

## TRADUZIONE RICETTE SPAGNOLE

### Omelette Spagnola – Tortilla

**Ingredienti:** uova, patate e olio

**Preparazione:** sbucciare e tritare le patate a fettine sottili. Poi, friggerle in olio abbondante. Mentre le patate friggono, separare i tuorli delle uova dalle chiare.

Sbattere i tuorli ed aggiungerci le chiare. Quando le patate sono fritte, mischiarle con le uova.

In una padella, mettere un po' di olio ed aggiungerci le patate con le uova e far dorare entrambe i lati dell'omelette.

**Suggerimenti:** quando le patate friggono è possibile anche aggiungerci aglio o cipolla.

---

### Ratatouille

**Ingredienti:** peperoni rossi, cipolle, melanzane, pomodori rossi,

**Preparazione:** dovete tagliare i peperoni rossi in pezzi, e friggere a caldo in olio d'oliva.

Poi frigate anche le cipolle e le melanzane.

Dop, frigate anche i pomodori.

Poi mescolate gli ingredienti e cucinate per 1 ora.

Infine aggiungete il sale.

Suggerimenti: si può aggiungere un uovo fritto

## Peperoni arrostiti

**Ingredienti:** peperoni rossi, pomodori, spicchi d'aglio e cumino

**Preparazione:** tagliare i peperoni a piccoli pezzi e arrostarli. Friggere i pomodori in olio d'oliva, poi aggiungere i peperoni e farli soffriggere ancora un po'. Tritare l'aglio e il cumino e scioglierli in un po' d'acqua. Aggiungere i peperoni e i pomodori e far cuocere. Metterli in un contenitore con olio di oliva a crudo e il liquido di cottura dei peperoni.

**Suggerimento:** Si può guarnire con pezzetti di uovo sodo.

---

## Atascaburras

**Ingredienti:** merluzzo salato (baccalà), patate, uovo bollito, acqua, olio d'oliva.

**Preparazione:** bollire il baccalà e le patate, in una pentola grande a pressione. Successivamente frulliamo l'aglio, le patate, il merluzzo, aggiungiamo un po' olio d'oliva e mescoliamo bene, ottenendo una purea molto spessa, da servire con l'uovo sodo.

---

## Morteruelo

**Ingredienti:** fegato di maiale, aglio, un peperoncino, alloro, pangrattato, paprika, noce moscata, origano, cannella e sale.

**Preparazione:** Far bollire il fegato di maiale con l'aglio, il peperoncino, le foglie di alloro e un po' di sale. Quando è bollito, tritarlo. Soffriggere la purea in un tegame con olio d'oliva, pangrattato, un po' di paprika, noce moscata, origano e sale. Aggiungere un po' d'acqua e bollire per un'ora. Quando è pronto, aggiungere un po' di cannella e servire.

**Suggerimenti:** Possiamo guarnire con pezzi di pane arrostito.

## **Gazpacho manchego**

**Ingredienti:** Un pane speciale chiamato “gazpacho” , selvaggina: carne di coniglio, lepre, pernice... pomodori, aglio, foglie d’alloro, peperoni rossi e sale.

**Procedimento:** Rosolare la carne con l’olio d’oliva. Aggiungere i pomodori, l’aglio, le foglie d’alloro e i peperoni. Aggiungere dell’acqua e far bollire. Quando è cotto aggiungere del pane e frullare il tutto. Adesso possiamo servire il composto sul pane gazpacho.

**Suggerimento:** possiamo prepararlo con il pollo anziché con la selvaggina

---

## **Stufato di agnello**

**Ingredienti:** carne di agnello, cipolle, peperoncino, aglio, pepe nero, pomodori, foglie di alloro, olio di oliva, vino bianco, sale e acqua.

**Preparazione:** Mettere tutti gli ingredienti in una padella grande. Quando comincia a bollire, si aggiunge il vino bianco e l’acqua. Lasciar cuocere lentamente per 3 ore.

