

# *Tabler de cocina italiana*



## *Antipasti italiani*

# Mozzarella in carrozza

## Ingredientes

2 mozzarelle  
12 rebanadas de pan del día anterior o de molde cortadas en dos  
harina  
2 huevos  
aceite de freír  
sal  
pan rallado



## Preparación:

- Cortar la mozzarella en 12 lonchas de tamaño parecido al pan.
- Poner una loncha de mozzarella entre dos medias rebanadas de pan presionando un poco con los dedos para que se compacte. Preparar así todos los sándwiches.
- Batir los huevos con una pizca de sal y un poco de leche y preparar un plato con harina y otro con pan rallado.
- Pasar los sándwiches por la harina, mojarlos en el huevo y finalmente empanarlos en el pan rallado.
- Calentar bien el aceite en una sartén y freír dos o tres cada vez hasta que estén dorados por los dos lados, luego los escurrimos y ponemos sobre un papel absorbente.
- Servir calientes.

# Berenjenas a la parmesana

## Ingredientes

6 berenjenas  
medio litro de salsa de tomate  
Albahaca  
Aceite  
100 gr de parmesano rallado  
sal y pimienta



## Preparación:

Lavamos las berenjenas, las cortamos en lonchas no demasiado finas, las ponemos en un escurriverduras y les ponemos un poco de sal para que pierdan el agua. Después de un par de horas, las lavamos y secamos muy bien, y las freímos en abundante aceite muy caliente.

En el fondo de una fuente de horno ponemos unas cucharadas de salsa de tomate y luego disponemos en capas las berenjenas fritas, el tomate, el parmesano y unas hojas de albahaca troceadas con las manos. Cubrimos la última capa con un velo de salsa de tomate y abundante parmesano. Las ponemos en el horno caliente a 200° durante 30 minutos.

Dejar templar antes de servir.

## Variantes:

A la parmesana se pueden añadir también rodajas de huevos duros y mozzarella. En algunas zonas de Sicilia, antes de ponerlas al horno se cubren con huevos batidos y queso de oveja rallado.

# Crostini toscanos (1)

## Ingredientes

Pan de hogaza o de barra  
Higadillo de pollo (4 ó 5)  
Mantequilla  
2 cucharadas de Marsala seco u otro vino  
Laurel  
Una cucharada de variantes en vinagre  
Una cucharada de alcaparras  
4 filetes de anchoas en aceite  
Caldo de carne o verdura  
Aceite, sal y pimienta



Se limpian los higadillos y se doran en un poco de aceite y mantequilla. Después de unos minutos se añaden las hojas de laurel y se esfuma con el Marsala. Una vez evaporado se añaden las alcaparras, y los filetes de anchoa y se deja cocer durante unos minutos. Se ponen todos los ingredientes sobre la tabla de cortar, incluidas las vinagretas y se trituran bastante finamente con el cuchillo. Se vuelve a poner al fuego y se arregla de sal y pimienta.

Se tuestan ligeramente las rebanadas de pan (se pueden también mojar en el caldo por un solo lado) y se cubren con el paté de higadillos.

# Crostini toscanos (2)

## Ingredientes

Pan de hogaza o de barra  
Higadillo de pollo (4 o 5)  
50 gr de mantequilla  
Vino blanco o caldo  
Una cebolla pequeña  
Una zanahoria  
Un penca de apio  
Una cucharada de alcaparras  
4 filetes de anchoas en aceite  
Salvia fresca



## Procedimiento:

Dorar en el aceite la cebolla, la zanahoria y el apio triturados. Limpiar los higadillos, añadirlos al sofrito y dejarlos sofreír. Esfumar con un poco de vino blanco o caldo. Después de unos diez minutos quitar del fuego y añadir las alcaparras, las anchoas, la salvia y la mantequilla. Triturar finamente con el cuchillo y untar en las rebanadas de pan ligeramente tostadas y mojadas en el caldo por un solo lado, si se desea.