Secondi piatti

Polpettone di tacchino e carote

Ingredienti:

- 300 g di carne di tacchino macinata
- 300 g di carne di manzo macinata
- 1 uovo
- 2 carote
- origano
- basilico
- 4 cucchiai di parmigiano
- 4 cucchiai di pan grattato
- olio
- sale

Preparazione:
Frullare le carote e mescolare tutti gli ingredienti. Con le mani formare un polpettone e cospargerlo di pan grattato. Rivestire una teglia con la carta da forno e posizionare il polpettone. Cuocere a 180 gradi per 45 minuti.

Torta rustica di zucchine

Ingredienti:

Per la pasta:

- 200 g di farina (preparato per pizza Molino Silvestri)
- 200 g di farina ai cinque cereali (Molino Silvestri)
- olio
- acqua
- sale q. b.

Per il ripieno:

- 1 kg di zucchine
- 1/2 cipolla
- 8 pomodori pachino
- basilico
- 3 cucchiai di parmigiano
- 1 uovo
- olio
- sale

Preparazione:
Impastare la farina con 2 cucchiai d'olio, 1 pizzico di sale e acqua (2 bicchieri circa). Aggiungere acqua fino ad ottenere un impasto morbido. Lasciare riposare per 20 minuti.
Intanto cuocere in padella le zucchine tagliate a rondelle con 2 cucchiai d'olio, ½ cipolla, aromatizzare con basilico e salare.
Stendere la pasta e porla sul fondo di una teglia da forno, lasciando da parte la pasta necessaria per coprire il ripieno. Riempire con le zucchine e i pomodori pachino crudi tagliati a meta'. In una ciotola a parte, sbattere un uovo insieme con il parmigiano e spargerlo sopra il ripieno. Infine coprire con la pasta e infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Segreto in foglie di cavolo

Ingredienti:
- un cavolo cappuccio grande
- 1/2 kg di macinato
- 3 uova
- 4 cucchiai di pangrattato
- 4 cucchiai di parmigiano
- la buccia di un limone grattato
- ½ noce moscata grattata
- sale q. b.

Preparazione:
Prima amalgamare le uova con il pangrattato più limone e noce moscata grattati poi tutto il resto;intanto lavare e far sbollentare per 1 o 2 minuti le foglie del cavolo (quelle esterne più verdi e più resistenti all'uso) poi scolare su un canovaccio.
Mettere un po' d'impasto dentro ogni foglia e arrotolare partendo dalla parte più dura e ripiegando i bordi come per fare un pacchetto. Adagiare gli involtini di foglie in una grande padella nella quale precedentemente si è fatta soffriggere una bella cipolla e cuocere qualche pelato salato, pepato in cui è stato aggiunto un bel bicchiere di acqua e vino. Cuocere lentamente coperto per venti, trenta minuti circa (se il liquido si asciuga aggiungere brodo o acqua e vino). Il resto del cavolo si può lessare per metà cottura e ripassare in padella con olio, aglio, capperi e peperoncino.