

Italian Cooking Class
Wednesday, August 12th, 2009
Agnese Barolo

Delizie Piemontesi

Pomodori ripieni con salsa verde

Salsa verde

Ingredienti (Ingredients):

- *Prezzemolo (Parsley, flat leaf is preferred) - 1 large bunch*
- *Aglio (Garlic) - around 5 cloves*
- *Aceto (Vinegar) - this can be balsamic, white, whatever is preferred*
- *Capperi (Capers)*
- *Pane (Bread)*
- *Sale (Salt)*
- *Olio di olive (Olive oil)*



Preparazione (Directions):

Bagnare il pane con l'aceto, nel frattempo tritare il prezzemolo con l'aglio, aggiungere i capperi, sale e per ultimo il pane- lentamente aggiungere l'olio di oliva. Lasciar macerare in frigorifero coperto d'olio

Soak the bread with vinegar. Meanwhile blend parsley and garlic, add capers, salt, and finally the bread. Slowly add the olive oil. Leave to marinate in the fridge covered with olive oil.

Stuffed Tomatoes

Cut tomatoes in half and scoop out the inside. Fill with the salsa verde and enjoy!

Option: If you want to remove the skin from the tomatoes, blanch them in water for a few seconds. Remove quickly and place in ice bath, peel off the skin, and proceed as per instructions above.

Pasta alla panna e limone

Ingredienti:

- *1 lb. Farfalle or bowtie pasta*
- *1 Limoni (Lemon), juiced and grated*
- *Olio di olive (Olive oil) - 1 tbsp.*
- *Aglione (Garlic)- 1-2 cloves*
- *Panna (Cream)- 1 pint*
- *Parmigiano (Parmesan) - around 1 cup grated*
- *Mettere a bollire l'acqua (Boiling water)*

Preparazione:

In un pentolino mettere l'olio con pochissimo aglio aggiungere la buccia del limone tritata finissima – far scaldare con la panna. Succo di limoni aggiunti all'ultimo momento

Condire la pasta con la salsa e il parmigiano



Drizzle some olive oil in a heated saucepan with garlic, add finely grated lemon peel. Finally, mix together with the cream and heat the mixture. Juice the lemon and add during the last minute.

When the pasta is cooked, dress it with the sauce and cheese.

Martin sec al vino

Ingredienti:

- *12 Pere (12 pears)*
- *Mezzo litro di vino rosso (Bottle of red wine)*
- *200 grammi di zucchero (About 1 cup sugar)*
- *Canella (1 stick cinnamon)*
- *Due chiodi di garofano (2 cloves)*
- *Acqua (About 1 cup water)*

Preparazione:

In una pentola mettere un bicchiere d'acqua, lo zucchero il vino e le spezie

Far bollire a fuoco basso per qualche minuto

Tagliare le pere a meta, disporle a faccia in su, far cuocere lentamente per circa 20 minuti.

Togliere le pere e metterle in un piatto da portata e far addensare la salsa a fuoco forte, quindi versarla sulle pere, lasciar raffreddare.



Put on a pot with the water, the sugar, the wine and spices

Simmer over low heat for a few minutes

Cut the pears in half, place them face up, cook slowly for about 20 minutes.

Remove the pears and place in a serving dish, thicken the sauce over high heat, then pour over the pears, cool.