**Suggerimento:** si può aggiungere un peperoncino.

## **Briciole (Migas Ruleras)**

Ingredienti:

- Pane bianco raffermo di due giorni
- spicchi d'aglio
- olio d'oliva
- un bicchiere di vino
- sale

Preparazione:

- Mettere il pane dentro l'acqua immergendolo bene e sbriciolandolo
- Friggere le briciole nell'olio d'oliva, con l'aglio e il sale.
- Quando il pane è rosolato girarlo fino a che non diventa marrone

**Suggerimento:** Si può accompagnare con l'uva

---

## **Gachas de matanza**

**Ingredienti:** aglio, farina, olio d'oliva, acqua, fegato e interiora di maiale, origano, paprica e pepe appena macinato.

**Preparazione:** soffriggere l'aglio nell'olio d'oliva con il fegato e le interiora di maiale. Rimuoverli dall'olio quando sono fritti. Nello stesso olio, soffriggere la farina con la paprica, l'origano e il pepe. Aggiungere un pizzico di sale e acqua. Mescolare per non far formare i grumi. Far bollire venti minuti. Si può mescolare la carne con la salsa o mangiarle separate.

**Suggerimento:** si può anche cuocere la salsa con i funghi.

---

## **Formaggio fritto**

**Ingredienti:** formaggio, farina, acqua, pangrattato, olio, uova, sale e pepe.

**Preparazione:** tagliare il formaggio a pezzetti, poi mescolare con la farina, il pepe e il sale. Immergere i pezzi di formaggio nella farina e poi coprirli con il pangrattato. Friggere il formaggio con molto olio.

**Suggerimenti:** servire il formaggio marmellata di fragole.

---

## **Ciambelle dolci**

**Ingredienti:** uova, lievito, olio di girasole, acqua, zucchero, pezzetti di limone, anice, farina di frumento.

**Preparazione:** sbattere le uova e mischiarle con tutti gli ingredienti. Aggiungere la farina finchè l'impasto non ha la consistenza cremosa senza essere duro. Allora lasciar riposare il composto per circa mezz' ora. Dopo abbiamo tagliare a fette e dare la forma di ciambella della grandezza preferita. Poi friggere le ciambelle in abbondante olio di semi di girasole. Quando sono dorate spolverarle di zucchero.

**Suggerimento:** Possiamo anche cospargerle di cannella o miele.

---

## **Quince**

**Ingredienti:** mele cotogne, zucchero e acqua.

**Preparazione:** far bollire le mele cotogne in una grande pentola a pressione con lo zucchero. Mescolare bene, facendo bollire la purea per circa di due ore.

**Suggerimenti:** Si può servire con caramello.

---

## **Marzapane**

**Ingredienti:** mandorle macinate, farina, burro, zucchero, uova, albicocche, lardo e pane grattugiato.

**Preparazione:** mescolare le mandorle con la farina, il burro e lo zucchero. Poi sbattete le uova e mettere il composto in uno stampo per torte. Riempire con albicocche tagliate sottili e coprire con lo zucchero. Per inserire alcune strisce di pasta formando dei quadratini, spennellare con uovo battuto e far cuocere al forno tiepido. E' necessario spalmare lo stampo con lo strutto e un po' di pangrattato.

**Suggerimenti:** Si possono fare tante forme diverse, ad esempio piccoli animali.

## Torrijas

**Ingredienti:** una pagnotta, tre uova, un bastoncino di cannella, una scorza d'arancia, un grande bicchiere di latte e olio di girasole.

**Preparazione:** Bollire il latte con il bastoncino di cannella e la scorza d'arancia. Lasciare che il latte si intiepidisca. Tagliare il pane a fette (non troppo sottili) e bagnarle con il latte. In una ciotola, sbattere le uova. Poi passare le fette di pane nelle uova sbattute. Infine, friggere le fette in olio di girasole caldo. Servire con zucchero e cannella spolverati o miele.

