

# “Bruschetta”



## Ingredienti

- Filone di pane toscano
- sale fine marino
- olio extravergine di oliva
- aglio

## Procedura

Affettare il pane toscano, abbrustolire le fette in gratella, sul fuoco di brace o carbone, strofinare ogni fetta di aglio e condirla con un olio extravergine di oliva, sale. Si può arricchire con pomodori tagliati a pezzetti.

# “Bruschetta”

(Ausprache:  
Brusketta)



## Zutaten

- Ein toskanisches Brot ohne Salz
- Meersalz
- natives Olivenöl
- Knoblauch

## Zubereitung

Das Brot schneiden und die Scheiben auf dem Feuer rösten. Dann sie mit dem Knoblauch leicht schmieren und das Öl darauf giessen und mit Salz abschmecken. In einer besseren Variante bereichert man die gerösteten Brotscheiben mit frischen Tomaten (in kleinen Würfeln geschnitten), Basilikum und Pfeffer.

# Acquacotta



## Ingredienti

- 100g di cipolla
- 100g di carote
- 100g di sedano
- basilico fresco in estate, essiccato in inverno
- pomodoro pelato q.b
- 150g di fagioli lessati
- 4 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- fette di pane casareccio raffermo

## Procedura

Tritare finemente le verdure e cuocerle bene nell'olio, aggiungere il brodo per portare a cottura. In una terrina passare i pomodori, salarli e peparli e aggiungergli alle altre verdure sul fuoco. Far cuocere bene e aggiungere i fagioli e le uova sbattute a cottura ultimata. Preparare in una pirofila delle fettine di pane tagliate sottili, spargervi sopra il composto preparato. Al termine aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva e una grattata di pepe.

# Acquacotta

Gekochtes Wasser. Der Name sollte schon in sich die Idee eines sehr armen Gerichtes tragen: Zwiebel, Sellerie, Wasser, und nicht viel mehr! Heutzutage wird die Acquacotta mit mehreren Zutaten vorbereitet und schmeckt hervorragend!)



## Zutaten

- 2 Zwiebel
- 1 Sellerie mit blättern
- 1 Bund Spinatblätter
- 2/3 frische sehr reife Tomaten
- 4 Eier
- 1/2 Glas Olivenöl (erste Presse!)
- Salz und Pfeffer
- Toskanisches altbackenes Brot, in dünnen Scheiben geschnitten

## Zubereitung

Die Zwiebeln und die Sellerie zerkleinern und gut im Öl anbraten. Die Spinatblätter zugeben und braten lassen. Dann die Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Zuletzt Wasser zugeben und kochen lassen, bis die Suppe fertig ist (Die Zeit spielt eine Rolle: um so lange die Suppe kocht, desto besser sie wird). Während die Suppe kocht, die Brotscheibe in eine Schüssel in Schichten legen. Die Eier in der kochenden Suppe schlagen und noch 5 Minuten kochen lassen. Schließlich, die Suppe auf das Brot eingiessen und, möglich, mit frischgeriebenem Parmesankäse bereichern. Zwei Eier könnten auch ganz in der Suppe gekocht werden und als Dekoration auf die Festsuppe gelegt werden.

# Scottiglia



## Ingredienti

- 400g di pollo
- 400g di coniglio
- 400g di maiale
- 400g d'agnello
- vino
- sale
- odori vari
- pomodoro
- aglio
- cipolla

## Procedura

Far soffriggere le carni in una casseruola con la cipolla. Quando è rosolata aggiungere del vino e i vari odori. Attendere che il vino sia evaporato e aggiungere, pomodori pelati con un po' d'acqua. Lasciar cuocere fino a cottura ultimata.

# Scottiglia



## Zutaten

- 400 g Hähnchen
- 400 g Kaninchen
- 400 g Schwein
- 400 g Lamm
- • Wein
- Salz
- Kräuter
- Tomaten
- Knoblauch
- Zwiebel

## Zubereitung

Das Fleisch mit dem Zwiebel in einem Schmortopf anbraten. Wenn es gut angebraten ist, den Wein und die Kräuter zugeben. Warten bis der Wein verdunstet ist und dann die geschälten Tomaten mit einem Glas Wasser zugebe. Ziehen lassen bis es fertig ist. Wenn nötig noch ein Glas Wasser dazu geben.

## Arista al forno con le patate



### Ingredienti

- 1 kg di arista di maiale senza osso
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- aglio
- salvia, rosmarino, alloro e mirto
- sale e pepe
- 1 kg di patate

### Procedura

Pelare le patate, tagliarle a pezzi e lavare bene affinché rilascino l'amido. Su una teglia da forno si mette l'olio, le patate e la carne e si fa cuocere a 180°/200°. Di tanto in tanto si gira la carne finché non è cotta, bagnandola con il vino. Girare le patate solo quando sono già quasi cotte.

