



# SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

22 - 29 NOVEMBRE 2014



Con il supporto della  
Commissione Europea

## **Bread and butter pudding al caffè e arance** a cura dei Cuochi dell'Istituto Alberghiero De Filippi

**Ingredienti:** 2 michette rafferme; 100g di burro; 400g di zucchero; buccia di un'arancia; 1l di latte; 10 tuorli; 2 cucchiaini di caffè solubile

**Preparazione:** tagliare a cubetti le michette e farle rosolare in padella con il burro e 100g di zucchero. Una volta che i cubetti di pane si sono caramellati, porli dentro a dei pirottini imburrati e infarinati. Scaldare il latte con le bucce di arancia, filtrare il latte ed emulsionarlo con il rimanente zucchero, i tuorli e il caffè. Versare il composto sul pane caramellato. Infornare i pirottini a 150° per 35-40 minuti.



## Frittata di pasta con asparagi a cura dei Cuochi dell'Istituto Alberghiero De Filippi

**Ingredienti frittata:** 300g di pasta avanzata; un mazzetto di asparagi selvatici; un mazzetto di finocchietti selvatici; 4 uova

**Ingredienti contorno:** 2 cetrioli; 1 uovo; farina di semola q.b.; olio extravergine q.b.

**PREPARAZIONE:** lavate e tagliate a pezzi il mazzetto di asparagi e finocchietti selvatici. Sbattete le uova in una ciotola, salate, unite la pasta tagliata a pezzi e mescolate. Mettete un po' di olio in una padella e soffriggete asparagi e finocchietti. Versateci sopra il composto di uova e pasta e cuocete la frittata su entrambi i lati. Per il contorno sbucciate i cetrioli e tagliateli a strisce, passateli nell'uovo e poi nella farina di semola. Friggeteli in olio bollente, salateli e spruzzateli con qualche goccia di limone.



## Ravioloni di carne con tuorlo fondente a cura dei Cuochi dell'Istituto Alberghiero De Filippi

**Ingredienti:** 100 g di carne avanzata; 2 cucchiaini di mascarpone; 2 cucchiaini di pan grattato; 150g di farina "00"; 50g di farina "0"; 2 uova; 1 tuorlo; 3 foglie di salvia; 1 noce di burro; 1 cucchiaino di parmigiano

**Preparazione:** Confezionare con le farine, le uova ed il tuorlo la pasta fresca. Macinare la carne, aggiungere mascarpone e pan grattato e far riposare. Stendere la pasta e ricavare due cerchi di 15 cm di diametro. Su uno dei due cerchi stendere il composto di carne, con una conca al centro, e porci dentro un tuorlo. Chiudere il raviolo con il secondo cerchio. Cuocere il raviolo in acqua salata e passarlo in padella con il burro, il parmigiano e la salvia. Servire ben caldo.



## Torta di pane a cura dei Cuochi dell'Istituto Alberghiero De Filippi

**Ingredienti per 6 persone:** 250g pane bianco raffermo; 500g latte; 125g zucchero semolato; 50g uva sultanina; 50g marsala secco; 12g di cacao amaro; 2 uova piccole; mandorle in granella a piacere

**PROCEDIMENTO:** Tagliare il pane a tocchetti regolari e lasciarlo macerare nel latte per una notte. In un altro recipiente mettere l'uvetta nel Marsala e lasciarla macerare tutta la notte. Frullare il misto di latte e pane fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungere con la frusta lo zucchero, il cacao e l'uvetta sultanina macerata e per finire la granella di nocciole. Porre l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata, formando uno strato di circa 2cm. Cuocere a 180° per 45 minuti.

