



LES RECETTES DE MAMIE

Par Sofia Lenticchia, Elena Martelli et Angelica Foglietta, classe 2BL « Liceo Jacopone da Todi ».

« La torta pinguino »



UNE DES RECETTES TYPIQUES DE MA RÉGION EST LE "GÂTEAU PINGOUIN". ON L'APPELLE AINSI PARCE QUE LES COULEURS SONT SIMILAIRES À CELES D'UN PINGOUIN.

INGRÉDIENTS :

- 3 ŒUFS
 - 150 GRAMMES DE SUCRE
 - 150 GR DE FARINE
 - 75 GR DE BEURRE
 - UN DEMI-VERRE DE LAIT
 - 3 CUILLEÈRES DE CACAÏO NON SUCRÉ
 - UNE CARTE DE LEVURE CHIMIQUE.
- (CUIT À 180°) PENDANT 20 MINUTES.

C'EST UN DESSERT POUR 7 PERSONNES, C'EST LÉGER MAIS SAVOUREUX.

SECRET!!! → POUR AROMATISER ENCORE PLUS LE GÂTEAU, COUPEZ-LE EN DEUX, SAUPOUDREZ DE CAFÉ ET AJOUTEZ LA NUTELLA. ENFIN METTRE UN PEU DE SUCRE GLACE DESSUS.

Bon Appétit !

« I maccheroni dolci »



"Salut mamie, qu'est-ce que tu fais ?"

"Je prépare des macaronis sucrés !"

"Peux-tu m'expliquer ce qu'est ce plat et énumérer les ingrédients dont tu as besoin pour le préparer ?"

"Bien sûr, le *maccheroni dolci* sont des pâtes typique de l'Ombrie que l'on cuisine à Noël et parfois pour la Toussaints. Il s'agit d'un plat de pâtes normal assaisonné, de manière à avoir un goût sucré et à être consommé froid".

Ingrédients pour 500g de pâtes (fusilli)

Un demi-kilo de chapelure rassie

Le zeste d'un citron

400g de sucre

40 noix

100g de cacao amer et doux

Une demi noix de muscade râpée

1 cuillère à café de cannelle

4 cuillères de miel

5 cuillères d'Alchermes

« Le palombe alla leccarda »

“Le palombe alla leccarda” est une recette typique de Todi, exquise et du goût, très fort et décidé. Elle est réalisée avec pigeons selvatiques appelés aussi « colombacci » ou « palombe ».

2 pigeons

Sauge

1 verre d'huile

2 verres de vin rouge

1/5 verre de vinaigre

2 gousses d'ail

Poivre e sal juste assez.

Prenez 2 pigeons et embrochez-les au broche. Pendant la cuisson au broche, enduisez-les avec l'huile qui se trouve dans une casserole en cuivre appelée « leccarda ». Ensemble à l'huile, ajoutez le vin, le vinaigre, ail et poivre. Au milieu de la cuisson, coupez les pigeons en morceaux. Prenez le contenu de la casserole et mixez-le avec les entrailles, la sauge, les câpres, les anchois, les olive et un limon écorché. En une autre casserole, mettez les morceaux et ajoutez la sauce mixée et faites bouillir pour 1h30 petit à petit. Si vous voulez goûter la recette au mieux, ajoutez des croustons du pan grillé couverts par la sauce. Bon appétit !





MERCI À NOS MAMIES:
NONNA ANNA, NONNA
SILVANA ET NONNA MARISA