

Le  
antiche  
ricette  
della nonna



"Picciellat"

Picciellati  
ripieni molisani.

### INGREDIENTI PER LA PASTA

1 Kg di farina 00

Tre uova intere

Tre cucchiari di zucchero

250 ml di vino bianco

250 ml di olio extravergine di oliva

un pizzico di sale

### PER IL RIPIENO

400 ml di mosto cotto d'uva

un vasetto di marmellata d'uva

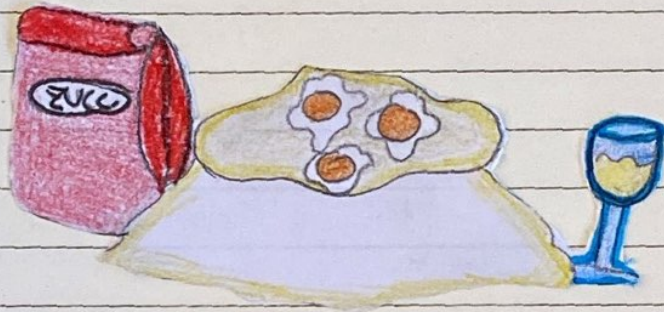
50 gr di mandorle tritate

buccia d'arancia grattugiata

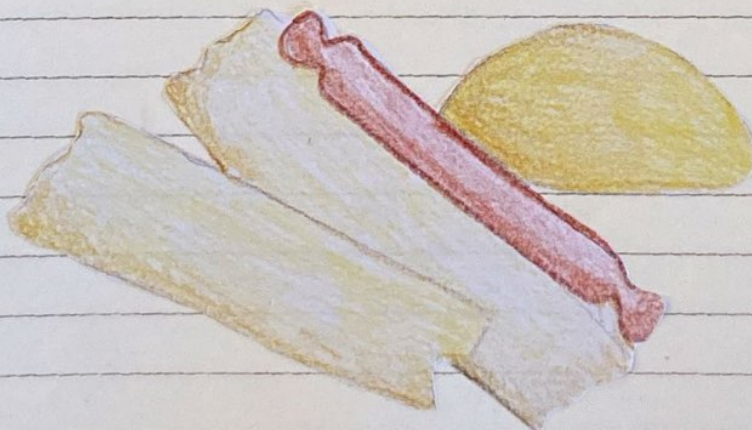
## PREPARARE LA SFOGLIA

- Versare la farina sulla spianatoia a fontana, nell'incavo unire le uova con lo zucchero.

Lavorare l'impasto, aggiungere il vino necessario per ottenere un impasto consistente.



- Stendere il panetto sulla spianatoia con il matterello, formare una sfoglia sottile che va tagliata a rettangoli.



mollica di pane raffermo



### PREPARARE IL RIPIENO

Versare la marmellata in un tegame,  
aggiungere le mandorle tritate finemente,  
la buccia grattugiata dell'arancia  
e la mollica di pane sbriciolata.

Amalgamare il mosto cotto e la marmellata d'uva,  
fino ad ottenere un composto morbido, ma consistente



- Farcire ogni rettangolo con un po' di ripieno, ripiegare su se stesso, saldare i bordi con una forchetta e dare la forma di un "colletto".



- Al termine pennellare i "Picillat" con un uovo battuto, spolverizzare con lo zucchero, disporli su una teglia unta, infornare a forno riscaldato, a 180°, per circa 30 minuti.

I "Picillat" sono pronti!



Le  
antiche  
ricette  
della nonna.



# "Fave e catalogni"

## Fave e catalogni

Ricetta  
facile

Preparazione  
30 minuti

Le fave con la catalognia sono un contorno di verdure facile e veloce da preparare, sono perfette per un pranzo o una cena in famiglia.



