

Ti ringrazio per aver acquistato questo libro di ricette, spero tu possa trovare molte ricette di tuo gradimento.

Quando negli ingredienti trovi la parola sottolineata (ES: Besciamella) , significa che quella ricetta la trovi nell'indice generale.

Se hai dubbi sull'esecuzione di una ricetta mi puoi contattare.

Io non sono una cuoca e non ho la pretesa di esserlo, mi piace tanto cucinare, e provo a fare di tutto, dopo una lunga carriera come programmatrice, ho deciso di unire la mia passione per la cucina con quella dell'informatica.

Ho creato il sito [www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it) che gestisco personalmente ed ho iniziato a creare questi ebook per condividere le mie passioni.

Da questo manuale hai anche la possibilità di accedere all'area riservata di [ricettegustose.it](http://ricettegustose.it) per scaricare le ricette video filmate e in formato MP3 e **Questo è un regalo che voglio fare a te che hai acquistato l'ebook sperando ti sia utile!**  
**Contattami per avere il codice di accesso**

E Mail : [ricettegustose@alice.it](mailto:ricettegustose@alice.it)

Nome skype : ivana.mennini

Nome MSN : [i.mennini@hotmail.com](mailto:i.mennini@hotmail.com)

**Iscriviti alla NewsLetter su [www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it) per conoscere tutte le nuove ricette inserite**

<u>Secondi di carne</u>	4
<u>Secondi di pesce</u>	97
<u>Secondi vari</u>	130
<u>Besciamella</u>	160

**Iscriviti alla Newsletter su [www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it) per conoscere tutte le nuove ricette inserite**

## **Secondi di carne**

<u>Alette di pollo aromatiche</u>	7
<u>Arrosticini panati</u>	8
<u>Arrosto cicoria e macinato</u>	9
<u>Arrosto nel pane</u>	11
<u>Arrosto ortolano</u>	12
<u>Bocconcini di coniglio al brandy</u>	13
<u>Bocconcini di maiale alla birra</u>	14
<u>Bocconcini di maiale e carciofi</u>	15
<u>Bocconcini di pollo e asparagi</u>	16
<u>Cappone ripieno</u>	17
<u>Cestini di polpettine e purè</u>	18
<u>Cinghiale al vino rosso</u>	20
<u>Coniglio agli odori</u>	21
<u>Coniglio ai peperoni</u>	22
<u>Coniglio all'ortica</u>	23
<u>Coniglio alla crema</u>	24
<u>Coniglio alla salvia</u>	25
<u>Coniglio aromatico al wiskey</u>	26
<u>Coniglio in fricassea</u>	27
<u>Coniglio in pasticcio</u>	28
<u>Coniglio in porchetta</u>	30
<u>Cosci di pollo e fontina</u>	31
<u>Cosci di pollo in pastella di spinaci</u>	32
<u>Cosciotto di tacchino alle verdure</u>	34
<u>Costine di maiale e patate allo zafferano</u>	35
<u>Costine di maiale in crosta</u>	36
<u>Costolette di abbacchio panate</u>	37

<u>Cuore alla pizzaiola</u>	38
<u>Daino al pomodoro</u>	39
<u>Dorattini di carne</u>	40
<u>Fagottini di pollo al curry</u>	41
<u>Faraona al pomodoro</u>	42
<u>Faraona al vino rosso</u>	43
<u>Fegato alle cipolle</u>	44
<u>Fegato gustoso</u>	45
<u>Fegato panato</u>	46
<u>Fettine alla pizzaiola</u>	47
<u>Fettine panate agli aromi</u>	48
<u>Filetto alle cipolle</u>	49
<u>Filetto di maiale in crosta</u>	50
<u>Hamburger alla salsa di yogurt</u>	52
<u>Hamburger saporiti</u>	53
<u>Involtini di arista grigliati</u>	54
<u>Involtini di pollo e prosciutto</u>	55
<u>Luganega al forno</u>	56
<u>Maialino alle erbe aromatiche</u>	57
<u>Moussaka</u>	58
<u>Ossibuchi agli asparagi</u>	60
<u>Patate e salsiccia</u>	61
<u>Petto di pollo e fontina</u>	62
<u>Petto di tacchino al cartoccio</u>	63
<u>Pollo ai peperoni</u>	64
<u>Pollo al curry</u>	65
<u>Pollo alla birra</u>	66
<u>Pollo gustoso</u>	67
<u>Pollo in salsa orientale</u>	69
<u>Polpette di patate e tacchino</u>	70
<u>Polpette di mortadella e olive</u>	71