**Suggerimento:** si può usare il vino bianco invece del latte.

---

## Sangria (senza alcool)

**Ingredienti:** 1 litro di succo d'uva rossa, 4 pesche, 5 cucchiaini di zucchero, qualche spolverata di cannella, 1 bicchiere di succo d'arancia, ½ bicchiere di succo di limone e scorza di limone e di arancia.

**Preparazione:** sbucciare le pesche e tagliarle in grossi pezzi. In un grande recipiente di vetro mescolare il succo d'uva, lo zucchero e la cannella. Spremere le arance e il limone, e versare il succo ottenuto in un boccale con il resto degli ingredienti. Infine, aggiungere i pezzi di pesche e la scorza di arancia e di limone.

Lasciare la sangria a riposare in frigo per circa 2 ore. E' possibile anche aggiungere dei cubetti di ghiaccio.

## TRADUZIONE RICETTE IRLANDESI

### Stufato irlandese

#### **Ingredienti:**

1. 8 strisce di pancetta, tagliata a dadini
2. Un terzo di tazza di farina
3. 1 cucchiaino di sale
4. Mezzo cucchiaino di pepe
5. 1,4 kg di carne di manzo stufato e tagliate a cubetti di 1 pollice
6. 250g di funghi freschi, tagliati a pezzetti
7. 3 porri di media grandezza, (solo la parte bianca) tritati
8. 2 carote medie, tritate
9. Un quarto di tazza di sedano tritato
10. 1 cucchiaio di olio
11. 4 spicchi d'aglio, tritati
12. 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
13. 4 tazze di brodo di carne
14. 1 tazza di birra scura
15. 2 foglie di alloro
16. 1 cucchiaino di timo secco
17. 1 cucchiaino di prezzemolo essiccato
18. 1 cucchiaino di rosmarino secco, schiacciato
19. 900g di patate, tagliate a cubetti di 1 pollice
20. 2 cucchiaini di amido di mais
21. 2 cucchiaini di acqua fredda
22. 1 tazza di piselli surgelati

#### **Preparazione:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. In una pentola, far cuocere la pancetta a fuoco medio fino a farla diventare croccante. Togliera e adagiarla su un pezzo di carta da cucina.
3. In una grande borsa di plastica, mescolare la farina, sale e pepe.
4. Aggiungere il manzo, pochi pezzi alla volta, e mescolare.
5. Rosolare il manzo nell'olio in cui si è cotta la pancetta pancetta. Togliere e mettere da parte.
6. Nella stessa padella, rosolare i funghi, i porri, l'ecarote e il sedano finché sono teneri.
7. Aggiungete l'aglio, cuocere ancora un minuto.
8. Mescolare il concentrato di pomodoro finché non è amalgamato.
9. Aggiungere il brodo, la birra, le foglie di alloro, il timo, il prezzemolo e il rosmarino.
10. Rimettere il manzo e la pancetta nella pentola, portare ad ebollizione.

11. Abbassare la fiamma, coprire e cuocere per 2 ore o fino a che la carne è tenera.
  12. Aggiungere le patate, riportare ad ebollizione.
  13. Abbassate la fiamma, coprire e far cuocere 1 ora più o fino a quando le patate sono tenere.
  14. Unire amido di mais e acqua fino a che liscio, mescolare in stufato.
  15. Portare ad ebollizione, cuocere e mescolare per un paio di minuti. Aggiungere i piselli.
  16. Eliminare le foglie di alloro e servite subito.
- 

## **Pancetta e cavolo**

### **Ingredienti:**

1. 2kg di pancetta
2. Cavolo
3. 12 patate, sbucciate
4. 50g di burro
5. Mezzo cucchiaino di sale
6. Mezzo cucchiaino di pepe
7. Mezzo litro di latte
8. Prezzemolo
9. Un cucchiaio di burro
10. Un cucchiaio di farina

