. Unire la salsa con le melanzane e la provola affumicata a cubetti, quindi lessare la pasta, scolare e mescolare il tutto aggiungendo parmigiano e basilico, servire con una foglia di basilico fresca.*

## *Secondo*

### *Polpette della nonna*

#### *Ingredienti:*

- 300 gr carne macinata mista maiale e mucca (per due persone)
- 2 fette pane raffermo
- 2 uova
- Mezzo kg pomodori freschi o pelato
- Prezzemolo, sale, pepe, pan grattato, olio da frittura, una cipolla

*Prendere la carne macinata e metterla in una terrina profonda aggiungere , sale pepe, parmigiano, pane raffermo bagnato e strizzato, prezzemolo, due uova intere. Mischiare il tutto ed amalgamare, quindi fare tante palline da golf passarle nel pangrattato e friggerle.*

*Preparare un bel sugo facendo soffriggere mezza cipolla in olio extra , aggiungere un battuto di carota e sedano, bagnare con vino bianco, sfumare e aggiungere del passato di pomodoro possibilmente fresco, basilico sale pepe noce moscata. Quando il sugo si è ristretto adagiarvi le polpette, farle insaporire e spegnere.*

## *Dolci*

### *Zeppole di patate*

#### *Ingredienti:*

- ½ kg. di patate
- ½ kg. di farina
- 50 g. di burro
- 4 uova
- mezzo cubetto di lievito di birra
- un pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero

*Lessare le patate con tutta la buccia e passarle a purè con lo schiacciapatate a buchi larghi (non con il frullatore mi raccomando!!) Visto che sono ancora calde aggiungete subito il burro in modo che si sciolga e il lievito di birra sbriciolato che già comincerà il suo effetto. Aggiungete la farina, le uova, un pizzico di sale. Fare un impasto morbido e lasciare lievitare per una mezz' ora'. Quindi fare delle palline o dei piccoli fiocchi, lasciare ancora lievitare per una decina di minuti e friggetele in olio bollente.*

*Scolare le zeppole su carta assorbente e passarle nello zucchero a cui avrete aggiunto un cucchiaino di cannella in polvere.*