



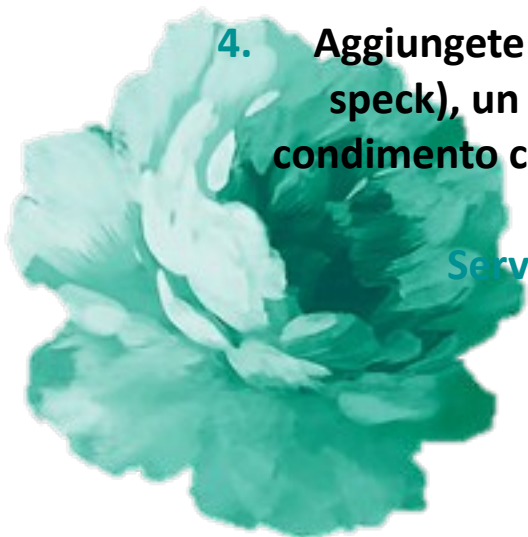
ITALIA



PASTA ALLA CARBONARA

1. **Tagliare il guanciale (pancetta o speck) in lardelli. Metteteli in una padella e fateli cuocere a fuoco medio/basso per qualche minuto. Il grasso deve sciogliersi e i lardelli devono diventare leggermente croccanti. Mettere da parte.**
2. **Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Nel frattempo, sbattere le uova (intere + tuorli) in una ciotola capiente e aggiungere 2/3 del pecorino o del parmigiano grattugiato. Aggiustare di sale e pepe.**
3. **Scolare la pasta, conservando 2 o 3 cucchiai di acqua di cottura in un piccolo contenitore (servirà a rendere più fluida la salsa in seguito, se necessario). Mettete la pasta nel contenitore in cui avete messo le uova e mescolate velocemente fino a quando la pasta non sarà ben ricoperta di salsa. Se la salsa non è abbastanza fluida, aggiungere gradualmente un po' di acqua di cottura della pasta, un CS alla volta, fino a raggiungere la consistenza desiderata.**
4. **Aggiungete quindi i lardelli di guanciale (pancetta o speck), un po' di pecorino grattugiato e regolate il condimento con sale e, soprattutto, pepe (fate pure, è il segreto del successo).**

Servite subito e... benvenuti in Italia!





ITALIA



TIRAMISÚ AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4-6 persone

3 uova

100 g di zucchero

1 baccello di vaniglia o 1 bustina di zucchero vanigliato

300 g di mascarpone

15-25 biscotti boudoir o di pan di Spagna

25-30cl di caffè freddo

1/2 tappo di Marsala, Amaretto o Rum

cacao amaro in polvere non zuccherato

La vera ricetta del tiramisù italiano

Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare

Togliere il mascarpone e lasciarlo a temperatura ambiente

Separare gli albumi dai tuorli in due recipienti

Mescolare i tuorli con lo zucchero e il mascarpone. Aggiungere la vaniglia

Montare gli albumi a neve e aggiungerli al composto, mescolando delicatamente. (Non usare un mixer)

In un piatto, versare il caffè freddo e aggiungere l'amaretto o altro alcolico.

Immergere leggermente i biscotti nel caffè e disporli in un piatto.

Versare il primo strato di crema e spalmarla bene sui biscotti.

Ripetere l'operazione e terminare con uno strato di crema.

Avvolgere il tiramisù nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 24 ore.

Spolverare con cacao amaro





SPAIN



EMPANADAS A LA CARNE

- 1.** Precalentar el horno a 180°C (360°F).
- 2.** Pelar y cortar la cebolla en dados. En una sartén, freírla en aceite de oliva durante 5 minutos.
- 3.** Añadir la carne picada y la pulpa de tomate. Cocer a fuego lento durante 15 minutos. Sazonar con sal y pimienta.
- 4.** Desenrollar la pasta y cortarla en círculos de unos 10 cm de diámetro.
- 5.** Colocar una cucharada de la mezcla en el centro de los círculos y cerrarlos humedeciendo los bordes con agua para obtener empanadillas.
- 6.** Pincelar las empanadillas con yema de huevo batida con una cucharada de agua y colocarlas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Hornear durante 30 minutos y comer inmediatamente.





SPAIN



CHURROS

- 1.** En un cazo pequeño, llevar el agua a ebullición. Partir y raspar la vaina de vainilla.
- 2.** Poner la harina, la vainilla y una pizca de sal en un cuenco, luego verter el agua hirviendo y remover con una cuchara de madera. Remover hasta que la masa sea uniforme.
- 3.** Poner el baño de aceite a hervir a fuego lento. Colocar una manga pastelera con una boquilla estriada y llenarla con la masa. Sobre la superficie de trabajo forrada con papel de horno, dar a los churros la forma deseada.
- 4.** Sumerja los churros en el aceite hirviendo de 2 a 4 minutos. Cuando estén dorados, colóquelos sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar glas.
- 5.** Partir el chocolate en cuadrados. Ponerlos en un bol al baño maría con la nata y dejar que se fundan suavemente. Servir la salsa de chocolate con los churros calientes.





ENGLAND



CRUMPETS

1. Prepare the yeast by mixing it with 1 tablespoon of lukewarm water and let it rest for about 10 minutes.
2. In a large bowl, sift flour and salt. Stir in the baking powder, sugar, remaining warm water and the yeast. Cover with plastic wrap and leave in a warm place for 20 to 30 minutes. The mixture should be fairly thick but pourable.
3. When the dough is ready, oil the pan and prepare the rings by greasing them generously with melted vegetable butter.
4. Place the rings on the pan (2 by 2), pour the batter halfway into the rings using a ladle or measuring cup, keeping in mind that they will puff up, and cook over high heat for about a minute, until bubbles begin to form.
5. Reduce heat and cook until all bubbles have appeared (about 4 minutes). Remove the rings and turn the crumpets over, then cook for another 30 seconds.

Serve immediately, or if serving later, toast for a few minutes or 5 minutes in the oven on broil.





ENGLAND



SHEPHERD'S PIE

1. Preheat oven to 180°C.
2. Cut the shoulder of lamb into pieces and mix it; peel the onion and clean the leeks, chop them.
3. Heat the oil in a casserole dish and brown the minced meat over high heat, season with salt and pepper. When it is golden brown, add the garlic, cook for another 2 minutes and set aside.
4. Add a little oil to the pan and cook the onion and leeks for 5 to 7 minutes. Add the Worcestershire sauce and mix in the tomato puree.
5. Return the meat to the pan, mix well and pour in the red wine, making sure to scrape the bottom to deglaze. Simmer for a few minutes and add the broth, bringing to a boil. Reduce the heat, add the rosemary and adjust the seasoning. Cook for another 10 to 15 minutes, until the sauce has thickened a bit, then let it cool.
6. Prepare the mashed potatoes by boiling them, draining them and mashing them. Add butter, spring onions and 3/4 of the cheese. Season with salt and pepper. If the mashed potato is too dry, add a little milk.
7. Place the meat in a casserole dish and cover with the purée. Place in the oven for 15 to 20 minutes, until the meat is simmering and the potatoes are golden brown.

Serve immediately.