# Schweinerucken im Ofen mit Bratkartoffeln



## Zutaten

Zutaten: . 1 kg Schweinerucken ohne Knochen  
zwei Gläser Weisswein  
ein Glas natives Olivenöl  
Knoblauch  
Salbei, Rosmarin, Lorbeer und Myrthe  
Salz und Pfeffer  
1 Kg Kartoffeln

## Zubereitung

Das Fleisch waschen und verschnüren, so dass die Scheiben eine runde Form haben werden. Mit den zerkleinerten Kräutern, Pfeffer und Salz das Fleisch schmieren. Die Kartoffeln schälen, in Stücken schneiden und gut waschen. Das Öl, die Kartoffeln und das Fleisch in ein Blech legen und im Ofen bei 180°/200° braten. Das Fleisch mit dem Wein giessen und ab und zu drehen, bis es fertig ist. Die Kartoffeln müssen nicht so oft gedreht werden.

## Stoccafisso alla livornese



### Ingredienti

- 600 g. di stoccafisso già ammollato
- 300 g. di pomodoro pelati e privati dei semi
- mezzo bicchiere di olio d'oliva extravergine
- mezzo bicchiere di vin santo toscano naturale
- 2 cipolle medie tritate fini
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 costola di sedano tritato
- 3 foglie di basilico tritato
- 1 grossa patata
- sale e pepe

### Procedura

Mettete in una casseruola 4 cucchiaini di olio d'oliva le cipolle, un cucchiaino di prezzemolo metà aglio, il sedano ed il basilico tritati, un pizzico di sale e pepe: fate appassire, poi unite i pomodori pelati e fate cuocere per 25 minuti circa, quindi passate nel passavertura e raccogliete il contenuto in una terrina.

Spezzate e diliscate lo stoccafisso già ammollato, quindi tagliatelo a quaretti o a strisce. Versate in un tegame di terracotta 3 cucchiaini di olio d'oliva, fatelo scaldare, aggiungete l'aglio ed il prezzemolo rimasti, quindi unite i pezzi di stoccafisso e fateli d'orare ad ambo i lati. Salate leggermente, abbassate il fuoco, unite il passato di pomodori precedentemente preparato, incoperchiate il recipiente e fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.

Sbucciate la patata, tagliatela a spicchi e unitela al resto per circa mezz'ora prima del termine della cottura. Quando lo stoccafisso sarà ormai pronto unite mezzo bicchiere di vin santo, alzate la fiamma, fatelo evaporare del tutto e servite subito la preparazione nello stesso recipiente di cottura.

# Stoccafisso alla livornese



## Zutaten

- 600 g. Stockfisch, schon aufgeweicht
- 300 g. geschälte Tomaten
- $\frac{1}{2}$  Tasse Olivenöl (erste Presse)
- ein halbes Glas toskanischer Vin Santo
- 2 mittelgroße fein gehackte Zwiebeln
- 1 gehackte Knoblauchzehe,
- 1 gehackte Stange Sellerie,
- 3 gehackte Basilikumblätter,
- 1 große Kartoffel
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Legen Sie in einem Topf vier Esslöffel Olivenöl, die Zwiebeln, einen Esslöffel Petersilie, die Hälfte des Knoblauchs, die Sellerie, das gehackte Basilikum, eine Prise Salz und Pfeffer. Das alles leicht anbraten, dann geben Sie die Tomaten dazu und ca. 25 Minuten kochen lassen. Passieren Sie die Soße und geben Sie sie in eine Schüssel.

Den Stockfisch entgräten, dann in Streifen oder Würfeln schneiden. Gießen Sie in einen Tontopf 3 Esslöffel Olivenöl, lassen Sie es erhitzen, dann den Knoblauch und die Petersilie und schliesslich den Stockfisch dazu geben. Den Fisch von beiden Seiten goldbraun backen, leicht salzen, dann die Hitze reduzieren, die passierte Tomatensoße dazu geben, den Topf decken und etwa zwei Stunden bei schwacher Hitze kochen lassen.

Die Kartoffel schälen, in Stücken schneiden und etwa eine halbe Stunde vor Ende der Kochzeit zu dem Fisch zu geben. Wenn der Stockfisch fast fertig ist, fügen Sie ein halbes Glas Vin Santo hinzu, die Hitze erhöhen, und es vollständig verdampfen lassen und sofort servieren in dem gleichen Topf, wo Sie ihn gekocht haben.

# Fagioli all'uccelletto



## Ingredienti

- 200g di fagioli cannellini secchi
- 500g di pomodori pelati
- $\frac{1}{2}$  bicchiere d'olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- salvia
- sale pepe

## Procedura

Mettere a bagno i fagioli per circa 12 ore, scolateli e cuoceteli in acqua salata a fuoco basso affinché non si rompano; toglieteli dal fuoco poco prima che siano completamente cotti. In una padella di coccio mettete l'olio, gli spicchi d'aglio appena schiacciati e la salvia, fate imbrunire l'aglio ed aggiungete i pomodori passati al mulinetto, fate cuocere per 10 minuti, ed aggiungete i fagioli scolati dall'acqua di cottura ma ancora caldi, mescolate delicatamente, aggiungete il sale ed abbondante pepe nero; fate cuocere per circa 15 minuti e servite.

