

• **Mangiare alla francese**



a cura di Maria Assunta Fabroni

LE RICETTE

## Crêpes e croustades de pâté de gibier

### Crêpes

Ingredienti: 2 uova, 50 gr. di farina, mezza tazzina di latte, un cucchiaino e mezzo di burro fuso, zucchero o sale.

Potete fare le crêpes dolci o salate, secondo il vostro gusto.

Sbattete le uova con la farina, il latte ed il burro.

In una padella antiaderente (diametro cm. 20) e ben unta versate due cucchiaini del composto, velocemente cuocete e versate la crêpe cotta su un asciugino.

Potete riempire le crêpes come meglio credete a seconda del gusto che vorrete scegliere: dolce o salato.

### Croustades

Ingredienti: 150 gr. di pasta sfoglia, una scatola di pâté d'oca (francese), un uovo.

Stendete la pasta sfoglia allo spessore di millimetri 2-3 e ritagliate dei rettangoli di circa cm. 5 per 10.

Stenderli su una placca di forno legger-

mente inumidita, bucherellateli con una forchetta, spennellateli con uovo battuto e cuocerli in forno a medio calore per 10-12 minuti.

Dividete i rettangoli trasversalmente ed imbottiteli con pâté.

Tempo di preparazione 20 minuti.

• **Mangiare alla siciliana**



di Bianca e Arturo De Simone

LE RICETTE

## Nasello alla Filippo

Al nome "Filippo" corrispondono:

- a) un bellissimo cane, di purissima razza bastarda e multinazionale
- b) un nipote, acquisito perché marito di una nipote
- c) un avvocato, simpaticissima e carissima persona.

Penso che non sia stato il cane a dettarci questa ricetta; probabilmente, al sessanta per cento, è stato il nipote.

Ci vuole la pentola a pressione, che in camper ci deve essere; almeno nella nostra carriola, c'è.

- **Ingredienti:** nasello fresco o surgelato; patate; limone, olio etc, etc. Quantità a piacere, secondo il numero delle persone

Tagliare patate a fette alte circa un dito, disporle sul fondo della pentola previamente oliata; salare e pepare a piacere.

Sulle patate disporre il nasello salato e pepato, cosparso con un po' di timo.

Versare poca acqua e sufficiente vino bianco fino a coprire le pa-

tate, e non il nasello; spremere sul nasello mezzo limone.

Chiudere la pentola, porla a fuoco lento e, dopo che sia iniziato il FISCHIO, lasciar cuocere per quindici minuti circa.

Disporre nei piatti; se c'è tritare sopra del prezzemolo, fresco, o quello che si vuole; irrorare pesce e patate con l'ingotolo di cottura, eventualmente un po' concentrato con bollitura normale.

Mangiare di buon appetito, bevendoci so-

pra del buon vino bianco secco; che sia fresco e non freddo.

Per prova provata, è assicurata la sopravvivenza.

⇒ Nota sulla pentola a pressione: deve essere non troppo grande, di accettabile ma non eccelsa qualità, DESTINATA AL CAMPER, non quella di casa.

Meglio se con coperchio CIRCOLARE; procuratevi un semplice coperchio, in modo da poterla usare come pentola comune.