

## I FARINACEI

Fanno parte di questo capitolo:

Tutti i generi di Pasta, preparazioni come: lasagne, canelloni, gnocchi, ravioli, polenta.

Nella cucina classica francese i farinacei si trovano alla voce "Petite Entrées", Nei menú del giorno d'oggi, i farinacei si trovano dopo gli antipasti freddi, normalmente al posto delle uova o a fianco, alla sera saranno rimpiazzati per delle minestre.

N.B. Per il servizio si utilizza normalmente un piatto piano grande caldo e una forchetta grande.

Il formaggio gratuggiato non si passerá sulle salse a base di pesce, sui piatti dove il formaggio é di base, o sui piatti di sapore delicato, (es. funghi)

### CANNELLONI

Piccole rollatine di pasta per tagliatelle, puó venire riempita di un salpicon di: a Volattili, ma piú soventemente di un trito di carne e spinaci, messi al forno a gratinare con salsa pomodoro, burro, parmigiano. bechamel.

### GNOCCHI

- a) Parigina      Preparati con pasta a bignole non zuccherata, (Farina, burro, uova, latte) si formano con il sacco a poche delle preparazioni a forma di piccoli tappi, vengono poi bolliti nell'acqua salata fino all'indurimento, In seguito messi in pirofile o piatti fondi, ricoperti di bechamel e formaggio, gratinati al forno dolcemente, fino a che si gonfino e si dorino. (servire rapidamente come per il soufflé)
- b) Piemontese      Sono formati da una pasta composta per 2/3 patate 1/3 di farina con qualche uovo. Formare dei piccoli cilindri e cuocerli nell'acqua e sale, si possono condire con: sugo di carne, di pomodoro, ecc.
- c) Di semola      Preparati con appareil di semola, latte, uova, formaggio.

#### Alla Romana

A forma di medaglioni-grattinati

#### Fiorentina

A forma di uovo, con spinaci, Bechamel

#### Armenonville

A forma d'Uovo con prosciutto, bechamel

### LASAGNE

Rettangoli di pasta per tagliatelle messe in teglie sovrapposte e farcite fra uno strato e l'altro di: Bolognese legata con bechamel mascherare poi con bechamel burro, formaggio parmigiano, gratinare al forno.

## RAVIOLI

Si presentano sotto forma di piccoli quadratini di pasta a tagliatelle. Riempiti della stessa farcia che per i cannelloni, si cuociono nell'acqua salata, si condiscono con burro e formaggio, sugo di carne ed in tutte le maniere come per gli spaghetti.

## PASTE

Sotto questo capitolo si trovano:

Maccheroni, spaghetti, tagliatelle, Trenette, ecc.

Tutte le paste si cuociono nell'acqua salata e la loro cottura varia da 7 a 12 m.

Esse si possono condire nelle piú svariate maniere, in Italia si conoscono ben piú di 100 modi, eccovene alcuni fra i piú ricorrenti:

- |               |  |
|---------------|--|
| Carbonara     | Uova, panna, pancetta affu. pepe, formaggio grana.   |
| Amatriciana   | Pomodoro in filetti, cipolla, guanciale di maiale, pecorino.   |
| Ciocciara     | Rognone di vitello e fegato di volatili, demiglace, polpa di pomodoro, accompagnare con pecorino grat. |
| Napoletana    | Salsa pomodoro con polpa dello stesso fresca, burro, formaggio   |
| Bolognese     | Al burro, addizionati da un ragout di carne.   |
| Al Gratin     | Al burro, addizionata da una bechamel leggera con formaggio e gratinata.                               |
| Forestiera    | Grattinati con salsa bechamel e funghi freschi.  |
| Westhalienne  | Con salsa bechamelle guarniti con una julienne di prosciutto e formaggio.                              |
| Aglio Olio    | Per spaghetti, imbiancare l'aglio nell'olio bollente e pepe, prezzemolo.                               |
| Carrettiera   | Tonno, funghi porcini, guanciale, aglio, olio, ragout, parmigiano.                                     |
| Ai 4 Formaggi | Mescolare assieme alla pasta 4 tipi diversi di formaggio facendoli sciogliere con del burro fuso.      |

## RISO

Per il riso troviamo diversi modi di cuocerlo:

- a) Nature Cotto nell'acqua bollente salata per 17 minuti,
- b) Pilaw Rosolato con cipolla, bagnato 2 volte il suo volume con brodo bollente, coprirlo e cuocerlo al forno senza rimstarlo, a cottura ultimata si sgrana e si imburra leggermente.
- c) Risotto Si prepara nella pentola, con cipolla tostata nel burro e brodo a fine cottura si lega con burro e parmigiano.
- d) Creola Cotto nell'acqua bollente, raffreddato e messo a scaldare in un recipiente molto imburato, deve diventare ben secco.

## Le piú importanti preparazioni col riso

Alla milanese	Midollo di manzo, vino rosso, a base di zafferano.
Alla Monzese	Salsiccia, vino bianco, jus de viande.
Pilaw all'Indiana	pilaw al curry.
Pilaw alla Portoghese	Pomodoro tagliato a dadi e peperoni rossi.
alla Certosina	Code di scampi, cognac, vino bianco, pomodori a quadrettini, piselli freschi (per questo riso niente formaggio)
Pilaw Egiziana	Peperoni rossi, fegatini di pollo, mandorle, pisellini, sugo di pomodoro, prezzemolo, uvetta di Corinto.
Alla Boscaiola	Con funghi porcini trifolati.
Paella	Specialita Catalana, si utilizza il riso pilaw, con cozze, calamari, vongole, scampi, carne di pollo, polpa di maiale, prosciutto crudo tagliato in dadi, peperone, zafferano, piselli, filetto di branzino o lavarello, vino bianco.
Alla piemontese	Riso al parmigiano con lamelle di tartufo.
Pilaw Parisienne	Pilaw con champignons, salsa pomodoro e formaggio gratug.
Alla genovese	Carne di salsiccia, ragout, vino bianco, funghi freschi in Julienne, cipolla, piselli freschi parmigiano.
Peoci Veneta	Cozze, brodo di pesce, aglio, cipolla.

## POLENTA

Farina di granoturco)

Le farine di polenta sono di due colori: Bianca e gialla. e in due spessori, grossa e fina, Si cuociono in acqua bollente salata, mescolandola fino che formi crosta sul fondo.

Essa puó servire per guarnizione di alcuni piatti, oppure in crostoni, fritta.

Le salse o condimenti variano a secondo dell'uso, o come serve la polenta (guarnizione o primo piatto).

Polenta pasticciata.

Polenta con baccalá

Polenta con salsiccia.

polenta con funghi.

Polenta con pesce fritto

Polenta con cipolle (alla veneta)

Polenta con uccelletti.

Polenta con luganiga.