

Menu invernale 03

BOCCONCINI CALDI

Ingredienti:

vol-au-vent mignon già cotti,
acciughe in scatola ammollate nel latte per tutta la notte,
olive verdi ripiene,
besciamella,
prezzemolo tritato,
cuori di carciofo in scatola,
fette di bacon non troppo magro.

Per preparare i vol-au-vent alle olive e acciughe, sgocciolare le acciughe e tritarle grossolanamente. Affettare le olive, mescolarle alla besciamella fredda e aggiungere il prezzemolo tritato e le acciughe. Riempire i vol-au-vent con il composto e metterli in frigorifero. Immediatamente prima di servirli, disporli su una placca e scaldarli in forno a 180°C per 5-10 minuti. Per preparare gli involtini al carciofo, sgocciolare i cuori di carciofo e tagliare le fette di pancetta a strisce abbastanza lunghe. Avvolgerle attorno ai cuori di carciofo e fissarle con uno spiedino. Prima di servire gli involtini passarli al grill molto caldo, finché la pancetta sarà croccante e dorata.

PASTICCIO DI SELVAGGINA

Ingredienti per 6 persone:

1 grossa carota tritata,
1 cipolla tritata,
1 costa di sedano tritato,
2 spicchi d'aglio schiacciati,
2 larghe cappelle di champignons tritate,
2 cucchiaini d'olio,
1 dl scarso di Porto,
450 gr di carne di cervo disossato (oppure pernice o piccione),
450 gr di fagiano disossato,
230 gr di lepre disossata,
25 gr di burro,
15 gr di farina,
1/2 dl scarso di brodo,
1 pizzico di timo,
1 cucchiaino di gelatina di ribes rosso,
sale,
pepe nero macinato,
400 gr circa di pasta brisée,
uovo sbattuto per lucidare la pasta.

Far rosolare nell'olio carota, cipolla, sedano, aglio e funghi. Aggiungere il Porto e lasciare raffreddare. Tagliare la selvaggina a pezzi, unirla alle verdure e mescolare. Passare in frigorifero per tutta la notte.

Il giorno successivo togliere la carne dalle verdure e asciugarla su carta da cucina.
Friggerla, poco alla volta, nel burro, usando una pirofila dai bordi alti e farla rosolare bene.
Quando tutta la carne ha preso colore, rimetterla nella pirofila e spolverizzarla con la farina.
Mescolare bene e aggiungere le verdure, il brodo, la gelatina di ribes, il timo e abbondante sale e pepe.
Mettere il coperchio e lasciare cuocere, a fiamma bassa, per 2-2 ore e 1/2, finché sarà tenera.
Con un mestolo forato scolare la carne e fare bollire il sugo a fiamma viva finché si sarà addensato.
Versarlo sulla carne e far raffreddare il tutto prima di passare in frigorifero.
Mettere la carne e il sugo in una pirofila per pie.
Preriscaldare il forno a 200°C. Coprire la carne con la pasta, rifilarla con un coltello e decorare la superficie con foglie di pasta.
Spennellare con l'uovo e cuocere il pasticcio in forno per 25-30 minuti.

FANTASIA DI VERDURE AL BURRO

Ingredienti per 6 persone:

2 broccoli,
1 piccolo cavolfiore,
25 gr di burro fuso,
sale,
pepe macinato.

Con un coltello molto affilato, dividere i broccoletti e il cavolfiore in cimette delle stesse dimensioni.
Cuocere le verdure, separatamente, in acqua salata finché saranno ancora un po' al dente, in modo che non perdano colore.
Scolarle, sciacquarle sotto l'acqua fredda e sgocciolarle bene. Passarle nel burro fuso, salarle e peparle.
Imburrare delle pirofiline o degli stampi individuali per budino e disporvi le cimette di broccolette e cavolfiore, con la parte arrotondata rivolta verso l'esterno.
Alternare strati delle due verdure, in modo da creare un contrasto di colori e pressarli leggermente.
Dato che andranno poi riscaldate a vapore, coprire le verdure con un foglio di alluminio imburrato.
Riscaldarle a vapore e sformarle delicatamente su un largo piatto da portata, disponendole in cerchio.

TORTA DI PATATE E CAROTE

Ingredienti per 6 persone:

230 gr di cipolle,
230 gr di carote,
230 gr di patate,
40 gr di burro,
1 spicchio d'aglio schiacciato,
sale,
pepe nero macinato.

Preriscaldare il forno a 170°C.
Tagliare le verdure a fiammifero; mescolarle.
Far fondere il burro in un largo tegame e farvi rosolare l'aglio per 30 secondi.
Unire le verdure, salare, pepare e mescolare bene.
Togliere dal fuoco.

Travasarle in una teglia rotonda con cerniera di 18 cm di diametro e scjiacciarle formando un tortino. Passarlo in forno per 1 ora e 15 minuti finché sarà croccante sui bordi e morbido al centro.

TORTA DI CAFFÈ AL BRANDY

Ingredienti per 6 persone:

175 gr di burro,
175 gr di zucchero semolato,
3 uova sbattute,
la scorza grattugiata e il succo di 1 arancia,
175 gr di farina setacciata insieme ad 1 bustina di lievito in polvere,
50 gr di zucchero a velo,
1 bicchierino di Brandy,
3 dl di caffè concentrato.

Per la decorazione:

3 dl di panna montata,
50 gr di mandorle a lamelle tostate,
180 gr di fragole mondate.

Preriscaldare il forno a 190°C.

Imburrare uno stampo a corona di 20 cm di diametro.

Montare il burro e lo zucchero fino ad avere un composto cremoso.

Sempre lavorando, unire le uova, il succo e la scorza dell'arancia, incorporando ogni volta anche un po' di farina per evitare che si formino dei grumi.

Unire la farina rimasta e versare il composto nello stampo.

Passare in forno per 25-30 minuti.

Sformare la torta su una gratella e lavare e asciugare lo stampo.

Quando la torta sarà raffreddata, rimetterla nello stampo.

Mescolare lo zucchero a velo e il Brandy con il caffè e fare gocciolare piano il liquido sulla torta.

Lasciar riposare per 15 minuti.

Sformare la torta sul piatto da portata, coprirla di panna montata e cospargere la superficie e i bordi con le mandorle a lamelle.

Riempire il centro della torta con le fragole.

PETITS FOURS DI MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

1 dose di pasta frolla,
75 gr di zucchero semolato,
40 gr di burro,
4 cucchiaini di panna,
75 gr di mandorle a lamelle,
2 cucchiaini di ciliegie candite tritate.

Stendere la pasta e disporla in una teglia rettangolare unta e infarinata.
Punzecchiarla e passarla in frigo.
Preriscaldare il forno a 200°C.
Sciogliere al fuoco lo zucchero in un tegame a fondo pesante.
Aggiungere il burro, la panna, le mandorle, le ciliegie e mescolare.
Togliere dal fuoco e lasciarlo raffreddare leggermente.
Versarlo sulla pasta e passare in forno per 15-20 minuti.
Tagliare il dolce, mentre è ancora caldo, a losanghe di 5 cm di lato.
Farle raffreddare su una gratella.
Servire i petits fours con il caffè.