

Bruschette "Cunzate"

 Difficoltà:bassa  Preparazione:10 minuti  Cottura:a crudo  Dosi per:4 persone € Costo:basso

Ingredienti

- Pane raffermo (12 fette)
- Olio Extra Vergine di Oliva Tre Punte (q.b)
- Pomodorini (10 pomodorini)
- Acciughe (12 filetti)
- Aglio (1 spicchio piccolo)
- Sale (q.b)
- Pepe nero (q.b)
- Origano (q.b)

Preparazione

Tagliate il pane raffermo a fette e tostatelo in padella antiaderente ben calda o nel tostapane finche' non saranno dorate. In una ciotola a parte tagliate a cubetti il pomodorino e tritate finemente l'aglio, poi condite con sale, pepe, origano e olio in abbondanza. Disponete il composto sulle bruschette aggiungendo le acciughe. L'antipasto e' pronto per essere servito!



Spaghetti alla Trapanese

 Difficoltà:bassa  Preparazione:10 minuti  Cottura:15 minuti  Dosi per:4 persone € Costo:basso

Ingredienti

- Basilico (60g)
- Pomodoro Ciliegino (200g)
- Aglio (1 spicchio)
- Olio Extra Vergine di Oliva Tre Punte (4 cucchiari)
- Sale (q.b)
- Pepe nero (q.b)
- Peperoncino (q.b)
- Mandorle tritate (50g)
- Spaghetti (400g)
- Parmigiano grattugiato (a piacere)

Preparazione

Dopo aver lavato bene tutti gli ingredienti, tagliuzzate il basilico e il pomodoro. poneteli in un mixer e aggiungete l'olio, l'aglio, il sale, il pepe e un pizzico di peperoncino. Frullate per un paio di minuti fino ad ottenere la consistenza tipica del pesto. A parte, fate bollire l'acqua in una pentola. Non appena bolle unite gli spaghetti. Cuocete la pasta al dente e poi scolatela. Unite gli spaghetti al pesto (se non si amalgama bene aggiungete altro olio) e servite con una manciata di parmigiano e di mandorle tritate sopra. Buon appetito!



Vitello panato alla Palermitana

 Difficoltà:bassa  Preparazione:25 minuti  Cottura:15 minuti  Dosi per:4 persone € Costo:basso

Ingredienti

- Fettine di vitello (n°4)
- Olio Extra Vergine di Oliva Tre Punte (50g)
- Pangrattato (130g)
- Parmigiano grattugiato (30g)
- Aglio (1 spicchio piccolo)
- Basilico (2g)
- Prezzemolo (2g)
- Menta (2g)
- Sale (q.b)
- Pepe nero (q.b)

Preparazione

Dopo aver lavato il basilico, la menta e il prezzemolo tritateli finemente assieme all'aglio, potete usare una mezzaluna o un coltello. Passate quindi a preparare la panatura: in una terrina capiente, mettete il pangrattato e aggiungete il trito di odori. Quindi unite al composto anche il parmigiano grattugiato, sale e pepe a vostro gradimento e mescolate il tutto. Ora potete spennellare la carne con abbondante olio da entrambe le parti e passarla nella panatura fetta dopo fetta, premendo bene con le mani per far aderire il composto. Scaldate bene la griglia a fuoco medio e cuocete la carne per 10-15 minuti, rigirandola un paio di volte a metà cottura fino a che le fette di carne saranno ben grigliate da entrambe i lati. Buon appetito!



Insalata Pantasca

 Difficoltà: molto bassa  Preparazione: 15 minuti  Cottura: 35 minuti  Dosi per: 4 persone € Costo: basso

Ingredienti

- Patate (5 patate)
- Pomodorino (300g)
- Fagiolini (300g)
- Cipolla (1/4 di cipolla)
- Olive nere (a piacere)
- Olio Extra Vergine di Oliva Tre Punte (7 cucchiai)
- Aceto di vino bianco (1 cucchiaio e mezzo)
- Sale (q.b)
- Origano (q.b)
- Basilico (qualche foglia)

Preparazione

Lavate e lessate le patate senza sbucciarle ponendole in acqua fredda salata per circa 30-35 minuti (il tempo di cottura preciso varia a seconda della grandezza delle stesse), poi scolatele, sbucciatele e lasciatele raffreddare, dopodichè tagliate a fette. Fate lo stesso per i fagiolini sbollentandoli per 10 minuti circa. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette (o anelli) sottili. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Mettete tutto in una ciotola per insalata e condite con l'olio, il sale, le olive denocciolate, l'aceto, l'origano e le foglioline di basilico. Ed il contorno e' servito!



Biscotti all'olio d'oliva

 Difficoltà: media  Preparazione: 15 minuti  Cottura: 15 minuti  Dosi per: 35-40 biscotti € Costo: basso

Ingredienti

- Farina 00 (280g)
- Olio extra vergine di oliva Tre Punte (50g)
- Zucchero (100g)
- Uova (n°3)
- Vanillina (1 bustina) o $\frac{1}{2}$ bacca di vaniglia
- Lievito per dolci (10g)
- Sale (un grosso pizzico)
- Scorza grattugiata di limone (n°1)

Preparazione

Mettete le uova sgusciate dentro ad una ciotola e sbattetele con lo zucchero per un minuto quindi, continuando a sbattere, aggiungete l'olio extravergine e gli aromi (vaniglia e limone). Setacciate in una ciotola la farina e il lievito, aggiungete il sale, unite al composto di uova e zucchero e cominciate ad impastare: quando avrete amalgamato tutti gli ingredienti ed ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigo per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo indicato, stendete l'impasto su una spianatoia infarinata fino ad arrivare allo spessore di mezzo centimetro, quindi ricavate delle sagome tonde del diametro di 5 cm che adagerete su di una teglia foderata di carta forno e farete cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Una volta cotti, estraete i biscotti dal forno, lasciateli raffreddare completamente e poi...Buon appetito!

