

Aubergines farcies

Ingrédients :

3 grosses aubergines	30 g. de pecorino pugliese rapé
2 œufs	huile d'olive extra vierge
chapelure	2 tranches épaisses de mortadelle
sauce tomate	sel, poivre

Préparation :

Laver et tailler les aubergines en 2 dans le sens vertical. Utiliser une cuillère pour enlever la pulpe intérieure qui sera taillée en dés puis salée. Prendre soin de garder la peau qui servira de moule. Après avoir laissé au sel pendant environ une heure, faire revenir dans l'huile bouillante les dés d'aubergine et la peau. Dans une terrine, mélanger les œufs battus avec la chapelure, le pecorino râpé et la mortadelle coupée en petits morceaux. Ajouter à la préparation la pulpe d'aubergine et bien mélanger le tout. Dans un plat étaler un peu de sauce tomate et y mettre les peaux d'aubergine qui auront été remplies du mélange. Saler, poivrer et mettre le reste de sauce tomate. Enfourner et faire cuire pendant une petite heure.

Ce plat peut aussi être préparé sans sauce tomate.

Courge à la ricotta fraîche

Plat typique de Brindisi

Ingrédients :

600 g de courge d'hiver ou " genovese "	1/2 oignon
2 anchois au sel nettoyés	huile d'olive extra vierge
câpres, olives noires	sel, poivre
ricotta forte	1 gousse d'ail
1/2 côte de céleri	croûtons de pain

Préparation :

Faire revenir dans une grosse cocotte les anchois avec un filet d'huile bouillante. Ajouter les câpres, l'ail, le céleri haché et l'oignon coupé en tranches.

Eplucher, laver et tailler la courge en dés.

L'ajouter au mélange dans la cocotte après avoir enlevé l'ail.

Faire dorer le tout et y verser une poignée d'olives noires.

Faire cuire pendant 15 minutes. Avant d'enlever du feu , ajouter une cuillère pleine de ricotta forte avec du sel et du poivre.

Servir accompagné de croûtons de pain maison.

Poivrons gratinés

Ingrédients :

500g de poivrons jaunes

chapelure

ail, persil, câpres

huile d'olive extra vierge

Préparation :

Bien laver les poivrons et les disposer dans une casserole basse avec un peu d'eau. Les mettre au four chauffé à 200° et les laisser cuire jusqu'à ce que la peau se détache, en les tournant constamment pour éviter qu'ils brûlent. Quand ils sont cuits, enlever la peau et les graines qui sont à l'intérieur. Garder l'eau restée dans la casserole et la filtrer. Disposer les poivrons dans un plat bas lui aussi et y mettre l'eau de cuisson filtrée, un filet d'huile, l'ail et le persil hachés, les câpres et la chapelure. Faire gratiner au four pendant 15 minutes et servir.

Cialda pugliese " cialleda "

Ingrédients:

eau fraîche, sel 1 oignon doux d'Acquaviva
1 concombre huile d'olive extra vierge
2 tomates fraîches pain maison ou biscottes

Préparation :

Mettre l'eau fraîche dans un plat. Nettoyer puis couper le concombre en tranches, les tomates et l'oignon, les mettre dans l'eau. Saler et assaisonner le tout avec l'huile d'olive. Laisser les saveurs s'imprégner quelques minutes. Déguster le tout en y trempant des morceaux de pain maison ou biscottes.

Recettes aimablement prêtées par le site
<http://www.laterradipuglia.it/francese/Pouille.htm>