### **Indicazioni**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Mettere la pancetta in una pentola di acqua (assicurarsi che ci sia acqua a sufficienza per coprire la pancetta).
3. Portare ad ebollizione e poi buttare via l'acqua salata.
4. Riempire la pentola con acqua fredda di nuovo, e portare ad ebollizione ancora una volta.
5. Una volta che la temperatura di ebollizione è stato raggiunta, immediatamente ridurre il calore e cuocere per 90 minuti.
6. Quando la pancetta è cotta, non svuotare l'acqua, che si può usare questo per far bollire il cavolo.
7. Lavare e tagliare il cavolo.
8. Utilizzando l'acqua dove è stata cotta la pancetta, mettere il cavolo e aggiungere altra acqua se necessario.
9. Portare ad ebollizione e poi fate sobbollire per 10-15 minuti. Aggiungere sale a piacere.
10. Affettare e tagliare le patate.
11. Riempire una pentola d'acqua a metà circa.

12. Posizionare un contenitore per la cottura a vapore sulla parte superiore e mettere le patate dentro
13. Mettere il coperchio sulla parte superiore, e portare l'acqua ad ebollizione.
14. Ridurre il calore un po' e far cuocere a vapore per circa 40 minuti.
15. Svuotare le patate in una ciotola.
16. Aggiungere il latte, burro, sale e pepe a piacere.
17. Schiacciate le patate fino a raggiungere una consistenza densa e cremosa.

**Salsa di prezzemolo** per accompagnare il piatto, se lo si desidera:

Indicazioni:

1. Versate un quarto di litro di latte in una piccola brocca.
  2. Aggiungere un cucchiaino di burro, un cucchiaino di farina, mezzo cucchiaino di sale e pepe e una spolverata di prezzemolo.
  3. Mescolare tutti gli ingredienti e poi fate sobbollire per qualche minuto, mescolando continuamente.
  4. Assaggiare la salsa e aggiungere il prezzemolo, se necessario.
- 

## **Manzo alla Guinness**

### **Ingredienti:**

1. 2 chilogrammi di carne di manzo tagliata a dadini
2. 3 cipolle affettate
3. 4 spicchi d'aglio schiacciati
4. 1 cucchiaino di olio
5. 2/3 di tazza di farina
6. 400 millilitri di Guinness (birra)
7. 2 tazze di brodo di manzo
8. Pasta sfoglia arrotolata
9. 1 uovo sbattuto

### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Pre - riscaldare il forno a 200 gradi.
3. Rosolare la carne in olio bollente, mettere da parte.
4. Cuocere le cipolle e l'aglio in olio fino a doratura.
5. Cospargere con la farina e cuocere per 1 minuto.
6. Rimettere la carne nella pentola.
7. Aggiungere la Guinness e il brodo di carne.
8. Portare ad ebollizione.

9. Ridurre il fuoco, far sobbollire per 2 ore finché la carne è tenera e la salsa è addensata.
  10. Mettere il composto in otto stampini da 250 ml da forno.
  11. Ritagliate otto cerchi di pasta sfoglia pronta per coprire.
  12. posizionarli sugli stampini, premendo sul bordo.
  13. Pennellare con 1 uovo sbattuto, mettere su un vassoio e cuocere in forno per 25 minuti fino a doratura.
  14. Servire immediatamente.
- 

## **Stinchi di agnello brasato alla birra di malto**

### **Ingredienti:**

1. 6 stinchi di agnello
2. farina
3. Sale e pepe, qb
4. Un terzotazza di olio d'oliva
5. 12 piccole cipolle bianche, pelate
6. 3 grosse carote, affettate
7. 3 gambi di sedano, tagliati
8. 1 spicchio d'aglio tritato finemente
9. 1 rametto di rosmarino secco
10. 1 rametto di timo secco
11. 1 tazza di Guinness Stout (birra di malto)
12. Tre quarti di tazza di brodo di carne
13. 12 patate piccole, sbucciate

### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Inumidire leggermente gli stinchi con acqua.
3. In una ciotola o un sacchetto di plastica, unire la farina, il sale e pepe e coprire la carne.
4. In una padella grande scaldare l'olio d'oliva a fuoco medio, .
5. Aggiungere gli stinchi e cuocere su tutti i lati fino a doratura per 10 minuti.
6. Mettere in una capace casseruola.
7. Aggiungere cipolle, carote, sedano, aglio, rosmarino e timo nella padella e cuocere a fuoco medio per 5 minuti, mescolando.
8. Versate le verdure e i succhi sull' agnello.
9. Aggiungere la Guinness e il brodo, coprite e fate sobbollire per 45 minuti.
10. Aggiungere le patate e i condimenti, ricoprire e cuocere per un'ora e mezzo per un'ora e tre quarti.

11. Per servire, mettete uno stinco di agnello in mezzo a un piatto fondo e accompagnare con le verdure e il brodo.

12. Servire immediatamente.

---

## **Boxty**

### **Ingredienti**

1. 250 g di patate crude
2. 250 g di purè di patate
3. 250 g di farina
4. Latte
5. 1 uovo
6. Mezzo cucchiaino di sale
7. Mezzo cucchiaino di pepe

### **Istruzioni**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
  2. Grattugiare le patate crude e mescolare con le patate lesse schiacciate.
  3. Aggiungere sale, pepe e farina.
  4. Sbattere le uova e aggiungere al composto con il latte quanto basta per fare una pastella (la pastella dovrebbe essere bagnata abbastanza da cadere da un cucchiaio).
  5. Mettete la pastella in una padella.
  6. Cuocere a fuoco moderato per 3 - 4 minuti su entrambi i lati.
  7. Servire immediatamente.
- 

## **Dublin Coddle**

### **Ingredienti:**

1. 500g di salsicce
2. 250 g di pancetta
3. Metà pinta/300ml di brodo o acqua
4. 6 patate medie
5. 2 cipolle medie
6. Mezzo cucchiaino di sale
7. Mezzo cucchiaino di pepe

**Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
  2. Tagliate la pancetta a pezzi di 2 cm.
  3. Mettete il brodo in un tegame di medie dimensioni.
  4. Aggiungere le salsicce e pancetta.
  5. Mescolare per 5 minuti.
  6. Conservare il liquido nella padella.
  7. Tagliare le salsicce in cinque pezzi.
  8. Pelare le patate e tagliatele a fette spesse.
  9. Mettete uno strato di patate e uno strato di cipolla nel tegame.
  10. Versare il brodo sopra le patate.
  11. Cuocete a fuoco lento per un'ora.
  12. Servire immediatamente.
- 

**Champ****Ingredienti:**

1. 0,9 kg / 4 - 6 grosse patate
2. Mezza tazza / 125 millilitri di latte
3. 120g di burro, diviso in due parti
4. 5-6 scalogni (cipollotti), tritati
5. Mezzo cucchiaino di sale
6. Mezzo cucchiaino di pepe
7. 1 ciuffo di prezzemolo

**Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Sbucciare e lessare le patate fino a che non sono abbastanza morbide.
3. Quando le patate sono pronte, togliere l'acqua in eccesso dalla padella.
4. Far cuocere ancora le patate a fuoco lento, lasciando il coperchio socchiuso, in modo che l'umidità in eccesso possa evaporare.
5. Quando sono perfettamente asciutte, aggiungere il latte nella casseruola insieme con metà del burro e gli scalogni tritati.
6. Lasciare che il latte si scaldi senza farlo bollire.
7. Con uno schiacciapatate o una forchetta schiacciare le patate nella miscela di burro e latte.
8. Mescolare bene gli scalogni con il purè di patate.
9. Aggiustare di sale e pepe.
10. Prima di servire spolverare con prezzemolo fresco tritato.
11. La cosa più importante è fare una fontana al centro della patata in ogni porzione e mettere un pezzo di burro in essa a sciogliersi.

