

## Recettes - Accompagnements

### Index

- [Truffes Laceno dans le moule](#)
- [Les aubergines et les courgettes Scapece \(E Cucuzzielle à Scapece\)](#)
- [Pommes de terre Ash](#)
- [Tomates, roquette et fromage de chèvre](#)
- [Crostini all'Avellinese](#)
- [Salade de légumineuses](#)

### Truffes dans Lacen frits



#### Ingrédients:

90 grammes de truffe pecorino fonnaggio Laceno -150 g -1 noix de beurre.

### Préparation:

Ricavatene Truffes de nombreuses tranches de l'épaisseur de 0,5 cm. Crumble de 150 grammes de gâteau au fromage fonnaggio en morceaux gros comme des cerises. Réorganiser tout dans un plat allant au four, assaisonnée avec une noix de beurre et mettre au four à feu moyen jusqu'à ce que fonnaggio commence à fondre. Servir chaud avec des croûtons.

[Retour à l'index](#)

## Les aubergines et les courgettes Scapece (E Cucuzzielle à Scapece)



### Ingrédients:

500 gr -500 gr de courgette aubergine -2 / 3 cuillères à soupe de vinaigre -3-4 gousses d'ail un brin de Nice de l'huile de menthe, sel.

### Préparation:

Couper les aubergines et les courgettes en tranches de cercles, les placer sur des plateaux et laissez-les au soleil pendant une demi-journée afin qu'ils se dessèchent l'excès d'eau.

Les faire cuire dans l'huile chaude faire frire jusqu'à ce que les bruns, retirer de la poêle et disposer sur un plat de service et parsemer de feuilles de menthe hachées finement l'ail, le vinaigre et le sel.

Pour les rendre meilleure saveur est préférable de manger après au moins une demi-journée.



[Retour à l'index](#)

## Pommes de terre ASH

### Ingrédients:

20 Pommes de terre

### **Préparation:**

Prendre la cave à pommes de terre de vingt jolie petite place de la base de la cheminée et la première de couverture avec de la cendre, puis grillée.

Après environ une «retirer maintenant de la chaleur, leggenente mash obtenir un peu 'de sel et un peu de poivre et servir chaud.

[Retour à l'index](#)

## **TOMATES ET FROMAGE DE CHEVRE ROQUETTE**

### **Ingrédients:**

5 bouquets de roquette sauvage -5 tomate-fromage de chèvre-huile-sel.

### **Préparation:**

Dans un bac plutôt organiser l'échelle de tomates, coupées en tranches circulaires, parsemer de roquette finement haché et les morceaux de fonnaggio fromage de chèvre. Assaisonner avec le sel, ajouter l'huile et servir.

[Retour à l'index](#)

## TOUS CROSTINI 'Avellino

### Ingrédients:

pain de mie -100 g de saindoux-2 mozzarella Laceno -4 anchois salés -3 tomates mûres-sel-poivre-origan.

### Préparation:

Lavés et désossés anchois, fendues en deux et coupez les filets en deux parties. Vous allez maintenant avoir 16 petites bandes de l'anchois.

Sur chaque morceau de pain oint de suif ont une tranche de fromage mozzarella de la même taille de pain, du filet de tomate, un morceau d'anchois, une pincée de sel et de poivre Ongania.

Maintenant, prenez une plaque de four graissée avec de la graisse de porc, d'arranger les croûtons et remise dans un four chaud à 180 degrés. Laissez au four pendant pas plus de dix minutes et servir chaud.

[Retour à l'index](#)

## Salades

### Ingrédients:

700 grammes de gros haricots de -300 à -300 grammes de pois chiches, lentilles-huile-sel-poivre - oignon-vinaigre de vin.

### **Préparation:**

Dans une grande casserole avec beaucoup d'eau pour faire cuire les haricots dans la nuit avant de mettre à tremper. Dans deux autres cuire les pois chiches et les lentilles.

Quand les légumes sont cuits, mélanger et assaisonner avec l'oignon finement haché, l'huile, le sel, le poivre et le vinaigre de vin.

Prévoyez au moins une demi-journée pour leur faire goûter.

[Retour à l'index](#)