Comune di San Possidonio

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI MIRANDOLA

COMITE DE JUMELAGE
VINAY - SAN POSSIDONIO

# Sapori Antichi della tradizione possidiese

## *DALL'ANTIPASTO AL DESSERT*

*L'aceto balsamico di Modena e i condimenti di Mela e Pera nella cucina tradizionale si prestano a diversi utilizzi.*
*Qualche goccia su parmigiano o formaggi molli si sposano in maniera eccellente da servire come antipasto.*

## *DE L'ENTRÉE AU DESSERT*

*Le vinaigre balsamique de Modène et les jus de pomme et de poire dans la cuisine traditionnelle se prêtent à différents usages. Quelques gouttes sur le parmesan ou le fromage à pâte molle se marie de façon intéressante pour un excellent apéritif.*

### CESTINI DI PARMIGIANO

25 GR di parmigiano grattugiato

Riscaldare a fuoco moderato un piccolo tegame antiaderente.
Cospargere il fondo con il parmigiano in modo uniforme. Dopo qualche minuto, quando sarà ben dorato, staccare il bordo con una spatola, togliere il tegame dal fuoco e dopo un paio di minuti rovesciare il contenuto sul rovescio di una tazza a seconda della forma che volete ottenere. Il cestino sarà così un piccolo contenitore nel quale potrete servire primi piatti, insalate di riso e di verdure

### PANIERS DE FROMAGE PARMESAN

25 GR parmesan râpé
Chauffer à feu moyen une petite casserole anti-adhérente. Parsemer uniformément le fond avec le fromage parmesan, après quelques minutes, quand il est bien doré, détacher le borde avec la spatule.
Eteindre le feu, atteindre quelques minutes et verser le contenu sur une tasse à l'envers, selon la forme que vous souhaitez obtenir.
Le panier sera un petit récipient dans lequel vous pouvez servir des plats de pâtes, des salades de riz et des légumes.

**GNOCCO FRITTO**

500 gr. Farina
1/2 bicchiere di acqua frizzante
1/2 bicchiere di latte
1/2 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio d'oliva
Olio di semi vari per friggere
Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere una sfoglia di altezza circa di 1/2 cent. Tagliare la sfoglia in piccoli rombi e friggerli in olio di semi. Ottimi antipasti serviti assieme a salumi e formaggi.

**GNOCCO FRIT**

500 gr. Farine
1/2 verre d'eau pétillante
1/2 tasse de Lait
1/2 petite cuillère de Sel
2 cuillères d'huile d'olive
De l'huile à friture
Bien mélanger tous les ingrédients pour obtenir un mélange homogène. Étendre la pâte (environ 0,5 centimètre), couper la pâte en petits losanges et faire les frire.
Il peut être servi avec charcuterie variée et fromage

**DESSERT**

L'aceto balsamico e i condimenti di mela e pera esaltano il gusto di gelati alla crema e alla vaniglia. Ottimo anche il risultato nelle macedonie di frutta fresca.
A voi offriamo la piacevole scoperta dei prodotti che in amicizia vi offriamo.
Buon appetito !!!

**DESSERTS**

Le vinaigre balsamique et les jus de pomme et de poire rehaussent la saveur de la crème glacée au goût de crème et vanille, de la salade et de fruits frais.
Nous vous proposons la découverte agréable de produits, offertes en amitié. Bon appétit !!!!

# RISO ALLA PARMIGIANA per 2 pers.

200 gr. Riso (carnaroli o roma)
100 gr. Parmigiano
60 gr. Burro
60 gr. Cipolla
1 lt. Brodo di carne
Aceto balsamico di Modena
Sale q.b.
Tagliare la cipolla molto finemente e farla rosolare con metà del burro.
Tostare il riso e portarlo a cottura con il brodo di carne per 15'. Unire il parmigiano al riso e unire il restante burro.
Da servire accompagnato con un filo di aceto balsamico e lambrusco di Modena.

## Riz à la Parmesan pour 2 personnes

200 gr. Riz (Carnaroli ou roma)
100 gr. fromage parmesan
60 gr. beurre
60 gr. oignon
1 lt. Bouillon de viande
vinaigre balsamique de Modena
Assez de sel

Couper l'oignon finement et brunir avec la moitié du beurre.
Faire griller le riz et faire cuire avec le bouillon de viande pour 15 minutes. Unir le fromage parmesan au riz et ajouter le reste du beurre.
Servir avec un fil de vinaigre balsamique et du vin Lambrusco de Modena.