## **Tortine di patate**

### **Ingredienti:**

1. 3 patate lesse
2. 2 cucchiaini di farina
3. 2 cucchiai di latte
4. Burro, sale e pepe, a piacere

### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
  2. Sbucciare e cuocere le patate, oppure utilizzare le patate bollite rimaste.
  3. Ridurre le patate in purea, e aggiungere la farina e il latte fino a quando miscela viene inumidita ma non troppo bagnata.
  4. Mescolare con burro, sale e pepe.
  5. Formare dischi di circa 4 pollici di larghezza.
  6. Soffriggere in una casseruola con il burro a fuoco medio fino a doratura.
- 

## **Colcannon**

### **Ingredienti**

1. 1.4 kg di patate.
2. 250 g di cavolo, tritato finemente
3. 50g di burro
4. Mezzo litro di latte intero o scremato
5. 6 scalogni (cipollotti) tritati

### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Sbucciare e lessare le patate.
3. Scolatele e schiacciatele fino a che non sono lisce.
4. Aggiungere lo scalogno al latte in un pentolino.
5. Portare ad ebollizione.
6. Aggiungere il latte e lo scalogno al purè di patate e battere bene per qualche minuto.
7. Mescolare il cavolo tritato e metà del burro.
8. Servire in ciotole individuali, facendo un buco al centro di ogni porzione, all'interno del quale mettere il burro restante.

## **Pane irlandese alla soda**

### **Ingredienti:**

1. 325g di farina integrale
2. 115g di farina bianca
3. 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
4. 1 cucchiaino di crema di tartaro
5. 25g di burro
6. 50 g di fiocchi d'avena
7. 450 ml. di latticello

### **Istruzioni**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
  2. Pre - riscaldare il forno a 230 gradi.
  3. Oliare leggermente una teglia da forno.
  4. Posizionare le farine, il sale, il bicarbonato di sodio, la crema di tartaro e il burro in una ciotola.
  5. Aggiungere l'avena e mescolare bene.
  6. Aggiungere latticello sufficiente a ottenere un impasto morbido.
  7. Adagiare su una superficie leggermente infarinata in una grande forma rotonda.
  8. Mettere sulla teglia preparata con un foglio di carta da forno.
  9. Incidere una croce profonda sulla parte superiore.
  10. Cuocere per 15 minuti e quindi ridurre il forno a 200 gradi Celsius.
  11. Cuocere in forno per altri 20 - 25 minuti.
  12. Raffreddare su una gratella.
  13. Servire caldo con un po' di burro se lo si desidera.
- 

## **Pagnotta irlandese di fattoria**

### **Ingredienti:**

1. Metà tazza/230g di farina
2. Metà tazza/115g di zucchero semolato
3. 1 tazza mezzo/230g mezzo di frutta secca mista
4. Buccia grattugiata di 1 limone
5. 2 cucchiaini di burro
6. Mezzo cucchiaino di sale
7. 2 cucchiaini di lievito in polvere
8. Mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio
9. 1 uovo sbattuto

10. 1 tazza e un quarto di latticello

### **Istruzioni**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
  2. Preriscaldare il forno a 150 °gradi.
  3. Mescolare la farina, lo zucchero, la frutta, la scorza di limone, il burro, il lievito e il bicarbonato.
  4. Aggiungere l'uovo sbattuto e il latticello fino ad ottenere un impasto bello morbido.
  5. Sbattere bene.
  6. Versare in una teglia unta formando una pagnotta.
  7. Mettere in forno caldo e cuocere per un'ora.
  8. Raffreddare su un vassoio e servire.
- 

