

## Brunch da Cerimonia

©www.mammafelice.it

### Pasta fredda con peperoni

2 peperoni gialli  
1 peperone rosso  
1 mazzo di basilico  
olio, aglio, parmigiano grattato  
pane raffermo tagliato spesso  
pasta corta tipo mezze maniche

Sciacquare i peperoni esternamente, metterli in forno a 180° e cuocere per circa 30 minuti, girandoli su tutti i lati, finché sono morbidi, ma non bruciati. Spellare i peperoni e tagliarli a falde, metterli a marinare in olio, sale e aglio tritato.

Nel frattempo frullare il basilico insieme al parmigiano e ad abbondante olio, per creare un pesto leggero. Tagliare il pane a quadrati regolari e friggerlo in padella con olio e aglio.

Cuocere la pasta al dente e scolarla. Condirli con abbondante olio, aggiungere le falde di peperone, i crostini, e qualche cucchiata di pesto di basilico.

### Crostata di broccoli

pasta brisee salata  
2 cime di broccoli  
250gr di stracchino  
mezza confezione di panna da cucina  
olio, aglio, peperoncino

Pulire i broccoli, lessarli, scolarli al dente e soffriggerli in una larga padella con aglio, olio e peperoncino, sfumando con l'acqua di cottura, se necessario. Stendere la pasta brisee e bucherellarla con la forchetta. Amalgamare lo stracchino con la panna da cucina, mescolando bene, e aggiungere le cimette di broccolo. Versare il composto sulla pasta brisee e cuocere circa 30 minuti a 180 gradi.

### Pizzette monoporzione con pomodoro fresco

1 rotolo di pasta sfoglia  
4 pomodori tipo butaline  
olio, aglio, origano

Tagliare la pasta sfoglia a quadrati regolari. Incidere con un coltello i bordi di ciascun quadrato, senza tagliarli, in modo da farli gonfiare in cottura. Spennellare la pasta sfoglia con olio e sale. Tagliare i pomodori a fette spesse circa 1cm, condirle con olio, sale e origano. Sistemare una fetta di pomodoro al centro di ciascun quadrato di sfoglia, completare con pochissimo sale grosso e infornare a 180° per circa 20-25 minuti.

### Farinata ai salumi

farina di ceci  
acqua, sale, olio

salame a fette  
coppa o pancetta a fette

Preparare la farinata secondo le indicazioni della confezione e lasciarla riposare una notte intera, schiumandola di tanto in tanto. Cuocere la farinata su una teglia piatta, facendone uno strato piuttosto sottile. Una volta cotta, tagliare la farinata a rombi e servirla su un vassoio insieme a fette di salame casereccio e fettine di coppa.

### **Crostata con pomodorini**

1 rotolo di pasta brisee salata  
2 uova  
1 panna da cucina  
3 cipollotti bianchi  
300 gr di pomodorini  
origano, maggiorana, basilico fresco  
olio e sale

Tagliare i cipollotti a fettine e soffriggerli in una padella con olio e sale insieme ai pomodorini tagliati a metà. Aggiungere le erbe aromatiche tagliate fini e far saltare per 5-6 minuti. Nel frattempo stendere la pasta brisee dentro una teglia e bucherellarla con la forchetta. Amalgamare le uova, la panna, il sale e le verdure, e versare il composto dentro la teglia. Cuocere a 180° per circa 30 minuti.

### **Strudel di scarola**

pasta da pizza  
1 cespo grande di scarola  
olive nere snocciolate  
aglio, olio, sale  
2 filetti di acciuga  
250gr di crescenza

Schiacciare uno spicchio di aglio e farlo soffriggere in padella con abbondante olio e le acciughe, finché queste ultime si sciogliono.

Pulire la scarola foglia per foglia, tagliarla sottilmente e cuocerla in padella finché diventa tenera. Salare, aggiungere le olive tagliate a rondelle.

Stendere la pasta per la pizza su una teglia. Adagiarvi sopra la crescenza, aggiungere la scarola e richiudere il tutto formando un rotolo ben stretto. Spennellare con olio, aggiungere sale grosso, incidere leggermente con la punta di un coltello e cuocere a forno caldissimo per circa 20-25 minuti.

### **Torta di riso ed erbe**

3 tazze di riso bianco lessato  
erbe miste, anche surgelate (spinaci, bietole, tarassaco, borragine, cicoria...)  
150gr di ricotta  
2 uova  
parmigiano grattato  
aglio, olio e sale

Cuocere le erbe miste in una larga padella con olio e aglio. Tagliare le erbette finemente e mescolarle al riso già lessato. Preparare un composto con uova e ricotta, salare, aggiungere il parmigiano grattato e versare sul composto di riso, mescolando bene.

Foderare una teglia con carta da forno, inserirvi il composto, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio e cuocere in forno caldo per circa 30 minuti. Lasciar raffreddare prima di togliere dalla teglia, in modo che il tortino non si sfaldi.

### **Croissant salati con le uova**

croissant salati già pronti

4 uova

panna da cucina

pancetta tipo bacon tagliata a fette

origano fresco

olio, burro, parmigiano

Tagliare i croissant a metà e tenerli in caldo. Far abbrustolire la pancetta sotto il grill del forno finché diventa croccante. Nel frattempo sbattere le uova con la panna, il sale e il formaggio e cuocerle in padella, girandole spesso con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere delle uova strapazzate molto morbide. Inserire il composto di uova dentro i croissant salati, aggiungere origano fresco e servire accompagnando con la pancetta croccante.

### **Crostoni speck e brie**

pane raffermo

brie

speck e fettine sottili

olio, origano

Tagliare il pane a fette piuttosto spesse e grigliarlo in forno da ambo i lati. Tagliare il brie a fettine e aggiungerle al pane, insieme allo speck, poco prima di terminare la cottura. Servire caldissimo, con un filo di olio e una manciata di origano fresco in superficie.

### **Torta a strati di patate e spinaci**

patate a pasta gialla

2 uova

parmigiano grattugiato

1/2 confezione di panna da cucina

burro, sale e pepe

spinaci surgelati

250gr ricotta

mozzarella

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle ancora calde. Aggiungere le uova, la panna da cucina, il parmigiano, il sale e il pepe e mescolare per formare un composto omogeneo e cremoso. Nel frattempo lessare gli spinaci, sgocciolarli molto bene e tritarli insieme alla ricotta, aggiustando di sale. Ungere una teglia di burro, versarvi il composto di patate e livellare molto bene con il dorso di un cucchiaio inumidito.

Tagliare la mozzarella, farla sgocciolare e disporre le fettine sul composto di patate. Aggiungere infine il composto di spinaci e ricotta e livellare bene. Cuocere in forno molto caldo per circa 30-40 minuti, e lasciar intiepidire prima di sformare.