## RISO ALLA MELA E CONDIMENTO per 2 pers.

200 gr. riso (carnaroli o roma
3 cucchiai di olio d'oliva
60 gr. scalogno
1 mela
condimento di mela
1 lt. brodo di carne
sale q.b.
Tagliare lo scalogno molto finemente e farlo rosolare con l'olio d'oliva.
Tostare il riso e portarlo a cottura con il brodo di carne per 15'.
Unire al riso la metà della mela tagliata a dadini e ultimare la cottura. Servire con la restante mela e un filo di condimento alla mela .
Da servire accompagnato con lambrusco di Modena.
La stessa cosa si può fare con la pera e il suo condimento

## RIZ AUX POMMES ET JUS DE POMME pour 2 personnes.

200 gr. Riz (Carnaroli ou roma)
3 cuillères d'huile d'olive
60 gr. échalote
1 pomme
Jus de pomme
1 lt. Bouillon de viande
Assez de sel
Couper l'échalote très finement et brunir avec l'huile d'olive.
Faire griller le riz et faire cuire avec le bouillon de viande pour 15 minutes. Unir le riz avec une demi-pomme coupée en cubes et terminer de cuire. Servir avec le reste de la pomme et avec le jus de pomme.
Servir accompagné du vin Lambrusco di Modena.
On peut faire la même chose avec les poires et son jus.

# COTECHINO E FAGIOLI

2 cucchiai d'olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
Mezza cipolla
1 costa di sedano
1 carota
3 cucchiai di salsa di pomodoro
Sale q.b.
Tritare finemente tutte le verdure e soffriggerle con l'olio. Unire la salsa di pomodoro e cuocere per 5'.
Aggiungere le fette di cotechino e cuocere ancora per 3/4 minuti.
Servire caldo con crostini di pane e lambrusco

# « COTECHINO » SAUCISSON À CUIRE ET HARICOTS

2 cuillères d'huile d'olive
1 gousse d'ail
Un demi-oignon
1 tige de céleri
1 carotte
3 cuillères de sauce de tomate
Assez de sel

Hacher finement tous les légumes et faire les brunir avec l'huile d'olive. Ajouter la sauce de tomate et cuire pour 5 minutes.
Ajouter le saucisson en tranches et cuire pour 3-4 minutes.
Servir chaud avec des croûtons du pain et du lambrusco.

## PENNE CON MORTADELLA per 2 pers.

200 gr. Pasta corta (tipo penne)
100 gr. Mortadella Favola
3 cucchiai di olio
1 cipolla piccola
2 cucchiai salsa di pomodoro
50 gr. Parmigiano
3 cucchiai panna da cucina
1 scatola piccola di piselli
Sale q.b. E Prezzemolo

Tritare finemente la cipolla e soffriggerla, unire la mortadella tagliata a dadini e i piselli. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e farla saltare in padella con il soffritto unendo la panna e il prezzemolo tritato. Servire con il parmigiano e accompagnarlo con il lambrusco di Modena.

## PÂTES AVEC MORTADELLE pour 2 pers.

200 gr. pâtes courtes
100 gr. mortadelle
3 cuillères d'huile d'olive
1 petit oignon
2 cuillères de sauce de tomate
50 gr. fromage parmesan
3 cuillères de crème
1 petite boîte de petits pois
Assez de sel et Persil

Hacher finement l'oignon et faire les brunir dans l'huile d'olive, ajouter la mortadelle coupée à cubes et les petits pois. Faire cuire les pâtes dans l'eau salée, les égoutter et mélanger dans une grande casserole avec la sauce, la crème et le persil haché. Servir avec du fromage parmesan et l'accompagner avec du vin Lambrusco di Modena.

**Comitato di Gemellaggio Comune di San Possidonio:**
Marchini Paolo - Presidente
Casari Carlo – Assessore delegato
Bulgarelli Roberta - Vicepresidente
Rusciano Ivana - Segretario
Diazzi Paolo
Vaccari Nicole
Silvestri Stefano
Lotfi Mustapha

*Contatti*
*Segreteria 0535/417910*
*Ivana.rusciano@comune.sanpossidonio.mo.it*