### **Porter Cake**

#### **Ingredienti:**

1. 250 g di farina
2. 200g di zucchero di canna
3. margarina 300g
4. 1 chilo e mezzo di uva passa
5. Mezzo cucchiaino raso di soda
6. 100g di ciliegie
7. 100 g di scorze miste
8. Mezzo bicchiere di sherry / whiskey
9. 2 uova
10. 1 bottiglia di birra Porter

#### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Preriscaldare il forno a 160 gradi.
3. Lessare margarina, zucchero, frutta e scorze per dieci minuti.
4. Lasciare raffreddare.
5. Mescolate la farina, le uova e le ciliegie.
6. Mettere in forno caldo e cuocere per due ore e mezza o fino a cottura ultimata.
7. Raffreddare su un vassoio.

## **Irish coffee**

### **Ingredienti:**

1. 1 misurino grande di whiskey irlandese
2. 2 cucchiaini di zucchero di canna
3. Caffè forte caldo
4. Panna fredda

### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
  2. Riscaldare le tazze da caffè irlandesi.
  3. Mettere un cucchiaino in una tazza per non far rompere il vetro.
  4. Riempire a metà con caffè caldo e forte.
  5. Aggiungere lo zucchero e mescolare fino a quando non si è sciolto.
  6. Versare il whisky.
  7. Rimuovere il cucchiaino.
  8. Riempire fino a 1.5cm della parte superiore della tazza.
  9. Tenere un cucchiaino fresco, con il lato curvo il alto, sopra il bicchiere, ma molto vicino al caffè.
  10. Delicatamente, e lentamente, far scivolare la panna montata dal cucchiaino sulla parte superiore del caffè in modo che galleggi.
  11. Se si utilizza panna liquida, versare la crema molto lentamente dalla parte posteriore del cucchiaio sulla sommità del caffè.
- 

## **Pane nero e gelato al whiskey irlandese**

### **Ingredienti:**

1. 175 g di briciole di pane nero raffermo
2. 125 g di zucchero di canna
3. 3 uova
4. 65 g di zucchero semolato
5. 75 ml di whiskey irlandese
6. 450 millilitri di panna
7. Foglie di menta fresca, per decorare

### **Istruzioni:**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Preriscaldare il forno a 240 gradi.
3. Mescolare pangrattato e zucchero in una terrina.
4. Spargere su un ampio vassoio e cuocere in forno preriscaldato fino a quando lo zucchero si è caramellato, solitamente 10 minuti.

5. Lasciare raffreddare completamente.
  6. Sbattere le uova e lo zucchero semolato insieme fino ad ottenere crema molto densa e di colore pallido.
  7. Versare le briciole di pane caramellate nelle uova seguite dalla crema di whisky e dalla panna e sbattere.
  8. Versare in un contenitore e far congelare durante la notte.
  9. Servite il giorno successivo.
- 

## **Pane irlandese e budino al burro**

### **Ingredienti:**

1. 8 fette di pane bianco
2. burro
3. 450 ml di latte intero
4. 2 uova
5. 50g di zucchero semolato
6. 50g di uva sultanina
7. Noce moscata o cannella

### **Istruzioni**

1. Lavare le mani con acqua tiepida e sapone.
2. Preriscaldare il forno a 180 gradi.
3. Togliere la crosta dal pane.
4. Imburrare ogni fetta su un solo lato e tagliarla in triangoli.
5. Utilizzare una parte del burro per ungere una pirofila.
6. Coprire il fondo del piatto con uno strato di triangoli di pane mantenendo il lato imburrato verso il basso.
7. Spargere un po' di uvetta sul pane con un po' di noce moscata o cannella.
8. Ripetere con un altro strato di pane, uva sultanina e spezie, terminando con uno strato di pane con il lato imburrato verso l'alto.
9. Sbattere le uova con il latte e lo zucchero e versare sopra gli strati di pane.
10. Lasciate riposare per mezz'ora in modo che il pane assorba il liquido.
11. Cuocere in forno caldo per circa mezz'ora o fino a doratura.
12. Servire appena uscito dal forno.