

Menu invernale 04

SOUFFLÉS DI AVOCADO DORATI

Ingredienti per 6 persone:

50 gr di burro,
50 gr di farina,
3 dl di latte,
1 pizzico di pepe di Cayenna,
1 pizzico di tabasco,
50 gr di parmigiano grattugiato,
sale,
pepe nero macinato,
2 avocado,
4 uova,
15 gr di semi di sesamo tostati,
15 gr di pangrattato.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Spennellare di burro sei pirofile in porcellana da forno.

In un tegamino sciogliere il burro, aggiungere la farina e far cuocere a fuoco lento per un minuto.

Allontanare dal fuoco e, sbattendo, incorporarvi il latte.

Rimettere il recipiente al fuoco e, lentamente, portare a bollore, mescolando.

Allontanare di nuovo dal fuoco e, mescolando, aggiungere il pepe di Cayenna, il Tabasco, 40 gr di parmigiano, sale e pepe.

Dividere a metà gli avocado, togliere il nocciolo e la buccia.

Schiacciare la polpa fino ad ottenere una purea morbida.

Aggiungere il composto a base di formaggio e i tuorli.

Montare a neve ben soda gli albumi.

Incorporarli piano piano al composto a base di formaggio e avocado e amalgamare bene il tutto.

Dividerlo nelle sei pirofile fino a riempirle.

Far scorrere la lama di un coltello lungo la parete interna di ogni pirofila.

Questo espediente permetterà ai soufflés di gonfiarsi il più possibile in modo uniforme.

Mescolare insieme il pangrattato, il parmigiano avanzato e i semi di sesamo e versare il tutto a pioggia sui soufflés.

Mettere le pirofile su una placca da forno e far cuocere per 15-20 minuti.

SPEZZATO D'OSSO BUCO

Ingredienti per 6 persone:

Polpa dell'osso buco 1,5 kg,
cipolle,
carote,
sedano,
funghi coltivati o freschi,
piselli,
vino bianco secco,
brodo,
pomodori pelati e tritati,
olio,
timo,
salvia,

rosmarino,
sale,
pepe.

Tagliare la carne degli ossibuchi come per un normale spezzatino.
Tagliare a pezzetti molto fini anche le cipolle, le carote e il sedano.
Pulire accuratamente e affettare i funghi.
In una teglia abbastanza ampia versare l'olio e il trito di verdure, fare rosolare adagio fino a quando sono appassite.
Infarinare molto leggermente i pezzetti di carne e porli nella teglia.
Aumentare l'intensità del calore e farli rosolare mescolando di frequente.
Appena la carne è arrossita, bagnare col vino e unire i pomodori con l'aggiunta di un mestolo di brodo.
Coprire e lasciare cuocere per circa 3/4 d'ora, bagnando ogni tanto se necessario.
Quando la carne è a metà cottura aggiungere i funghi, i piselli, un rametto di timo e di rosmarino, qualche foglia di salvia, poco sale e pepe.
Mischiare gli ingredienti e lasciare proseguire la cottura adagio per circa 15 minuti.
Quando il sugo si è addensato, togliere lo spezzatino dal fuoco e servire.

SEDANO-RAPA "DUCHESSA"

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di patate,
350 gr di sedano-rapa,
50 gr di burro,
2 tuorli d'uovo,
sale,
pepe nero.

Preriscaldare il forno a 200°C.
Sbucciare le patate e il sedano-rapa e far bollire in tegami diversi per 15-20 minuti finché saranno morbidi.
Sgocciolarli e poi schiacciarli, separatamente, finché saranno ridotti in purea.
Unire il sedano-rapa alle patate, lavorando bene, insieme con il burro, i tuorli, sale e pepe.
Imburrare due placche da forno.
Riempire con il composto una grossa tasca da pasticciere con bocchetta a stella grande e spremere direttamente sulle placche delle strisce lunghe 5 cm.
Passare in forno per 15 minuti, finché avranno preso un bel colore dorato.

CAROTE GLASSATE

Ingredienti per 6 persone:

700 gr di carotine novelle,
sale,
pepe nero macinato,
50 gr di burro,
1 cucchiaino di zucchero.

Grattare o pelare le carote.

Se hanno ancora attaccate le foglie verdi all'estremità superiore, lasciarne pure un pezzetto lungo circa 2 cm.

Farle cuocere per 10-15 minuti in acqua bollente salata, finché saranno tenere.

Scolarle.

Metterle in padella con il burro, lo zucchero, sale e pepe.

Quando il burro e lo zucchero si saranno sciolti, alzare la fiamma e scuotere la padella.

Le carote saranno pronte quando burro e zucchero cominciano a caramellare.

Servirle immediatamente.

PERE AL SAUTERNES

Ingredienti per 6 persone:

6 pere mature di uguale dimensione,
2 cucchiaini di succo di limone,
la scorza di due arance tagliate in julienne,
6 dl di Sauternes,
6 dl di succo di arancia,
50 gr di zucchero,

Per lo zabaione:

6 tuorli,
50 gr di zucchero,
4 cucchiaini di Grand Marnier,
25 gr di burro ammorbidito.

Preparare prima le pere: sbucciarle lasciando intatto il picciolo e tagliando leggermente la base per farle stare in piedi. Bagnarle con il succo di limone.

Mettere la julienne di scorze di arancia, il Sauternes e il succo d'arancia in una casseruola e portare lentamente a bollore. Ridurre il fuoco ad una leggera ebollizione e immergere le pere nel liquido.

Coprire e cuocere finché diventano tenere (20 minuti circa).

Scolarle, disporle in piedi su un piatto da portata, farle raffreddare e metterle in frigorifero.

Filtrare il liquido di cottura e tenerne a parte 3 dl per lo zabaione.

Rimettere il resto nella casseruola con la scorza a julienne, aggiungere lo zucchero e far bollire finché diventa sciropposo.

Versare lo sciroppo sulle pere e rimetterle in frigorifero.

Per lo zabaione: montare i tuorli con lo zucchero finché diventano bianchi e spumosi.

Incorporarvi, lentamente, il liquido di cottura delle pere.

Mettere la terrina con i tuorli su una pentola di acqua in leggera ebollizione e continuare a montare finché prendono consistenza.

Togliere la terrina dalla pentola, aggiungere il Grand Marnier quindi immergere la terrina in una più grande piena di acqua fredda.

Incorporare alla crema, poco per volta, il burro a pezzetti.

Lasciar raffreddare e mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Mescolare lo zabaione prima di versarlo nelle ciotole.

Adagiarvi sopra le pere.

CAFFÈ AL LIQUORE

Ingredienti per 6 persone:

6 dl di caffè lungo,
9 cucchiaini di zucchero,
2 dl scarsi di whisky, o Cointreau, Grand Marnier, Drambuie o Tia Maria,
2 dl scarsi di panna fresca.

Risciacquare i bicchieri in acqua calda e asciugarli rapidamente.

Versare in ognuno 1/4 di dl di un liquore a scelta.

Zuccherare con un cucchiaino e 1/2 di zucchero, aggiungere il caffè bollente e mescolare finché lo zucchero si sia sciolto.

Tenere un cucchiaino a testa in giù su un bicchiere e versare lentamente sul dorso 1/4 di panna così da farla galleggiare sulla superficie del caffè.

Ripetere l'operazione con gli altri bicchieri.

Non mescolare il caffè ma lasciare che gli ospiti lo bevano appena preparato sorbendo il caffè bollente attraverso la panna.

Lo zucchero è necessario, non tanto per il gusto, quanto per aiutare la panna a stare a galla.