## Fagioli "all'uccelletto"



### Zutaten

- 200 g getrocknete weiße Bohnen
- 500 g geschälte Tomaten
- $\frac{1}{2}$  Tasse Olivenöl (erste Presse)
- 2 Knoblauchzehen
- Salbei
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Weichen Sie die Bohnen für etwa 12 Stunden, lassen Sie sie abtropfen und in gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze kochen, so dass sie nicht brechen. Kurz bevor sie vollständig gekocht sind, nehmen Sie sie von der Platte weg. Legen Sie das Öl in einer Pfanne, zusammen mit den etwas zerdrückten Knoblauchzehen und der Salbei. Lassen Sie den Knoblauch leicht braun werden, dann geben Sie die passierten Tomaten dazu. Lassen Sie 10 Minuten kochen und dann geben Sie die abgetropften Bohnen. Rühren vorsichtig um, und mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Kochen Sie die Bohnen für ca. 15 Minuten und dann servieren.

# Castagnaccio



## Ingredienti

- 400 g. di farina di castagne
- 30 g. di pinoli
- 30 g. di uvetta passa
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 1 noce di burro
- pangrattato
- sale

## Procedura

Fate rinvenire l'uvetta, tenendo a bagno per 20 minuti in acqua tiepida, poi scolatela e strizzatela.

Versate in una terrina la farina di castagne un pizzico di sale e lo zucchero e mescolate bene, dopo di che versate 4 cucchiaini di olio, amalgamate con cura e aggiungete poco a poco, e sempre mescolandole, acqua tiepida in quantità sufficiente a ottenere un impasto fluido. Ungete con burro una tortiera, spolverizzatela di pangrattato e versatevi il composto. Cospargete la superficie con i pinoli e l'uvetta ed eventualmente con foglioline di rosmarino e irroratela con l'olio rimasto. Infornate a 180°C e fate cuocere per circa un'ora.

# Castagnaccio



## Zutaten

- 400 g. Kastanienmehl
- 30 g. Pinienkernen
- 30 g. Rosinen
- eine halbe Tasse Olivenöl (erste Presse)
- lauwarmes Wasser
- drei Zweiglein Rosmarin
- Salz

## Zubereitung

Machen Sie die Rosinen für 20 Minuten in warmem Wasser weich, dann lassen Sie sie abtropfen und pressen Sie sie. Gießen Sie in eine Schüssel das Kastanienmehl, eine Prise Salz und Zucker und gut mischen. Danach geben Sie 4/5 Esslöffel Olivenöl, mischen Sie gut und fügen Sie nach und nach lauwarmes Wasser in ausreichender Menge, um einen flüssigen Teig zu erhalten. Fetten Sie eine Backform mit Olivenöl, und gießen Sie die Mischung ein. Bestreuen Sie die Oberfläche mit Pinienkernen, Rosinen, Rosmarin und Olivenöl. Backen Sie den Kuchen bei 180 ° C für etwa eine Stunde.

## Briciolosa



### Ingredienti

- 2 etti di burro: prepararli a dadini piccoli e metterli nel congelatore mezz'ora
- 400 gr. farina
- 400 gr. zucchero
- 400 gr. ricotta
- 1 uovo
- 1 limone
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchiere di latte

### Procedura

In una ciotola mettere la farina, metà zucchero, lievito.

In una seconda ciotola mettere la ricotta, l'altra metà dello zucchero e la buccia del limone grattugiata.

In una terza ciotola sbattere l'uovo con il latte

Aggiungere alla ciotola con la farina il burro congelato e infarinarlo (come quando si infarina il pollo), aggiungere l'uovo e il latte e mescolare in modo non omogeneo.

Mettere metà impasto nella teglia e fare un primo strato, poi la ricotta ben stesa e coprire con la seconda parte dell'impasto.

Infornare a 180° per 40 minuti.

## Briciolosa (Streuselkuchen)



### Zutaten

- 200 g Butter (Die Butter soll zuerst in kleinen Würfel geschnitten werden in in die Tiefkühltruhe für eine halbe Stunde gelegt werden)
- 400 g Mehl
- 400 g Zucker
- 400 g Ricotta (Quark, ähnlich)
- 1 Ei
- 1 Zitrone
- 15 g Backpulver
- 1/2 Glas Wermut (Milch als Alternative für Antialkoholiker)

### Zubereitung

Das Mehl mit der Hälfte des Zuckers und den Backpulver in einem Schüssel vermischen.

In einem anderen Schüssel das Ei mit dem Wermut schlagen und in einem dritten Schüssel den Quark mit dem restlichen Zucker und der geriebenen Zitronenschale vermischen. Die noch gefrorenen Butterwürfelchen dem Mehl und dem Zucker zugeben. Dann, das Ei und den Wermut zugeben, ohne dass eine homogene Mischung entsteht.

Die Hälfte der Mischung in eine runde Backform (etwa 24 cm Durchmesser) verteilen. Diese erste Schicht mit dem Quarkgemisch bestreichen und das ganze mit dem restlichen Mehlgemisch decken. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 40 Min. backen.