

Potage aux légumes

Le potage est une soupe à base de légumes et de viande d'origine française qui date du Moyen Age. Le potage peut être préparé avec un seul type de légume (potage de pommes de terre, courgettes etc.) ou avec un mélange de légumes et généralement on ajoute un peu de beurre et de fromage parmesan.

Ingredienti

1 cipolla bianca	1 sedano	3 carote
3 zucchine	sale	prezzemolo

Example :

Il faut/On doit prendre xxxxx et **le/la/les** mettre.....

Prendre xxxxx et **le/la/les** mettre.....

Prenez xxxxx et mettez-**le/la/les**.....

Procedimento

Prendete una grande pentola e riempitela d'acqua. Pulite la cipolla, tagliatela in due o 4 pezzi e versatela dentro. Lavate e pulite il sedano, dividetelo in due parti e aggiungetelo alla cipolla. Pelate e lavate le carote e le patate e mettetele intere o tagliate in 2 parti nella pentola. Infine, tagliate le zucchine e aggiungetele al brodo. Aggiungete il prezzemolo, il sale e lasciate cucinare per 30 minuti circa¹, fin quando tutto sarà cotto. Scolate le verdure e passatele nel passaverdura² (o nel mixer) aggiungendo un pochino di brodo. Mettete la passata di verdure in una pentola e versare un pochino di brodo che avete tenuto da parte³ fino ad ottenere la densità che desiderate. Se volete, potete aggiungere una noce di burro ed il parmigiano grattugiato. Servite il vostro potage con un filo di olio e, se volete, con dei crostini

Gratin dauphinois

- 800 g patate
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 litro di latte intero
- 1/4 litro panna
- 1 noce moscata
- Sale pepe
- 1 noce di burro



Pelate, lavate e tagliate le patate in rondelle fini.

Strofinare l'aglio nella teglia e imburratela.

Stendete un primo strato di patate, salate, pepate e grattugiate della noce moscata.

Stendete un secondo strato e, se necessario, anche un terzo.

Preriscaldare il forno a 180 gradi .

Versate il latte e la panna fino alla superficie della teglia

Infornate dai 50 minuti a 1 ora di cottura

¹ Circa: environ

² Passer au moulin

³ Mettre de côté

Croque-monsieur

Ingredienti

- 8 fette di pancarré
 - 50 g de burro
 - 4 fette di prosciutto
 - 8 fette di formaggio
 - 100 g de gruviera grattugiato
 - 4 cucchiari di latte
 - 1 pizzico di noce moscata
- sale, pepe



Imburrate le fette di pancarré. Mettere una fetta di formaggio su ogni fetta. Poi, mettete una fetta di prosciutto e ricoprite con l'altro pancarré.

In una ciotola mischiate bene il formaggio grattugiato con il latte, il sale, il pepe e la noce moscata. Mettete il composto in ogni fetta di pancarré. Infornate per 10 minuti

Quiche Lorraine

In una ciotola, mettete la farina, il burro tagliato a pezzi e il sale. Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto senza grumi.

Aggiungete l'acqua fredda

Formate una palla con l'impasto, mettetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti prima dell'utilizzo.

Battete le uova in una terrina insieme alla panna, salate e pepate.

Stendere su un tavolo la pasta sfoglia con un matterello. Mettere nella teglia la carta forno e sulla cartaforno la sfoglia.

Nel frattempo, fate rosolare la pancetta. Poi, mettetela sul fondo della sfoglia e cospargete il tutto con la gruviera grattugiata.

Ricoprire il tutto con l'uovo battuto.

Infornate la quiche Lorraine in forno già caldo e fate cuocere per circa 30 minuti.

Escargots à la Bourguignonne

Mettete in un contenitore le lumache con dell'acqua per un paio di giorni. Dopo 2 giorni, sciacquate bene le lumache e cuocetele le lumache in acqua per circa 1 ora; schiumate la superficie dell'acqua durante la cottura. Dopo circa un'ora, scolate bene le lumache e sgusciatele. Prendete i gusci e fateli bollire per circa 10 minuti in acqua, scolateli, sciacquateli e lasciateli asciugare. Pulite le lumache.

Mettete sul fuoco una pentola capiente con l'acqua, la cipolla, il prezzemolo e il pepe. Quando il brodo bollirà, salatelo e unite le lumache per circa un'ora e mezza. Scolate per bene le lumache. Passate ora alla preparazione della crema al burro: lavorate il burro, aggiungete l'aglio schiacciato, sale, pepe e il prezzemolo tritato e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Prendete un guscio, precedentemente lavato e asciugato, e farcitelo con la crema; infilate una lumaca nel guscio, e poi altra crema. Ponete le escargot in una pirofila. Infornate le escargot in forno per 8 minuti a 200°

Anelletti al forno

Ingredienti

Sale formaggio grattugiato 80 gr
Pangrattato ⁴40 g formaggio 100 gr
PER IL SUGO
Cipolle 1 Vino 125 ml Piselli 200 g Pomodori concentrato 150 g
Carne bovina tritata 200 g Olio di oliva 4 cucchiali Pepe Sale q.b.

Preparazione

Per preparare gli anelletti al forno, per prima cosa tritate la cipolla. In un tegame piuttosto capiente ponete 4 cucchiali di olio, aggiungete la cipolla tritata e fatela dorare, unite un mestolo di acqua tiepida.

Dopo, aggiungete la carne trita e quella di vitello e lasciate rosolare qualche minuto mescolando con un cucchiaino di legno. Unite il vino rosso e aspettate fino a che non sia sfumato. A questo punto unite alla carne, il concentrato di pomodoro e un paio di mestoli di acqua calda. Salate e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, dopodiché aggiungete i piselli e lasciate cuocere altri 15-20 minuti.

Quando il sugo si sarà addensato, spegnete il fuoco. Grattugiate il formaggio e tagliate l'altro formaggio a dadini.

Lessate gli anelletti in acqua salata e scolateli al dente, quindi poneteli in una ciotola e condite con il sugo che avete preparato. Mescolate bene la pasta per condire gli anelletti, unite i due formaggi. Prendete una teglia, mette un po' d'olio,

e spolverizzate con il pangrattato. Versate gli anelletti conditi nella teglia, spolverizzate con poco pangrattato e altro formaggio grattugiato la pasta. Cuocete in forno preriscaldato 180°C per circa 30-40 minuti).

⁴ Chapelure