

PRÓLOGO A LA PRIMERA EDICIÓN:

En el año 1.968, o sea hace 25 años, Dios quiso llevarse a su lado a mi mamá y cada uno de sus hijos tomamos el rumbo que nos fue deparando la vida. Pero con su desaparición no solo nos dejó un gran vacío en el hogar sino que también desaparecieron de nuestra mesa todos aquellos platos que incansablemente siempre nos preparaba y que ninguno de sus hijos, en aquella época, nos tomamos la molestia de aprender a preparar.

Sin embargo el tiempo fue pasando y sin que fuera una necesidad consiente, sino más bien sin pensarlo, cada uno de sus hijos intentamos preparar alguna vez aquellos exquisitos platos.

En mi caso particular, así lo fui haciendo durante muchos años y cada que vez a mi memoria llegaba el recuerdo de una de sus ricas preparaciones, me proponía tratar de reconstruir su receta y así después de muchos intentos, lograba al fin acercarme mucho al sabor que mi mamá sabía imprimirle a sus platos.

Este año, en conmemoración de los 25 años de su muerte, quiero brindarle un homenaje, escribiendo estas recetas que he logrado reconstruir para que su descendencia tenga algo de su recuerdo, por lo menos cuando nos sentemos a la mesa a disfrutar el almuerzo y así mismo también rindamos un homenaje a mi papá recordando la almuerzos de fin de año cuando en la mesa repitamos los excelentes chistes de "el salchichón" y "la manopla". Mi papá fue el antecesor de "El Cuentahuesos"

Vicente Riccardi Guadagnoli

Octubre de 1.993

P.D. Claro que aquí también hay algunas recetas más como se darán cuenta mas tarde.

PROLOGO A LA SEGUNDA EDICION:

Nunca pensé que este pequeño folleto fuera a tener tanta acogida en la familia. Hoy después de 20 años de haber sacado la primera edición, sé que todos conservan su copia amarillenta y salpicada de gotas de aceite y tomate que les cayó mientras preparaban alguno de estos platos.

De otra parte recordé algunas otras cosas que mi mama preparaba y que se me pasaron en la primera edición. Entonces llamé a mis hermanos Elisa y Vito y entre todos reconstruimos algunas recetas. Vaya también para ellos mi agradecimiento.

En la fecha que salió por primera vez, la tecnología de los computadores era muy precaria y no había los avances de Word y de imprimir fotografías. Esto me animó a agregarle fotos a las recetas.

El archivo original se desapareció con los cambios de tecnología y solo tenía mi original en físico. Traté por diferentes medios de escanearlos para corregirlo y actualizarlo pero fue imposible. Además en la copia escaneada salían las manchas de aceite y tomate y lo peor, las manchas amarillenta de la vejez de la hoja.

Así que desistí de la idea de sacar una nueva edición. Pero hoy María Claudia, mi esposa, me envió un nuevo original. Ella por propia iniciativa transcribió todo el texto, cosa que yo no me había animado a hacer. Gracias también a ella por este gesto que me animó a sacar esta segunda edición.

Vicente Riccardi Guadagnoli.

Enero de 2013.

DEDICATORIA A LA PRIMERA EDICIÓN:

A los hijos de mi mama (o sea mis hermanos), pero muy especialmente a los nietos de mi mama (o sea mis hijos y a sus primos), para que la tradición culinaria de la que disfrutamos tantos años, no se vaya a perder.

Vicente Riccardi Guadagnoli

Octubre de 1993

DEDICATORIA A LA SEGUNDA EDICIÓN:

A los mismos de la primera mas mis nietos y los nietos de mis hermanos. Es que ya han pasado 20 años desde la primera edición.

Vicente Riccardi Guadagnoli.

Enero de 2013

Mis papas:



Marguerite Guadagnoli Corrado
Orlando Riccardi Vitiello

Mis hermanos.



Ricardo, Elisa, Vicente, Margarita, Vito y Olimpia q.e.p.d.

INDICE.

PRIMERA PARTE: Recetas de mi mama.