• ESECUZIONE

Facile

• TEMPO DI PREPARAZIONE

30 minuti

• TEMPO DI COTTURA

12 minuti - 15 minuti

• PORZIONI

4

## INGREDIENTI

- Un cespo di catalogna con le puntarelle
- 300 gr di fave (senza gli scarti)
- uno spicchio d'aglio
- mezzo peperoncino rosso
- olio extravergine di oliva
- sale
- una paghotta di pane

## COME PREPARARE

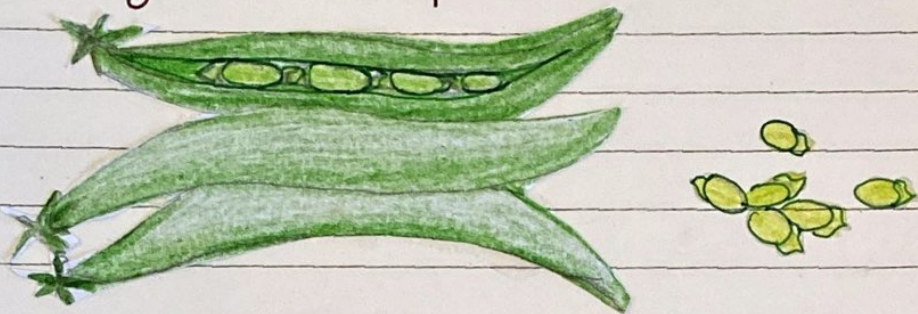
- Pulire la verdura, sfogliare la catalogna, separare le foglie dalle puntarelle, lavarle e asciugarle



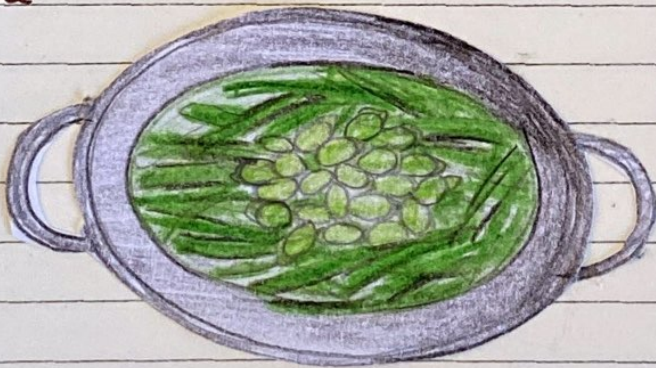




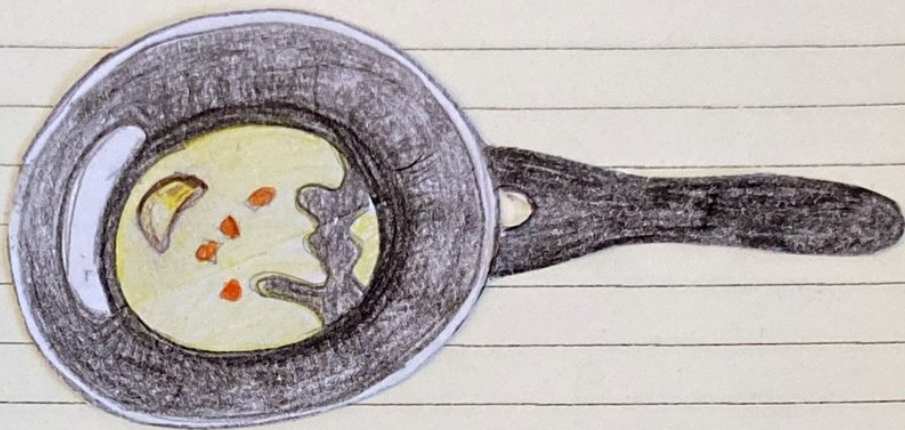
- Tagliare le foglie della catalogna a pezzi, conservare le coste. Sgusciare le fave.



- Sbollentare le foglie e le coste insieme alle fave per due o tre minuti, unire in ultimo anche le puntarelle



- Scaldare in una padella un po' d'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato e il peperoncino tagliuzzato.



- Scolare la verdura. In vaporirla nell'olio per un paio di minuti, aggiungere di sale.
- "Scoperchiare" la pagnotta di pane, svuotarla dalla mollica, riempirla con la verdura e le fave ancora calde. Infine aggiungere fette di pane bruschettate.



Buon

appetito