

RECETTES
INTERNATIONALES

POUR

CHEFFES et CHEFS



POLY.....GLOTTE S

La parmigiana della nonna

Ingredienti

1 kilo di melanzane (grandi)
Foglie di basilico
500 grammi di mozzarella
200 grammi di parmigiano Reggiano (grattugiato)
1 Kilo e mezzo di salsa di pomodoro
Aglio
Piccola tritata di manzo
Olio di semi di arachide
Olio d'oliva
Sale
Farina.

Preparazione

Il sugo

mettere in una pentola il sugo, l'aglio, il basilico, mettere una goccia di olio di oliva, la piccola tritata di manzo e far cuocere a fuoco lieve per più di due ore.

Le melanzane

Tagliare le melanzane per il senso della lunghezza;
Mettere un po' di sale sulle melanzane et lasciarle per 20 minuti ;
Passare la metà delle melanzane nella farina ;
Friggere le melanzane nell'olio di semi di arachide ;
Mettere le melanzane in un piatto con la carta assorbente per asciugarle dell'olio .

Preparazione della parmigiana

Preparare una teglia e mettere nel fondo un pò di sugo ;
Mettiamo le melanzane, la mozzarella, un pò di parmigiano, qualche foglia di basilico e un pò di sugo – fare più strati ;
Sull'ultimo strato mettere un pò più di sugo ed un pò più di mozzarella.

Mettere la teglia nel forno – circa a 200 gradi e lasciare cuocere per circa 30 minuti.

Buon appetito 😊 !!



Pommes Boskoop avec jambon au four

4 Pommes Boskoop

Vin Blanc - Gewürztraminer

Jambon moins gras - 4 tranches P.EX La Bresaola de Lombardie - 100g-175kcl

4 dattes séchées ou fraîches

Fromage dur au choix-4 bâtonnets-bleu, Pecorino-sharp, Manchego Curado, parmigiano, au choix

Romarin-frais ou séché

Noisettes, noix, amandes, etc. - au choix

Genièvre - grains ou poudre

quelques cure-dents en bois

Préchauffez le four à 180°C

Lavez et videz les pommes avec le vide-pommes et les disposez dans un récipient allant au four

Dans le trou foré au centre ajoutez selon votre goût personnel:

Une datte

Un bâtonnet de fromage

Une noisette

Romarin

Un grain de genièvre

Ajoutez le vin blanc-1/4 jusqu'à la hauteur des pommes

Giclez quelques gouttes de vin sur les pommes

Fixez une tranche de jambon autour de chaque pomme avec 4 cure-dents en bois

Enfournez les pommes 25-35 minutes jusqu'à qu'elles grésillent et aient l'aspect d'un soufflé

Bon appétit 😊 !!

Grossmutter's Familientorte

80 g Butter schaumig rühren
200 g Zucker }
2 Eier } dazugeben und schaumig rühren
etwas Salz }
350 g Mehl
1 Päcklein Backpulver
etwas Milch

Der Teig muss schwer (reissend) vom Löffel fallen.
Springform 26 Ø. Nur den Boden fetten.
Vorheizen: 195°
Backen: 40 Min. 175° zweitunterste Rille
Den gut ausgekühlten Kuchen 1x durchschneiden mit Konfitüre bestreichen
mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur belegen.

Guten Appetit 😊 !!

COLORADO CARROT CAKE *and enjoy your meal !!*

1 1/2 cups flour (self-raising) (N.B. If using plain flour, add baking powder)
1 cup sugar
3/4 cup oil (sunflower or similar)
1 tsp bicarbonate of soda
2 eggs
1/2 tsp salt
1/2 cup chopped nuts
1/2 cup raisins
1 1/2 cup grated carrots (about 5 small peeled carrots)
1/2 tsp cinnamon
1/2 tsp vanilla
1/2 tsp nutmeg
Preheat oven to 375 degrees Fahrenheit (190 degrees centigrade)
Mix all ingredients together by hand. Grease and flour one 8x8 in. pan (or a round tin)
Bake 1 hour or until done and allow to cool.

CREAM CHEESE ICING

50 gr. cream cheese (eg. original Philadelphia)
1 cup powdered sugar
2 Tbsp butter
1/2 tsp vanilla
Mix using a electric mixer. Frost cake and decorate if you wish (e.g. marzipan carrots, Smarties, etc.). Devour !!

N.B. This also freezes well and will keep in a cake tin in the fridge for up to a week.

Et à la... *faim*, n'oubliez pas de rendre visite à