Antipasto (De mi Papá)	10
Arroz con frijoles pegados	11
Bracciole	12
Cazuela de verduras	13
Ensalada de acelgas	15
Ensalada de pimientos	16
Gnocchi	17
Lasagna	19
Papas sauté	20
Spaguetti al burro	21
Pasta e patate	22
Polenta	23
Pollo al horno	25
Salsa Bolognesa	27
Salsa Arrabiatta	28
Salsa Pomodoro	29
Pasta con Calamares (De mi Papá)	30
Struffoli	31

SEGUNDA PARTE: Recetas mías.

Arroz frito	32
Arroz verde	34
Berenjenas a la parmesana	35
Camarones al ajillo	36
Ceviche de Corvina	37

Champiñones al ajillo	39
Encurtido	40
Ensalada Caprese	42
Ensalada de arroz	43
Goulash	44
Pisto Manchego	46
Pizza	47
Salmon en salsa de mostaza	49
Salsa Cacciatore	50
Salsa de Berenjenas	52
Salsa Marinera	53
Salsa Pesto	54
Salsa Putanesca	56
Wok de Camarones	57

Todos somos muy dados a no leer las instrucciones. Cuando compramos algún aparato, por ejemplo un electrodoméstico, lo primero que hacemos es conectarlo e intentar ponerlo a funcionar. Después de dos horas de infructuosa lucha es cuando acudimos al manual. Les ha pasado? Bueno a mi también. Antes de comenzar a preparar estas recetas es bueno recordar algunas cosas:

RECOMENDACIONES PARA COCINAR PASTA:

1. Para las señoras, especialmente, les cuento que cuando comen pennes lo que están comiendo es pasta llamada "plumas", que es la traducción de penne.
2. Primero que todo, no acostumbro mencionar las cantidades en cada receta. La receta resulta buena después de varios intentos en que se logra ir ajustando las cantidades a su propio gusto. Si no le sale buena la primera vez, siga intentándolo ajustando las cantidades.
3. Siempre he pensado que cada cual prepara las cosas de la manera que más le guste y no como dicen las recetas. Esto es válido también para el punto de cocción de la pasta. Cada cual

las cocina hasta el punto que le gusta. Sin embargo el punto clásico italiano es cocinarlas “al dente”. Esto significa que el diente debe sentirla al morderla.

4. Para cocinar los Spaghettis hay que poner a hervir suficiente agua con sal al gusto. Mucha gente opina que echarle también un poco de aceite al agua evita que los spaghetti se peguen. Yo la verdad no creo mucho ya que el agua y el aceite no se mezclan. Observen que el aceite queda en gotas grandes flotando sobre la superficie del agua. Pero los spaghetti están sumergidos. Entonces ni siquiera se tocan.
5. Los Spaghettis solo se deben añadir al agua cuando esta se encuentre hirviendo. Nunca antes.
6. El tiempo de cocción siempre está escrito en el paquete de la pasta y nos debemos ajustar a él. Sin embargo el tiempo varía entre los 7 y los 12 minutos.
7. En caso de que no se sepa el tiempo de cocción, entonces se puede sacar una hebra de spaghetti y partirla. Cuando se observa que en el corazón de la pasta quede un puntico crudo, ya esta lista. La pasta en este punto se llama “al dente”.
8. Otro método es sacar una hebra de pasta y tirarla a la pared. Si la pasta no se queda pegada y se cae, entonces no esta lista. Cuando la hebra se quede sola pegada, entonces ya es hora de apagar la candela. Este método tiene la ventaja de que a la vez que se cocina, se puede ir obteniendo, con el tiempo, un hermoso decorado en la pared de la cocina.
9. Los platos de pastas generalmente se sirven con queso parmesano. Sin embargo no exceda el uso de queso. La pasta debe saber a tomate y no a queso. El queso se agrega solamente para resaltar el sabor del tomate.
10. A las salsas para pastas preparadas con mariscos no se les agrega queso.

