

## Menu invernale 05

### VALIGETTE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

8 carciofi freschi (oppure una scatola di cuori di carciofi surgelati),  
150 gr di salsiccia,  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,  
1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato,  
1 limone,  
1 uovo,  
olio,  
sale,  
pepe macinato.

Per la pasta:

250 gr di farina bianca,  
150 gr di burro,  
1 uovo,  
poco vino bianco secco,  
qualche pizzico di sale.

Impastare la farina con il burro morbido a pezzetti (meno una noce), il sale, l'uovo e il vino bianco.

Avvolgere la pasta in carta oleata e lasciarla riposare al fresco.

Nel frattempo preparare i carciofi.

Eliminare le foglie esterne e le punte spinose immergendoli, a mano a mano, in acqua e succo di limone per evitare che anneriscano.

Lessarli per 15 minuti in acqua salata, scolarli mantenendoli con le punte in giù (se si usano quelli surgelati scottarli solo per un istante).

Riunire in una terrina salsiccia, prezzemolo, grana, sale, pepe e un po' d'olio e mescolare.

Stendere la pasta dello spessore di 1/2 cm e dividerla in otto quadrati abbastanza larghi da potervi avvolgere i cuori di carciofo.

Allargare la parte interna dei carciofi e farcirli con un cucchiaio del composto di salsiccia preparato.

Appoggiare un carciofo al centro di ogni quadrato di pasta e richiuderlo sovrapponendo gli angoli.

Ricavare dai ritagli delle formine e disporle sulla sommità delle valigette incollandole con un uovo sbattuto.

Disporle sulla placca imburata, pennellarle con uovo sbattuto e cuocerle in forno a 180°C per 20 minuti circa.

Servirle subito in tavola ben calde.

### FARFALLE GUSTOSE

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di pasta tipo farfalle,  
300 gr di zucchine,  
300 gr di code di gambero sgusciate,  
50 gr di burro,  
prezzemolo tritato,  
1 cipollina tritata finissima,

1/5 di panna liquida da cucina,  
sale,  
pepe in grani.

Lavare le zucchine, asciugarle, spuntarle e, senza sbucciarle, tagliarle a fettine molto sottili.  
Mettere al fuoco una casseruola con il burro, la cipollina, il prezzemolo e far appassire per qualche minuto, mescolando.  
Aggiungere al soffritto, prima che la cipolla prenda troppo calore, le zucchine; salare, pepare, coprire il recipiente e far cuocere la verdura adagio e mescolando spesso.  
Mettere al fuoco una casseruola con abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.  
Unire alle zucchine le code di gambero, versare la panna liquida e far restringere il sugo.  
Scolare la pasta molto al dente, versarla nella stessa casseruola contenente la salsa, rimescolare delicatamente e versare su un piatto caldo.

## BISTECCHIE CON SALSA AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

4 bistecche di filetto o roast-beef da 175 gr l'una,  
1 scalogno tritato molto fine,  
2 cucchiaini di burro,  
2 cucchiaini d'olio,  
2 cucchiaini di brandy,  
2 dl di brodo,  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato,  
1 cucchiaino di succo di limone,  
1 pizzico di sale,  
12 grani di pepe verde,  
1 ciuffetto di prezzemolo per guarnire.

Mettere le bistecche, una alla volta, fra due fogli di polietilene e batterle delicatamente con il batticarne o il matterello, in modo che diventino sottili.  
Fare appassire dolcemente lo scalogno in un cucchiaino di burro e tenerlo a parte.  
Mettere al fuoco due padelle per fritti e aggiungere in ciascuna un cucchiaino d'olio e una noce di burro.  
Asciugare bene le bistecche e cuocerne due in ogni padella, senza muoverle e a fiamma alta, in modo che friggano rapidamente; girarle e terminare di cuocerle.  
Disporre le bistecche su un piatto da portata caldo, versare il Brandy in una delle due padelle e infiammarlo.  
Aggiungere il brodo e, muovendo la padella con un movimento circolare, rimuovere il brodo per staccare il fondo di cottura.  
Versare il tutto nella seconda padella e rimescolare.  
Aggiungere alla salsa il prezzemolo, il succo di limone, lo scalogno, il sale e i grani di pepe.  
Mescolare e fare bollire vivacemente per ridurre e addensare la salsa.  
Versare sulle bistecche e servire immediatamente.  
Guarnire con un ciuffo di prezzemolo.

## GRATIN DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

450 gr di patate a fettine sottili,

225 gr di carote a fettine sottili,  
225 gr di pastinaca a fettine sottili,  
burro per ungere la pirofila,  
25 gr di emmental grattugiato,  
25 gr di pane grattugiato.

Per la salsa:

20 gr di burro,  
20 gr di farina,  
1/2 dl scarso di latte,  
50 gr di emmental grattugiato,  
sale,  
pepe nero macinato.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Lavare patate, carote e pastinaca, asciugarle in un canovaccio e disporle, alternando le fette, in una pirofila precedentemente imburata.

Preparare ora la salsa bianca.

Far fondere il burro e aggiungere, mescolando, prima la farina e poi il latte caldo; portare a ebollizione.

Abbassare la fiamma al minimo e unire, mescolando con cura, il formaggio grattugiato.

Insaporire con sale e pepe.

Versare la salsa sulle verdure.

Mescolare i 25 gr di formaggio con il pane e spolverizzare le verdure.

Passare in forno per due ore finché le verdure saranno morbide e si sarà formata una crosta dorata.

## DELIZIA DI PANNA E CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

40 gr di maizena,  
6 dl di latte,  
75 gr di zucchero,  
230 gr di cioccolato al latte,  
2 gocce di essenza di vaniglia,  
olio per ungere lo stampo,  
2 dl di panna da montare,  
cioccolato fuso per decorare.

Mescolare la maizena con 2 cucchiaini di latte.

Scaldare il restante latte con lo zucchero e il cioccolato al latte finché questi due ingredienti saranno sciolti.

Versare sulla maizena, rimettere tutto nella casseruola e portare a bollore.

Aggiungere l'essenza e travasare in uno stampo unto.

Passare in frigorifero per tutta la notte.

Sformare il budino e servirlo con la panna.

Guarnire con cioccolato.