<u>Polpette di agnello</u>	72
<u>Polpette alla paprika</u>	73
<u>Polpette e fontina</u>	74
<u>Polpettine di tacchino</u>	75
<u>Polpettone cicoria e ricotta</u>	76
<u>Polpettone in crosta</u>	77
<u>Portafogli di vitello gustosi</u>	78
<u>Rollè bresaola e uova</u>	79
<u>Rollè di vitello ai funghi</u>	80
<u>Rotolo di verza e salsiccia</u>	81
<u>Saltimbocca alla romana</u>	82
<u>Sandwiches di filetto</u>	83
<u>Scaloppine al limone</u>	84
<u>Scaloppine di tacchino alle olive</u>	85
<u>Sovracosce di pollo alla paprika</u>	86
<u>Spezzatino al cartoccio</u>	87
<u>Spezzatino al limone</u>	88
<u>Spezzatino al vino rosso</u>	89
<u>Spezzatino alle melanzane</u>	90
<u>Spezzatino di capriolo ai funghi</u>	91
<u>Spezzatino di vitello melanzane e curry</u>	92
<u>Spezzatino prelibato</u>	93
<u>Straccetti ai funghi porcini</u>	94
<u>Tacchino carciofi e asparagi</u>	95
<u>Tonno di coniglio</u>	96

## Alette di pollo aromatiche

### Ingredienti:

- 8 ali di pollo
- 1 cucchiaio di curry
- 1 cucchiaio di paprica
- ½ bicchiere di vino rosso
- 3 cucchiaini di olio

abbondanti aromi misti (salvia, rosmarino, timo, maggiorana, aglio in polvere, cipolla)  
sale, pepe

**Preparazione:** Fiammeggiare lavare e tagliare le alette



Tritare tutti gli aromi, unirli tutti insieme, passare le alette negli aromi



metterle a soffriggere nella padella con l'olio, far rosolare bene da ambo i lati poi aggiungere poco alla volta il vino rosso, aggiungere sale, pepe e far rosolare bene le alette.



semplici semplici, costano poco e sono buonissime!!

## Arrosticini panati

### Ingredienti per 4 - 6 persone :

- 1 confezione di arrosticini acquistati già pronti
- 2 uova
- pangrattato
- sale
- olio per friggere

**Preparazione:** Sbattere bene le uova in un piatto con un pochino di sale , immergere gli arrosticini pochi alla volta , e girarli bene nell'uovo



Passarli nel pangrattato , e premere con le mani per farlo aderire bene



metterli in una teglia con carta forno , irrorare con un filo di olio e cuocere in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti, e mangiarli ben caldi.



## Arrosto cicoria e macinato

### Ingredienti per 2 persone:

500 gr. di carne per arrosto  
3 cubetti di cicoria congelata  
100 gr. di macinato  
brodo per cuocere  
3 rametti di rosmarino  
1 piccolo scalogno  
olio extra vergine di oliva, sale

**Preparazione:** In una padella rosolare lo scalogno tritato finissimo con l'olio , aggiungere la cicoria scongelata e tagliata e il macinato , aggiustare di sale e pepe e far insaporire bene per circa 10 minuti.



Stendere la carne su un tagliere o tappetino di silicone , ricoprire con la verdura e la carne e con l'aiuto del tappetino arrotolare la carne , passarla poi nell'apposito attrezzo per mettere la rete, oppure legare con spago da cucina.



In un tegame mettere un pochino di olio , rosolare il rotolo x qualche minuto, poi coprire con il brodo e continuare la cottura per almeno un'ora. (la cottura dipende dalla carne).



Farlo raffreddare e tagliarlo a fette , filtrare il liquido di cottura e cospargerlo sulla carne per riscaldarla



## Arrosto nel pane

### Ingredienti:

1,5 kg di arrosto di vitello  
1 kg di pasta da pane  
½ bicchiere di vino  
100 gr. di prosciutto crudo  
rosmarino, salvia  
olio, sale

**Preparazione:** Cuocere l'arrosto in una casseruola con salvia rosmarino, acqua, vino e sale per circa 40 minuti , o fino a cottura completa della carne , fare in modo che resti un pò di sughetto per condire le fette di arrosto.



Stendere la pasta , mettere sopra le fette di prosciutto , sistemare al centro l'arrosto cotto e chiudere la pasta.



Infornare a 200° per 30 minuti. Dopo la cottura tagliare a fette il pane con l'arrosto e condirlo con il sughetto della carne lasciato da parte. (io qui ho condito con un sughetto di asparagi e salsiccia )

