

PUNTATA # 5 CON STEF DI MASI, LUISA GRECO E NONNA'S CUCINA.**SALSICCE FRESCHE CON BROCCOLI DI RAPE**

Per ogni kg di carne di maiale tritata grossolanamente aggiungere: 16-18 g di sale, 1 cucchiaio di finocchio peperoncino essiccato qb. Potresti aggiungere la scorza d'arancia essiccata per 24 ore a temperatura ambiente. Consigli: assicurati che il tuo maiale contenga il 35-40% di grassi, altrimenti le salsicce saranno troppo secche e pesanti. Dopo aver aggiunto tutti i condimenti assicurati di mescolare bene, massaggiando la carne per almeno 10 minuti. Quindi prendine una piccola quantità e friggila per vedere se il sapore è di tuo gradimento.

Ordina budella naturali dal macellaio ma lavali accuratamente dentro e fuori. Immergergli nel succo di limone per circa un'ora per eliminare qualsiasi odore. Tagliarli a circa 30 cm

Usando una salsiccia, riempire lentamente gli budelle e assicurarsi che siano pieni, senza sacche d'aria.

Conservare per un giorno o due in frigorifero.

Cuocere in poco olio d'oliva a fuoco lento.

**BROCCOLI DI RAPE.**

Taglia gli steli di broccoli, scartando le foglie dure e lasciando solo le foglie tenere e il fiore. Cuocere in acqua bollente e salata per 15 minuti. Scolare. Scaldare un po' d'olio d'oliva in una padella e

aggiungere uno o due spicchi d'aglio. Quando l'olio è caldo, scartare l'aglio e rosolare bene i broccoli ricoprendoli con l'olio. Servire con una spremuta di succo di limone e una spolverata di sale.

ZEPPOLE NAPOLETANE CON PATATE – Dolce e salate

500g di farina

500g di purè di patate

1 cucchiaio di sale

2 cucchiari di lievito

3-4 tazze di acqua calda

Setacciare la farina e aggiungere il sale in una ciotola capiente. Aggiungi la purè di patate. Sciogli il lievito in una tazza di acqua calda. Prepara un pozzo nel mezzo della farina e versa il lievito sciolto. Miscelare gradualmente il composto nella farina aggiungendo gradualmente più acqua tiepida fino a quando l'impasto diventa morbido e flessibile. Impastare l'impasto fino a renderlo setoso.

Coprire e lasciare raddoppiare il volume. Dividi l'impasto a metà se intendi preparare entrambe le varietà.

SALATO formate le palline di pasta e arrotolarle in una corda lunga circa 4 cm. Spingi un filetto di acciuga lungo la lunghezza e copri con l'impasto. Friggere in olio vegetale pulito. Scolare su un tovagliolo di carta.

DOLCE Rompere un piccolo pezzo di pasta e rotolare in una palla. Friggere fino a quando il centro è cotto. Arrotolare in una miscela di zucchero semolato e cannella. Servire.