RECOMENDACIONES GENERALES:

11. Una gran cantidad de preparaciones comienzan friendo cebolla y ajo picados. Para que no se le quemen tenga la precaución de echarle un poco de sal y así la cebolla y el ajo sueltan sus jugos y no se queman.

12. No hay nada más desagradable que encontrar la piel del tomate en una salsa. La forma más fácil de pelar tomates es la siguiente: Ponga a hervir suficiente agua y mientras esto sucede, hágale un corte en cruz a la piel del tomate en la parte opuesta a las hojas. Cuando el agua este hirviendo ponga los tomates en el agua por un par de minutos y luego páselos a agua fría. Por el sitio que hizo el corte la piel se levanta y es muy fácil quitarla
13. Usted puede tener su pasta de ajo siempre disponible sin tener que estar cortándolos. Pele una buena cantidad y páselos por el procesador con un poco de sal. Guarde esta pasta en un frasco en la nevera para utilizarla cada vez que lo desee.
14. Cuando vaya a picar cebolla, no se olvide partirla al medio debajo del agua. Así no llorará después.
15. Siempre pique primero la cebolla y después el tomate. Así no le quedará olor a cebolla en las manos ni en el cuchillo. El tomate elimina el olor de la cebolla.
16. Los camarones vienen crudos o pre cocidos. Los primeros son color gris y los otros rosados. Los crudos solamente fríalos 3 minutos, los pre cocidos máximo un minuto, Los camarones muy cocidos se ponen duros.
17. El orden y la limpieza son básicos para disfrutar de la cocina.
18. Cada cosa que ensucie, lávela de inmediato y no acumule para el final.
19. No encienda la estufa ni comience a cocinar hasta tanto no tenga listas y picadas las verduras, limpio y cortado el pollo o la carne.
20. Siempre que esté cocinando, mantenga un recipiente con agua caliente para usar cada vez que tenga que agregar. Nunca debe usar agua fría pues la cocción se detiene.
21. Los pedazos de verdura que deshecha cuando las está cortando, (puntas de zanahoria, de habichuela, etc.,) no los bote. Póngalos a hervir y luego las cuele. Así obtiene un caldo de verduras que puede congelar y utilizar en otros platos.
22. Lo mismo puede hacer con los huesos y las pieles del pollo y tener un caldo para otras preparaciones.
23. El olor a ajo en las manos se lo puede quitar abriendo la llave del agua y dejando que el agua corra por sus manos, sin frotar ni enjabonar. El olor se va solo con el agua.

24. Saltear es la acción de cocer de forma total o parcial en un medio graso y con el fuego vivo, removiendo con energía.
25. El pollo es la carne más susceptible de dañarse. Cuando use la tabla de picar para cortar pollo o carne y pescado, úsela del otro lado para picar verduras. Así evitará la contaminación cruzada. Igualmente después de corta las carnes, lávese las manos antes de continuar.
26. Cuando se está friendo, especialmente la carne, ésta comienza a pegarse en el caldero o sartén. Para “recoger” esto, que tiene muy buen sabor, hay que agregar un poco de liquido (generalmente vino), y raspar un poco las paredes del caldero. Esto se llama Desglacear.

ANTIPASTO



El Antipasto es el plato que tradicionalmente se sirve en Italia como primer plato (primo piatto). Como su nombre lo indica se sirve "antes de la pasta". Cada persona se sirve a su gusto o pueden picar directamente de la bandeja. Cuando sirva a la mesa acompáñelo con otra bandeja con tajadas de pan francés. En mi familia, por tradición, el antipasto siempre lo preparaba mi papá.

Ingredientes:

Jamón

Prosciutto

Aceitunas verdes

Aceitunas negras

Encurtidos

Variedad de quesos: Mozzarella, Provolone, etc.

Tajadas de berenjena, zuchinni, pimentón, alcachofa, etc.

Preparación:

Saltee las verduras en aceite de oliva y dispóngalas en una bandeja grande. Con los demás ingredientes termine de decorar la bandeja a su gusto. Rocíe suficiente aceite de oliva sobre toda la bandeja y el vinagre de las cebollitas viértalo sobre las verduras.