

## Menu vegetariano 01

### PATERINI VEGETARIANI

Ingredienti per 6 persone:

25 gr di burro,  
100 gr di funghi tritati,  
1 spicchio d'aglio schiacciato,  
350 gr di formaggio cremoso,  
sale,  
paprica,  
pepe nero macinato fresco,  
1 cucchiaino di coriandolo in polvere,  
3 cucchiaini di un trito di prezzemolo ed erba cipollina.

Sciogliere il burro e farvi saltare i funghi con l'aglio, finché saranno appassiti.  
Lasciarli raffreddare.  
Impastare 75 gr di formaggio con i funghi, condire con sale, pepe e il coriandolo.  
Con le mani preparare sei palline tutte uguali.  
Prepararne altre con il resto del formaggio.  
Rotolarne metà nelle erbe tritate per ricoprirle di verde e le altre nella paprica.

### CARCIOFI CON SEMI DI GIRASOLE

Ingredienti per 6 persone:

2 cucchiaini di semi di girasole freschi,  
500 gr di cuori di carciofo,  
25 gr di burro,  
poco succo di limone,  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Mettere i semi di girasole in una padella antiaderente e tostarli senza grassi, mescolando, finché diventano leggermente dorati.  
Scottare i cuori di carciofo in acqua bollente salata e sgocciolarli.  
Sciogliere il burro in una padella, aggiungere il succo di limone e il prezzemolo.  
Rosolare i carciofi nel burro e portarli a cottura rigirandoli spesso.  
Disporli su un piatto riscaldato e distribuirvi sopra i semi di girasole, prima di servirli.

### POMODORI RIPIENI DI PASTA

Ingredienti per 6 persone:

6 grossi pomodori da insalata,

450 gr di salsa di pomodoro,  
2 cucchiaini di zucchero,  
1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata,  
75 gr di burro,  
1 grossa cipolla tritata grossolanamente,  
1 spicchio d'aglio schiacciato,  
450 gr di fusilli o conchiglie integrali,  
1 dl e 1/2 di panna acida per servire.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Tagliare una grossa fetta in cima ai pomodori, mantenendola intatta.

Svuotarli dei semi e da un po' di polpa.

Passare quest'ultima al setaccio e aggiungerla alla salsa di pomodoro con lo zucchero e la maggiorana.

Far cuocere la salsa fino a giusta densità.

Sciogliere il burro e soffriggervi, a fuoco lento, le cipolle finché diventano trasparenti, ma non dorate.

Unire l'aglio e cuocere ancora per 30 secondi.

Lessare la pasta in acqua bollente salata e scolarla molto al dente.

Risciacquarla sotto l'acqua bollente per eliminare l'amido, condirla con le cipolle, l'aglio e il burro, mescolando accuratamente per distribuire uniformemente il condimento.

Farcire i pomodori con la pasta.

Rimettervi sopra le fette tagliate e disporli in una pirofila; versarvi sopra la salsa di pomodoro e cuocere in forno per 20 minuti.

Servire ad ogni ospite un pomodoro ripieno, una cucchiata di salsa e , a parte, la panna acida per chi volesse provare questo fresco e abbastanza insolito condimento.

## KIWI CON SPUMA DI ZENZERO

Ingredienti per 6 persone:

1 piccolo melone,  
3 kiwi maturi ma sodi affettati,  
750 gr di succo di uva bianca,  
50 gr di zucchero,  
2 cucchiaini di agar-agar,  
1 cucchiaio di marmellata di zenzero,  
2 cucchi di advocaat (liquore olandese fatto di brandy, tuorli e zucchero, sostituibile con vov),  
1 dl e 1/2 di panna fresca.

Utilizzare 4 piatti fondi da porzione oppure prendere un piatto da portata fondo di vetro molto largo.

Scavare il melone a palline e disporlo sui piatti assieme alle fette di kiwi.

Versare il succo di uva e lo zucchero in una casseruola e portare ad ebollizione.

Spolverarvi sopra l'agar-agar, un cucchiaino per volta, mescolando.

Far bollire, mescolando per un minuto, spegnere il fuoco e far raffreddare.

Quando la gelatina sarà tiepida filtrarla e versarla nei piattini.

Farla raffreddare completamente.

Per preparare la spuma mescolare la marmellata di zenzero con l'advocaat.

Frullarla per renderla liscia e omogenea.

Incorporare la panna fresca, ben montata, al melange di liquore e marmellata e servire con la gelatina.